

## Nos vins Our Wines

### VINS ROSÉS

<b>CÔTE MER PROVENCE</b> Verre 12,5 cl <b>6 €</b>		Pichet 50 cl <b>16 €</b>
<b>DIVINES RESTANQUES PROVENCE</b> 75 cl		<b>27 €</b>
<b>TASQUIER PROVENCE AOP</b> 75 cl		<b>29 €</b>
<b>DOMAINE CLOS REAL CUVÉE RÉAL BIO VEGAN PROVENCE AOP</b> Verre <b>8 €</b>		75 cl <b>34 €</b>
<b>CHÂTEAU MINUTY M PROVENCE AOP</b> Verre 12,5 cl <b>8 €</b>		75 cl <b>36 €</b>
		Magnum 150 cl <b>75 €</b>
<b>CHÂTEAU SAINTE ROSELINE LAMPE DE MÉDUSE CRU CLASSÉ PROVENCE AOP</b> 75 cl		<b>41 €</b>
<b>WHISPERING ANGEL CAVE D'ESCLANS PROVENCE AOP</b> 75 cl		<b>52 €</b>

### VINS BLANCS

<b>CÔTE MER PROVENCE</b> Verre 12,5 cl <b>6 €</b>		Pichet 50 cl <b>16 €</b>
<b>LA BAIE DU SOLEIL CHARDONNAY PAYS D'OC</b> Verre 12,5 cl <b>7 €</b>		75 cl <b>29 €</b>
<b>DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES MOELLEUX GASCOGNE</b> Verre 12,5 cl <b>7,5 €</b>		75 cl <b>31 €</b>
<b>DOMAINE CLOS RÉAL CUVÉE RÉAL BIO VEGAN PROVENCE AOP</b> Verre 12,5 cl <b>8 €</b>		75 cl <b>34 €</b>
<b>SANCERRE DOMAINE DURAND AOP LOIRE</b> 75 cl		<b>43 €</b>
<b>CHABLIS DOMAINE DES HÉRITIÈRES AOP BOURGOGNE</b> 75 cl		<b>45 €</b>

### VINS ROUGES

<b>THOMAS BASSOT COTE DU RHÔNE AOP</b> Verre 12,5 cl <b>6 €</b>		37,5 cl <b>17 €</b>		75 cl <b>26 €</b>
<b>DOMAINE CLOS REAL CUVÉE RÉAL BIO VEGAN PROVENCE AOP</b> 75 cl				<b>34 €</b>
<b>BUISSONNIER PINOT NOIR AOP BOURGOGNE</b> Verre 12,5 cl <b>7 €</b>		75 cl <b>36 €</b>		
<b>CHATEAU GUILLEMOT ST EMILION BORDEAUX AOP</b> 75 cl				<b>40 €</b>

## Champagne & Prosecco

<b>PROSECCO MARTINI 75 cl</b> <b>44 €</b>
<b>CHAMPAGNE PAUL ROMAIN BRUT 75 cl</b> <b>55 €</b>
<b>PIPER HEIDSIECK BRUT 75 cl</b> <b>75 €</b>
<b>PIPER HEIDSIECK BLANC DE BLANC 75 cl</b> <b>95 €</b>

## Nos Alcools Prestiges & Digestifs

<b>LIMONCELLO, MANZANA, GET 27</b>	<b>7 €</b>
<b>BAILEY'S, AMARETTO DISARONNO, ARMAGNAC VSOP</b>	<b>10 €</b>
<b>COGNAC RÉMY MARTIN VSOP</b>	<b>12 €</b>
<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>10 €</b>
<b>GIN HENDRICK'S, BOMBAY SAPPHIRE</b>	<b>12 €</b>
<b>VODKA GREY GOOSE</b>	<b>12 €</b>
<b>DON PAPA</b>	<b>12 €</b>

