

Bienvenue
chez

— PAULETTE —

*Ranskalaisuutta sykkivässä Pauletessa haluamme tuoda kokemuksen
tunnelmallisesta kortteliravintolasta. Ruoka ja viini ovat intohimomme
ja tahdomme onnistua luomaan ihania ruoka- ja viininautintoja
kaikille herkkusuille.*

Kapteeninkatu 24, Helsinki 00140, +358 40 767 1037

www.paulettehelsinki.fi
hello@paulettehelsinki.com

Instagram: @paulettehelsinki
Facebook: paulettehelsinki

— PAULETTE —

Formule dégustation:

MENU SURPRISE ^{75€}

Keittiömestarin viiden ruokalajin yllätysmenu
listan annoksista ja sesongin parhaista raaka-aineista

*Chef's 5-course Surprise Menu
from our à la Carte and Seasons' Best Ingredients*

DÉGUSTATION VINS ^{72€}

Viinipari-paketti keittiömestarin viiden ruokalajin yllätysmenulle

Wine pairing for Chef's 5-course Surprise Menu

*Henkilökuntamme vastaa kysymyksiinne allergeeneista ja raaka-aineiden alkuperämaasta
*Our staff will answer any questions regarding allergens and origin of our products

ENTRÉES

THON et MISO 22€

Sokerisuolattua sashimi tonnikalaa, Shiro misoa sekä minttua ja kurkkua
Sugar salted Sashimi tuna, Shiro miso and mint & cucumber

BOEUF TARTARE 23€

Tartar kotimaisesta naudan sisäpaistista, friteerattua kaprista luomu kananmunaa, pikkelöityä punasipulia ja rapeaa perunaa
Tartare from Finnish Beef, Deep Fried Capers, Organic Egg, Pickled Red Onion and Crispy Potatoes

CÈPE et TRUFFE 20€

Herkkutatti kroketti, tuoretta syys tryffeliä, pikkelöityä myskikurpitsaa ja sieni-umami vinaigrette
Porcini croquette, fresh autumn truffle, pickled pumpkin and mushroom & Umami vinaigrette

FOIE de CANARD et BRIOCHE 24€

Ankanmaksamousse, kotimaista omenaa; Pikkelöitynä ja karamellisoituna, sekä Pauletten omaa vastaleivottua briochea
Duck liver mousse, finish apple; Pickled & caramelized and Paulette home baked brioche

PLATS

BOUILLABAISSE 34€

Taimenta, kampasimpukkaa, jättirapua, sinisimpukkaa, hummerilientä ja rouillea
Trout, Scallop, King Prawn, Mussels, Lobster Broth and Rouille

TRUITE et CAVIAR 36€

Valkoviinissä haudutettua taimenta, Beurre Blanc kastiketta, ranskalaista kaviaaria, puikulaperunaa, vesikrassia ja pinaattia
In white wine poached trout, Beurre Blanc sauce, french caviar, lapland's potato, watercress and spinach

PIGEON et CASSIS 38€

Yrteissä paistettua Anjou kyyhkyä, kyyhky rilletteä, mustaherukkaa, perunafondant ja Grand Veneur kastiketta
In herb's fried Anjou pigeon, pigeon Rillettes, black currant, Potato Fondant and Grand Veneur sauce

BETTERAVE et FROMAGE de CHÈVRE 29€

Luomu punajuuri tartaletti, vuohenjuustoa, raitajuurta ja pistaasipähkinää
Organic beetroot tartlet, goat cheese, striped root and pistachio

DESSERTS

CHOCOLAT et FRAMBOISE 12€

Suklaa keittoa, suolakaramellia ja vadelmasorbettia
Chocolate soup, salt caramel and raspberry Sorbet

GROSEILLE et FINANCIÈRE 12€

Mehustettuja karviaisia, mantelileivosta, karviais vaahtoa ja karvias sorbettia.
Juiced gooseberry, financier, gooseberry foam & gooseberry sorbet

TARTE TATÍN 12€

Klassinen omenapiiras ja Bourbon vaniljajäätelöä
Classic apple pie and Bourbon vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 12€

Persimonilla maustettu Brulee & persimon sorbettia
With Persimon flavored Crème Brûlée & Persimon sorbet

**Henkilökuntamme vastaa kysymyksiin allergeeneista ja raaka-aineiden alkuperämaasta
Our staff will answer any questions regarding allergens and origin of our products

Carte des Vins:

dégustation vin 72€

Viinipaketti keittiömestarin 5 ruokalajin
yllätysmenulle

Wine pairing for Chef's 5-course surprise menu

Sparkling

Domaine Roland Schmitt, Crémant d'Alsace Brut "Les Bulles de Noémie"	14/70€
<i>Pinot Blanc, Pinot noir, Pinot auxerrois</i> ALSACE, FRANCE	
Champagne Henri Dosnon Brut Sélection	19/ 110€
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i> CHAMPAGNE, FRANCE	
Champagne Taittinger Réserve Brut	135€
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> CHAMPAGNE, FRANCE	

White

Franzen, Riesling Quarzit-Schiefer Trocken 2022	14/65€
<i>Riesling</i> PFALZ, GERMANY	
Domaine Gouley, Chablis 2022	18/85€
<i>Chardonnay</i> ÉPINEUIL, CHABLIS, FRANCE	
Arnaud Combier, Gouette Blanche 2022	70€
<i>Chardonnay</i> BEAUJOLAIS, FRANCE	
Fink&Kotzian, Grüner Veltliner 2022	15/70€
<i>Grüner Veltliner</i> WEINVIERTEL, AUSTRIA	
Domaine Sancerre Blanc 2022	85€
<i>Sauvignon Blanc</i> SANCERRE, FRANCE	
Domaine de Bablut 2022	14/65€
<i>Sauvignon Blanc</i> LOIRE, FRANCE	

Rosé

Chateau Vessiere, Le Mas de Vessiere Rosé 2022	13/60 €
<i>Grenache noir</i> PAY O'DOC, FRANCE	
Txakoli Rosé 2023	70€
<i>Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza</i> BAKIO, SPAIN	

Red

Domaine Lautrec, Pinot Noir 2022	16/65€
<i>Pinot noir</i> LANGUEDOC, FRANCE	
Domaine Rocher-Corbin, Les Promesses 2017	75€
<i>Merlot, Cabernet franc</i> SAINT EMILION, BORDEAUX, FRANCE	
Domaine Deliance, Bourgogne Pinot Noir 2022	85€
<i>Pinot Noir</i> BURGUNDY, FRANCE	
Fattoria di Sammontana, Chianti DOCG 2022	16/65€
<i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> TOSCANA, ITALY	
Arnaud Combier 2022	16/65€
<i>Gamay</i> LANGUEDOC, FRANCE	

Dessert

Château Haut-Bergeron, Lillot, 2021	13€
<i>Sémillon, Sauvignon blanc</i> PREIGNAC, SAUTERNES, FRANCE	
Moscato d'Asti Sobrero	12€
<i>Moscato</i> PIEMONTE, ITALY	