



LA PAILLOTE BLANCHE

PLAGE - RESTAURANT - COCKTAILS

Cuisine maison face à la mer



Nos ENTRÉES

A partager ... ou Pas !

Our Starters to share ... or Not!

ASSIETTE ASIATIQUE	29€
Nems poulet, gyosa poulet, brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo	
Asian dishes : Spring rolls chicken, gyosa chicken, chicken yakitori skewers, shrimps tempura style	
AVOCADO TOAST	24€
Saumon fumé et avocat sur son pain de campagne	
Smoked salmon and avocado on farmhouse bread	
BRUSCHETTA MORTADELLE / STRACCIATELLA (100g)	24€
Mortadelle, Pesto Pistache, Stracciatella	
Mortadella, Pesto Pistachio, Stracciatella	
BRUSCHETTA TOMATE / MOZZARELLA DI BUFALA / Jambon DI SAN DANIELE	24€
Bruschetta Tomato / Mozzarella di Bufala / San Daniele	
FOIE GRAS DE CANARD ET SA BRIOCHE FEUILLETÉE	22€
Duck foie gras and toasts & Puff Pastry Brioche	
CALAMARS FRITS EN PERSILLADE	21€
Fried squid with parsley sauce	
TOMATE FARCIE à la STRACCIATELLA	21€
Tomate pelée, Stracciatella, Sauce huile olive/basilic/pignons pin	
Peeled tomato, stracciatella, olive oil/basil/pine nut sauce	
SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES	19€
San Daniele, Mortadelle, Spiniata piccante	

Menu ENFANT

Children's menu

STEACK HACHÉ ou FILET DE POULET CRISPY	23€
Frites fraîches ou Tagliatelles au beurre	
& 2 boules de glace	
& boisson soft au choix	
Chopped steak or crispy chicken fillet	
Fresh Chips or Buttered tagliatelle	
& 2 ice cream scoop	
& soft drink of your choice	

Nos SALADES

Our Salads

SALADE CAESAR au HOMARD	42€
Salade Romaine, homard, poitrine grillée, parmesan, œuf mollet, croûtons	
Caesar style lobster salad : Romaine salad, lobster, grilled breast, parmesan, soft-boiled egg, croutons	
SALADE TOMATE / BURRATA di BUFALA / SAN DANIELE	30€
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,	
POKEBOWL SAUMON ou THON	30€
Riz thaï, sauce soja & miel, mangue, citron vert, radis, wakame, avocat, concombre tzatziki, carottes, oignons rouges, edamame, chou rouge, graines de sésame	
Mango, Thai rice, soy sauce, lime, avocado, radish, cucumbers tzatziki, red onions, carrots, wakame, edamame, sesame seeds	
SALADE CAESAR	28€
Salade Romaine, filet de poulet, poitrine grillée, parmesan, œuf mollet, croûtons, anchois	
Romaine salad, chicken fillet, grilled breast, parmesan, soft-boiled egg, croutons, anchovies	
SALADE DE POULPE TIEDE	28€
Poulpe grillé, pdt grenailles, salade verte, tomates cerise	
Grilled octopus, new potatoes, green salad, cherry tomatoes	

Nos PLATS VÉGÉ

Our veggie dishes

BURGER LA PAILLOTE VEGGI	29€
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	
SALADE TOMATE / BURRATA di BUFALA	26€
Déclinaison de tomates colorées & pesto maison, Burrata di Bufala 125g,	
Colourful tomatoes & homemade pesto, Burrata di Bufala,	
AUBERGINES PARMIGIANA	24€
Aubergines, Sauce tomate, Mozzarella, Parmesan	
Eggplant, Tomato sauce, Mozzarella, Parmesan	
BRUSCHETTA TOMATE / STRACCIATELLA	21€
Bruschetta Tomato / Mozzarella di Bufala	

Nos TARTARES

Our Tartars

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 THON ALBACORE / AVOCAT Thon frais, avocat, vinaigrette soja, sauce soja sucrée, frites fraîches & salade Fresh Tuna, avocado, soy vinaigrette, sweet soy sauce, french fries & salad	31€
DUO DE TARTARES « MER » DUO OF "SEA" TARTARS 2 Minis tartares : Thon/Avocat et Saumon / Rillettes de Thon, frites fraîches & salade 2 Mini Tartars : Tuna/Avocado and Salmon/Tunaillette, french fries & salad	29€
TARTARE DE SAUMON / AVOCAT Saumon, avocat, sauce soja sucrée, frites fraîches & salade Salmon, avocado, sweet soy sauce, french fries & salad	28€
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS TRADITIONNEL Cornichons, câpres, persil, oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf, frites fraîches & salade Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad	28€

