

## A partager à / APERO / To share

ASSIETTE ASIATIQUE Nems poulet, gyosa poulet, brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo Asian dishes : Spring rolls chicken, gyosa chicken, chicken yakitori skewers, shrimps tempura style	29€
AVOCADO TOAST Saumon fumé et avocat sur son pain de campagne Smoked salmon and avocado on farmhouse bread	24€
BRUSCHETTA MORTADELLE / STRACCIATELLA Mortadelle, Pesto Pistache, Stracciatella Mortadella, Pesto Pistachio, Stracciatella	24€
BRUSCHETTA TOMATE / MOZZARELLA DI BUFALA / Jambon DI SAN DANIELE Bruschetta Tomato / Mozzarella di Bufala / San Daniele	24€
FOIE GRAS DE CANARD ET SES TOASTS Duck foie gras and toasts	22€
CALAMARS FRITS EN PERSILLADE Fried squid with parsley sauce	21€
TOMATE FARCIE à la STRACCIATELLA Tomate pelée, Stracciatella, Sauce huile olive/basilic/pignons pin Peeled tomato, stracciatella, olive oil/basil/pine nut sauce	21€
SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES San Daniele, Mortadelle, Spiniata piccante	19€

## Nos SALADES / Our Salads

SALADE CAESAR au HOMARD Salade Romaine, homard, poitrine grillée, parmesan, œuf mollet, croûtons Caesar style lobster salad : Romaine salad, lobster, grilled breast, parmesan, soft-boiled egg, croutons	42€
SALADE TOMATE / BURRATA di BUFALA / SAN DANIELE Déclinaison de tomates colorées & pesto maison, Burrata di Bufala 125g, Jambon Di San Daniele Colourful tomatoes & homemade pesto, Burrata di Bufala, Ham Di San Daniele,	30€
SALADE CAESAR Salade Romaine, filet de poulet, poitrine grillée, parmesan, œuf mollet, croûtons, anchois Romaine salad, chicken fillet, grilled breast, parmesan, soft-boiled egg, croutons, anchovies	28€

## Nos PLATS VÉGÉ / Veggie dishes

BURGER LA PAILLOTE VEGGI Avec son pain artisanal, Steak Végé, compotée d'avocat épicée, salade, tomate, cheddar & ses frites fraîches Cheeseburger & its artisanal bun, veggie steak, spicy avocado, salad, tomato, cheddar & french fries	29€
SALADE TOMATE / BURRATA di BUFALA Déclinaison de tomates colorées & pesto maison, Burrata di Bufala 125g, Colourful tomatoes & homemade pesto, Burrata di Bufala,	26€

## TARTARES / BURGERS

TARTARE DE BOEUF FOIE GRAS ET SAUCE TRUFFE Dés de foie gras de canard, huile d'olive, sauce truffe 5%, fleur de sel, poivre noir, frites fraîches & salade Diced duck foie gras, olive oil, truffle sauce 5%, Salt flower, black pepper, french fries & salad	33€
DUO DE TARTARES « TERRE » DUO OF "EARTHY" TARTARS 2 Minis tartares de bœuf charolais : Traditionnel et Foie gras sauce truffe, frites fraîches & salade 2 mini Charolais beef tartars : Traditional and Foie gras with truffle sauce, french fries & salad	31€
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS TRADITIONNEL Cornichons, câpres, persil, oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'oeuf, frites fraîches & salade Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad	28€
BURGER LA PAILLOTE Pain artisanal, steak haché bœuf, compotée d'avocat épicée, salade, tomate, oignons frits, cheddar & ses frites fraîches Artisanal bun, chopped beef steak, spicy avocado sauce, salad, tomato, fried onions, cheddar & french fries	28€
BURGER BRESSAN Avec son pain artisanal, filet de poulet crispy, salade, tomate, cornichons, tomme de savoie & ses frites fraîches Bressan Cheeseburger & its artisanal bun, crispy chicken fillet, salad, tomato, gherkins, savoy tomme & french fries	28€
LOBSTER ROLLS A LA FRANCAISE Homard, pain viennois, salade et sauce mousseline Lobster, Viennese bread, salad and mousseline sauce	35€

## Nos DESSERTS / Our Desserts

MELON SURPRISE à partager	26€
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	15€
Tiramisu / Pannacotta / Mousse chocolat / Brunoise fraises Coffee & Tiramisu / Pannacotta / Chocolate mousse / Strawberry salad	15€
ASSIETTE DE PÂTÈQUE Watermelon	15€
COUPE DE FRAISES & CHANTILLY Strawberries & whipped cream	13€
DOMES MOUSSE CITRON (maison) Lemon mousse (Homemade)	13€
MOUSSE CHOCOLAT (maison) Chocolate mousse (Homemade)	13€
PANNACOTTA Fruits rouges OU Mangue (maison)	13€
TIRAMISU DU CHEF (maison)	13€

## Nos GLACES / Our Ice Cream

1 Boule 4€ - 2 Boules 8€ - 3 Boules 12€	FRAISE MELBA	13€
Citron, Coco, Fraise, Framboise, Mandarine, Mangue, Café,	DAME BLANCHE	13€
Chocolat, Pistache, Rhum Raisin, Vanille	CAFÉ OU CHOCOLAT LIEGOIS	13€
Lemon, Coconut, Strawberry, Raspberry, Mandarin,	COLONEL	13€
Mango, Coffee, Chocolate, Pistachio, Rum Raisin, Vanilla	LIMONCELLO GLACE CITRON	10€
	Supplément CHANTILLY	1,50€



