

## Entrées & découvrez

Crottin de chèvre rôti au miel et cumin, poitrine fumée .....	7,00€
Gravlax de saumon maison à l'aneth .....	8,00€
Salade de rouget et piperade de légumes, sauce vierge .....	9,00€
Mi-cuit de foie gras et confiture de figues, pain grillé .....	11,00€
Cuisse de canard frit en salade de pastèque, concombre, noix de cajou et sauce thaï .....	9,00€
Crostini grillé au jambon de Vendée et concassé de tomate .....	8,00€
Tartare de saumon, vinaigrette de concombre .....	7,00€
Gaspacho Andalou .....	7,00€
Camembert rôti avec toasts .....	10,00€

## Le bœuf

«Sélection de notre maître boucher»

Bavette d'ailou 200 g «gratin dauphinois, sauce marchand de vin» .....	14,00€
Pavé de rumsteak 220 g «frites maison» .....	16,00€
Entrecôte 350 g «frites maison» .....	19,00€
Roti d'onglet 300 g «gratin dauphinois» .....	16,00€
Brochette de bœuf 200 g «frites maison» .....	15,00€
Burger «façon Paillote» frites salade sauce au choix .....	13,90€
Côte de bœuf 2 personnes 1400 g frites maison .....	49,00€
Tartare de bœuf 220 g «frites salade» .....	14,00€
Tartare de bœuf au couteau 220 g .....	16,00€

## La table du pêcheur



Gravlax grillé, baked potatoes à la crème de citron .....	14,00€
Filet de sandre au beurre blanc .....	14,00€
Sole meunière 300/400 g .....	22,00€
Gambas sautées à la Provençale .....	16,00€
Noix de Saint-Jacques grillées, crème de choux fleurs et beurre au xérès .....	18,00€
Marmite de poissons et de crustacés .....	17,90€

## Little Italy

Tagliatelles au pesto vert ou rouge .....	8,00€
Tagliatelles à la Carbonara, crème fraîche et poitrine fumée .....	11,00€
Tagliatelles à la Bolognaise de bœuf aux cèpes .....	12,00€
Risotto aux gambas, noix de Saint-Jacques et sa bisque .....	15,90€
Carpaccio de bœuf, émincé d'échalotes, parmesan et vinaigrette au citron .....	13,90€

## Assiette «Terre et Mer»

Gambas, saumon mariné, foie gras et cuisse de canard confite .....	19,90€
Plateau de fruits de mer (sur commande)	

### Menu KID'S Paillote (- de 12 ans)

Pizza bambino  
Steak haché maison ou jambon ou saucisse,  
le tout accompagné de frites  
Une boule de glace  
Une boisson (coca ou jus d'orange)

9,00€

## Les salades de saison



Tomates et Mozzarella di buffala – basilic, roquette et fleur de sel .....	9,00€
Salade niçoise au thon .....	9,00€
Salade Caesar au poulet grillé, croutons aillés et anchois .....	9,50€
Salade fermière au fromage de chèvre, pommes de terre, tomates, maïs et jambon .....	9,50€
Salade Grecque à la Feta marinée à l'origan .....	9,50€
Salade Angevine aux rillauds, gésiers confits, foies de volailles et croutons aillés servis chauds .....	13,00€

## La rôtisserie

spécialité de «La Paillote»



Plat du rôti (poulet rôti au thym, pièce de bœuf, agneau, purée maison) .....	16,90€
½ poulet rôti au thym, purée ou frites maison .....	13,00€
Ribs de porc, salade coleslaw, frites maison .....	14,90€
Cochon de lait rôti, pommes de terre de Noirmoutier .....	19,90€
Carré d'agneau à la provençale (ratatouille maison) .....	16,90€
Andouillette géante AAAAA tressée main .....	19,90€
Os à moelle .....	8,90€
Souris d'agneau Printanière .....	16,90€

## Les moules de Bouchot en marmite et ses frites maison



Moules Marinières, échalotes, vin blanc, persil .....	11,00€
Moules façon «Poulette», Marinières et crème fermière .....	12,00€
Moules au chorizo et sauce tomate .....	12,00€
Moules Paillote, cidre, crème fermière et piment d'Espelette .....	12,00€
Moules Roquefort .....	13,00€

## Nos Pizzas maison



LA MARGHERITA (tomate, mozzarella, origan) .....	8,00€
LA REGINA (tomate, mozzarella, jambon, champignons) .....	9,00€
LA QUATRE FROMAGES (tomate, mozzarella, bleu, chèvre, reblochon, olives, salades) .....	11,00€
LA QUATRE SAISONS (tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, jambon, olives) .....	11,00€
LA PRIMAVERA (tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, champignons, aubergines, olives) .....	12,00€
LA MONTOISE (tomate, mozzarella, jambon de pays, magrets, olives, persillade) .....	12,00€
LA FERMIERE (tomate, mozzarella, champignons, poulet, gésiers, crème fraîche) .....	11,00€
LA NORDIQUE (tomate, mozzarella, saumon, crème fraîche) .....	10,00€
LA PAILLOTE (tomate, mozzarella, gambas, Saint-Jacques, saumon, persillade) .....	13,00€
LA SAVOYARDE (crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, salade) .....	11,00€
L'ORIENTALE (tomate, mozzarella, merguez, chorizo, œuf) .....	11,00€
LA TEMPO (tomate, mozzarella, bolognaise, olives) .....	10,00€
LA CAMPIONE (tomate, mozzarella, viande hachée, merguez, champignons, oignons) .....	12,00€
LA CALZONE-SOUFFLEE (tomate, jambon ou viande hachée, œuf) .....	12,00€

### Supplément Garnitures:

Frites maison, gratin dauphinois, ratatouille, haricots verts, riz pilaf ou salade verte .....