ACCOMPAGNEMENTS

Side Dishes

Frites Fraîches, Tagliatelles, Salade Verte, Poêlée de Légumes du soleil, Purée de Pommes de terre maison, Purée de Patates Douces maison French fries, Tagliatelles, Green Salad, Sun Vegetables, Mashed potatoes Sweet Potato Purée	7€
--	----

Nos VIANDES

Our Meats

TAGLIATA D'ONGLET DE BOEUF (250g environ) Cuisson : bleu ou saignant - Frites fraîches Cooked : rare or medium-rare - French fries	36€
ONGLET DE BOEUF GRILLÉ AUX HERBES (250g environ) Frites fraîches French fries	35€
CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA di BUFALA 125g Frites fraîches French fries	32€
PLUMA de PORC GRILLÉE AU THYM Purée de pommes de terre maison Mashed potatoes	29€
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€

Nos POISSONS

Our Fishes

TAGLIATELLES HOMARD Sauce de la mer Lobster tagliatelle, Seafood sauce	42€
LOUP ENTIER EN PORTEFEUILLE Sauce vierge, légumes du soleil Whole Sea bass, olive oil sauce, vegetables	35€
LOBSTER ROLLS A LA FRANCAISE Homard, pain viennois, salade et sauce mousseline Lobster, Viennese bread, salad and mousseline sauce	35€
DOS DE CABILLAUD Sauce de la mer, purée pdt Cod loin, Seafood sauce, mashed potatoes	34€
TATAKI DE THON ROUGE Légumes thaï croquants, purée de patates douces, oignons frits Tuna tataki, thai style vegetables, sweet potato puree, fried onions	32€
POULPE RÔTI, CHORIZO et ARTICHAUDS Purée de patates douces, crème Chorizo Sweet potato puree and artichokes, chorizo cream	30€

Nos DESSERTS

Our Desserts

CAFÉ ou THÉ GOURMAND	15€
Tiramisu / Pannacotta / Mousse chocolat / Brunoise fraises	
Coffee & Tiramisu / Pannacotta / Chocolate mousse / Strawberry salad	
ASSIETTE DE PASTÈQUE	15€
Watermelon	
COUPE DE FRAISES & CHANTILLY	13€
Strawberries & whipped cream	
DOME MOUSSE CITRON (maison)	13€
Lemon mousse (Homemade)	
MOUSSE CHOCOLAT (maison)	13€
Chocolate mousse (Homemade)	
PANNACOTTA Fruits rouges OU Mangue (maison)	13€
Panna cotta red fruits or mango (Homemade)	
TIRAMISU DU CHEF (maison)	13€
Chef's tiramisu (Homemade)	

Nos GLACES

Our Ice Cream

BOULE DE GLACE	1 Boule 4€
Citron, Coco, Fraise, Framboise, Mandarine, Mangue	2 Boules 8€
Café, Chocolat, Pistache, Rhum Raisin, Vanille	3 Boules 12€
Lemon, Coconut, Strawberry, Raspberry, Mandarin, Mango,	
Coffee, Chocolate, Pistachio, Rum Raisin, Vanilla	

COUPES

FRAISE MELBA	13€	COLONEL	13€
DAME BLANCHE	13€	LIMONCELLO GLACE CITRON	10€
CAFE OU CHOCOLAT LIEGOIS	13€	Supplément CHANTILLY	1,50€

Nos Alcools Prestiges et Digestifs

WHISKY, VODKA, GIN, RHUM, TEQUILA 4cl	10€	COGNAC Rémy MARTIN VSOP 4cl	14€
LIMONCELLO, GET 27 ou 31 4cl	10€	GIN HENDRICK'S 4 cl	14€
BAILEYS, AMARETTO Disaronno 4cl	12€	VODKA GREY GOOSE 4 cl	14€
JACK DANIELS 4 cl	12€	DON PAPA / BUMBU 4 cl	14€
IRISH COFFEE	13€	ZACAPA / DIPLOMATICO 4 cl	14€