## Nos desserts Our Desserts

<b>FRAMBOISE FLEUR DE SUREAU *</b> Dacquoise coco, confit framboise, fleur de sureau, mousse chocolat blanc <i>Coconut dacquoise, raspberry &amp; edelflower confit, white chocolate mousse</i>	<b>12 €</b>
<b>DÔME CITRON *</b> Mousse chocolat blanc citron vert & biscuit crème citronnelle <i>White &amp; lime chocolate mousse, lemongrass creme cookie</i>	<b>12 €</b>
<b>BANOFFEE *</b> Brownie, compotée de banane, caramel et mousse banane <i>Brownie, banana mousse, banana compote &amp; caramel</i>	<b>12 €</b>
<b>BARRE CACAHUÈTE *</b> Cacahuète, gianduja, caramel mou, guimauve lactée, crème chocolatée <i>Peanut, gianduja, caramel</i>	<b>12 €</b>
* Sélection du chef Pâtissier Yohan GOUVERNEUR, pâtisserie Emotions	
<b>TIRAMISU MAISON REVISITÉ PAR LE CHEF</b> <i>Chef's Home made Tiramisu</i>	<b>10 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND / CHAMPAGNE GOURMAND</b> <i>Coffee or champagne &amp; sweets</i>	<b>11/19 €</b>
<b>ASSIETTE DE PASTÈQUE</b> <i>Watermelon plate</i>	<b>10 €</b>
<b>SOUPE GLACÉE DE FRUITS FRAIS AU THÉ MATCHA &amp; GRAINES DE CHIA</b> <i>Fruit soup with Matcha tea &amp; chia seeds</i>	<b>11 €</b>
<b>FONDANT AU CHOCOLAT &amp; CŒUR KINDER</b> <i>Chocolate cake with kinder</i>	<b>11 €</b>

## les glaces Icecream

<b>BOULE DE GLACE</b> Vanille, fraise, chocolat, citron, mangue, rhum raisin, café, pistache, caramel au beurre salé, coco <i>Ice cream</i>	<b>3 €</b>
<i>Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, mango, rum raisin, coco, pistachio, coffee, salted butter caramel</i>	
<b>FRAISE MELBA</b>	<b>12 €</b>
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>11 €</b>
<b>CAFÉ OU</b>	<b>11 €</b>
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	
<b>LIMONCELLO GLACÉ</b>	<b>9 €</b>
<b>COLONEL</b>	<b>12 €</b>
<b>CHANTILLY</b>	<b>1,50 €</b>

## Boissons fraîches

<b>COCA-COLA, ZÉRO, ORANGINA, ICE TEA PÊCHE SPRITE, PERRIER, SCHWEPES TONIC OU AGRUMES, OASIS TROPICAL 33 CL</b>	<b>4,50 €</b>
<b>JUS MENEAU BIO</b> Abricot, Fraise-framboise, Orange, Pomme, Tomate, Ananas 25 cl	<b>5,50 €</b>
<b>JUS PRESSÉS</b> Orange, Citron, Pamplemousse	<b>7 €</b>
<b>SMOOTHIE</b> Mangue, Fraise, Ananas	<b>8 €</b>
<b>SIROPS</b>	<b>3 €</b>
<b>SUP SIROP</b>	<b>1 €</b>
<b>DIABOLO</b>	<b>5 €</b>
<b>RED BULL 25 CL</b>	<b>7 €</b>
<b>GINGER BEER 20 CL</b>	<b>6 €</b>
<b>SAN BENEDETTO PLATE 75 CL</b>	<b>7 €</b>
<b>SAN BENEDETTO GAZEUSE 75 CL</b>	<b>7 €</b>

## Boissons chaudes

<b>CAFÉ, DÉCA</b>	<b>2,50 €</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ, NOISETTE</b>	<b>3 €</b>
<b>CAFÉ AU LAIT</b>	<b>4,50 €</b>
<b>DOUBLE CAFÉ CAPPUCCINO</b>	
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>	<b>6,50 €</b>
<b>THÉ</b>	<b>4,50 €</b>
<b>CHOCOLAT</b>	<b>5 €</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>13 €</b>
<b>POT DE LAIT</b>	<b>1,50 €</b>