# LA PAILLOTE BLANCHE

PLAGE - RESTAURANT - COCKTAILS

Cuisine maison face à la mer



## Nos COCKTAILS / Our Cocktails

### LES SPRITZ - Prosecco & eau gazeuse

APEROL Spritz	12€
MELON Spritz (liqueur de Melon)	12€
PORN Spritz (Porn Star)	12€
HUGO Spritz (St Germain)	12€

### Les "Classiques"

MOJITO Classic / Fraises / Passion	14€
Rhum - Menthe - Citron vert - Sucre	
SEX ON THE BEACH	14€
Vodka - liqueur de pêche - jus d'orange - jus de cranberry	
MARGARITA	14€
Tequila - Citron vert - Sucre de Canne	
PALOMA	14€
Tequila - sucre de canne - citron vert - pamplemousse	
MOSCOW MULE	14€
Vodka - Citron vert - Gingerbeer	
JAMAICAN MULE	14€
Rhum - Citron vert - Gingerbeer	
LONDON MULE	14€
Gin - Citron vert - Gingerbeer	
PINA COLADA	14€
Rhum - Ananas - Coco	
GIN TONIC	14€
GIN FIZZ	14€

### Les "Mocktails"

PAILLOTE DETOX	10€
Concombre - Menthe - Citron vert - Poivre blanc du Penja	
Cucumber - Mint - Lime - White Penja pepper	
Virgin MOJITO	10€
Menthe - Citron vert - Sucre	
Virgin MULE	10€
Gingembre - Citron vert - Miel d'Acacia - Fleur d'oranger	
Virgin PINA COLADA	10€
Ananas - Coco	
Virgin SEX ON THE BEACH	10€
Liqueur de pêche - jus d'orange - jus de cranberry	
GHEISHA SAYS NO	10€
Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau	
Grapefruit - Raspberry - Sakura Flower - Elderflower	
CALICO JACK	10€
Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande	
Pineapple - Pomegranate - Orange - Lime - Passion berries - Almond	

### Les "Signatures"

BOHEMIAN RASPBERRY	14€
Rhum - Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau	
Rhum - Grapefruit - Raspberry - Sakura Flower - Elderflower	
Dr PINEAPPELE	14€
Rhum - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande	
Rhum - Pineapple - Pomegranate - Orange - Lime - Passion berries - Almond	
G.A.O	14€
Gin - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande	
Gin - Pineapple - Pomegranate - Orange - Lime - Passion berries - Almond	
HERBORIUM	14€
Gin - Concombre - Menthe - Citron vert - Poivre blanc du Penja	
Gin - Cucumber - Mint - Lime - White Penja pepper	
MARYLIN KISS	14€
Vodka - Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau	
Vodka - Grapefruit - Raspberry - Sakura Flower - Elderflower	
PAILLOTE B	15€
Vodka - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande - Grenadine	
- Sucre de canne	
Vodka - Pineapple - Pomegranate - Orange - Passion berries - Almond - Grenadine - Cane sugar	

## Nos CHAMPAGNES

RL LEGRAS - Blanc de Blancs Grand Cru	
Coupe 12cl	13€
Bouteille 75cl	80€
RUINART - Blanc de Blancs - Bouteille 75cl	180€

## Nos APERITIFS

BIERES	
HEINEKEN 33 cl	8€
CORONA 33 cl / CORONA 0.0 (No alcool)	8€
FADA IPA 33 cl	10€
TRIPLE KARMELIET 33 cl	11€
MARTINI - CAMPARI - 4 cl	7€
RICARD 2 cl - (perroquet, tomate, mauresque)	5€
KIR VIN BLANC 12 cl	8€
KIR ROYAL 12 cl	12€

## Nos VINS / Our Wines

### VINS ROSES

	Verre Bouteille	
	12cl	75cl
DIVINES RESTANQUES PROVENCE		35€
MINUTY PRESTIGE	9€	49€
Château Ste ROSELINE	12€	55€
« Lampe de Méduse » Cru Classé Provence AOP		
Château Ste MARGUERITE		59€
« Rosé Fantastique » Cru Classé Provence AOP		

### VINS BLANCS

Baie du Soleil - Chardonnay Pays d'Oc	7€	35€
Domaine du BRESCOU - Viognier IGP Pays d'Oc	8€	45€
ENJOY by Domaine de JOY IGP - Côte de Gascogne	9€	50€
LE GRAND CAILLOU - Sauvignon IGP Val de Loire	9€	50€
Domaine des HERITIÈRES - Chablis AOP	12€	65€

### VINS ROUGES

Domaine PERRIN - Côte du Rhône	8€	45€
Château Ste MARGUERITE - Côte de Provence		59€

### Autres contenances

DIVINES RESTANQUES PROVENCE		Piscine 14€
MINUTY PRESTIGE		Magnum 105€ / Jéro 190€
Château Ste MARGUERITE - Rosé		Magnum 125€

### Les Eaux

EAU PLATE (Thonon) - 75cl	7€
EAU GAZEUSE (Vals) - 75cl	7€

### Boissons fraîches

COCA-COLA, ZERO, ORANGINA, ICE TEA PECHE, SPRITE	5€
PERRIER, SCHWEPPE TONIC, SODA PAMPLEMOUSSE	
JUS Abricot, Fraise, Orange, Pomme, Tomate, Ananas	6€
JUS PRESSE Orange, Citron	9€
SIROP à l'eau	4€
DIABOLO	5€
Supplément SIROP	1,5€

### Boissons chaudes

CAFE, DECA	3€
CAFE ALLONGE, NOISETTE	4€
DOUBLE, CAPPUCCINO, AU LAIT, CHOCOLAT, THE	5€
CAFE FRAPPE	7€
Supplément LAIT	1€