3,00€

### Supplément Sauces:

Poivre, roquefort, marchand de vin, béarnaise ou beurre maître d'hôtel .....

2,00€

## Fromage et desserts maison

Assiette de trois fromages, salade verte.....	7,00€
Crème brûlée .....	7,00€
Profiteroles vanille ou chocolat .....	7,00€
Profiteroles caramel au beurre salé.....	7,00€
Panna Cotta, caramel au beurre salé ou fruits rouges.....	7,00€
Mousse au chocolat de mamie Huguette .....	7,00€
Tiramisu .....	7,00€
Minestrone de fruits frais à l'abricot et à la vanille .....	7,00€
Tarte tatin .....	7,00€
Tarte du jour.....	7,00€
Café très gourmand .....	7,00€
Café «Di jo !!» .....	7,00€

## Les desserts givrés

Poire Belle Hélène.....	7,00€
Pêche Melba .....	7,00€
Chocolat liégeois.....	7,00€
Café liégeois.....	7,00€
Dame blanche .....	7,00€
Banana Split .....	7,00€
Coupe fruits rouges.....	7,00€
Coupe colonel.....	9,00€
Coupe Irish coffee glacé .....	9,00€
Coupe «Paillote» .....	9,00€

## Les boules glacées

Chocolat, Vanille, Fraise, Framboise, Cassis, Passion, Pistache, Noix de coco, Café, Citron vert, Rhum raisin, Menthe chocolat, Caramel beurre salé....

1 boule : 2,50€	2 boules : 4,50€	3 boules : 6,50€
-----------------	------------------	------------------

## Le Comptoir d'La Paillote

### Apéritifs

Punch «Paillote» .....	2,50€
Sangria maison .....	2,50€
Kir (Cassis, Mûre, Pêche, Myrtille, Framboise) .....	2,60€
Coupe de crémant de Loire .....	4,00€
Kir royal .....	4,50€
Pastis, Ricard .....	2,50€
Américano maison.....	5,80€
Suze .....	3,00€
Pineau des Charentes.....	3,00€
Porto rouge .....	3,00€
Martini (blanc ou rouge).....	3,00€
Whisky Campbell.....	5,00€
Whisky Aberlour.....	7,00€
Whisky Jack Daniel's.....	7,00€
Supplément soda .....	0,50€

### Bières

Heineken 25 cL (pression) .....	2,70€
Heineken 50 cL (pression) .....	5,40€
Affligem 25 cL (pression).....	3,80€
Affligem 50 cL (pression).....	7,60€
Desperados 33 cL (bouteille) .....	4,50€
Pelforth brune 33 cL (bouteille).....	4,00€
Picon bière .....	3,80€
Supplément sirop .....	0,30€

### Eaux minérales

Vittel 0,5L .....	3,00€
Vittel 1L .....	5,00€
San Pellegrino 0,5L.....	3,00€
San Pellegrino 1L.....	5,00€
Perrier 33 cL .....	2,80€

### Digestifs

Get 27 .....	5,50€
Get 31 .....	5,50€
Menthe pastille.....	5,50€
Cognac (4 cL) .....	6,00€
Cognac amandes (4 cL) .....	6,00€
Armagnac (4 cL) .....	6,00€
Calvados (4 cL) .....	6,00€
Vodka (orange, pomme) (4cL) .....	6,00€
Poire william (4 cL).....	7,00€
Ti punch.....	6,50€
Mojito .....	6,50€
Caïpirinha .....	6,50€
Tequila Sunrise .....	6,50€
Irish coffee .....	7,00€
Bacardi.....	6,00€
Havana.....	6,00€
Gin.....	6,00€
Supplément soda .....	0,50€

### Sans alcool

Sirup à l'eau (25 cL) .....	1,80€
Limonade (25 cL) .....	2,20€
Diabolo (25 cL) .....	2,50€
Coca, Coca zéro, Orangina, Ice Tea, Schweppes, Schweppes agrumes (25 cL).....	2,80€
Jus de fruits (Granini) 25 cL (tomate, ACE, orange, pamplemousse, abricot, pomme).....	3,50€

### Boissons chaudes

Café .....	1,70€
Décaféiné .....	1,80€
Grand café.....	3,40€
Cappuccino .....	4,50€
Chocolat .....	3,00€
Thé nature .....	2,50€
Thé aromatisé.....	2,80€
Infusion .....	2,50€



Merci de votre  
visite à La Paillote  
& à bientôt