# La Paillote Blanche

Plage & Restaurant

Golfe-Juan





## Apéritifs

MARTINI 4 CL	6 €	KIR ROYAL 10 CL	12 €
CAMPARI 4 CL	7 €	WHISKY, VODKA, GIN, TEQUILA, RHUM 4 CL	7 €
RICARD (PERROQUET, TOMATE, MAURESQUE) 4 CL	6 €		
COUPE DE PROSECCO 10 CL	8 €	<b>BIÈRE BOUTEILLE</b>	
COUPE DE CHAMPAGNE 10 CL	11 €	TRIPLE KARMELIET 33 CL	7,50 €
PISCINE CHAMPAGNE	16 €	HEINEKEN 33 CL	6 €
KIR VIN BLANC 12,5 CL	7 €	HEINEKEN 0.0 (no alcool)	6 €
		CORONA 35,50 CL	7 €
		FADA IPA 33CL	7,50 €

## Nos cocktails

### MOJITO

Rhum ambré (4 cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse.  
*Dark rum (4 cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime.*

ANGUSTURA (CLASSIC)	11,50 €
FRAISES / STRAWBERRY	12,50 €
PASSION / PASSION FRUIT	12,50 €
MANGUE / MANGO	12,50 €
ROYAL / CHAMPAGNE	17 €
DON PAPA	17 €

### DAIQUIRI/CAIPIRINHA.....11 €

Rhum ambré (4 cl) ou cachaça, sucre de canne, citron vert  
*Dark rum (4 cl) or cachaça, sugar cane, lime.*

### PIÑA COLADA.....12 €

Rhum ambré (4 cl), lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne  
*Dark rum (4 cl), coconut milk, sugar cane, pineapple juice.*

### PLANTEUR.....12 €

Rhum ambré (4 cl), orange, ananas, goyave, grenadine.  
*Dark rum (4 cl), orange, pineapple, guava, grenadine.*

### LA PAILLOTE.....12 €

Vodka (4 cl), vanille, citron vert, passoa, passion.  
*Vodka (4 cl), vanilla, passion fruit, passoa, lime.*

### MOSCOW MULE.....12 €

Vodka (4 cl), ginger beer, citron vert.  
*Vodka (4 cl) or Sailor Jerry, ginger beer, lime.*

### ESPRESSO MARTINI.....13 €

Vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne.  
*Vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane.*

### L'HÉRITIÈRE.....15 €

Vodka Grey Goose (5 cl), sirop de rose, menthe, citron, tonic.  
*vodka Grey Goose (5 cl), rose syrup, mint lemon, tonic.*

### SEX ON THE BEACH.....12 €

Vodka (4 cl), cranberry, orange, liqueur de pêche, grenadine.  
*Vodka (4 cl), cranberry, orange, peach liqueur, grenadine syrup.*

### GIN FIZZ.....12 €

Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre.  
*Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar.*

### LONDON FRESH.....12 €

Gin (5 cl), basilic, citron, sucre.  
*Gin (5 cl), basil, lemon, sugar cane.*

### BORA BORA.....13 €

Gin (4 cl), passion, goyave, cranberry,  
*Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, lemon, raspberry.*

### MARGARITA.....12 €

Tequila (4 cl), cointreau, sucre citron.  
*Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon.*

### LES SPRITZ

Prosecco (6cl), eau gazeuse.  
*Prosecco (6cl), sparkling water.*

### CLASSIQUE AVEC APEROL 11 €

### LE HUGO AVEC LIQUEUR DE SUREAU 12 €

### LE ROSÉ AVEC LIQUEUR DE ROSE & SIROP DE FRAMBOISE 13 €

## NOS COCKTAILS VIRGIN

11€

- VIRGIN MOJITO, VIRGIN PIÑA COLADA, VIRGIN BORA BORA, VIRGIN YOLO
- DETOX : orange, ananas, concombre, pomme

## À partager pour l'apéro

Our Fish

<b>ASSIETTE ASIATIQUE</b>	<b>24 €</b>	<b>FRITES FRAÎCHES</b>	<b>6 €</b>
Nems, gyosa, brochettes de poulet, crevettes tempura. <i>Asian dishes: spring rolls, gyosa, chicken skewers, shrimps tempura style.</i>		<b>PANISSES ARTISANALES AU ROMARIN</b>	
<b>FRITTO MISTO</b>	<b>24 €</b>	<b>7,50 €</b>	

### REINE 17 €

Tomate, mozzarella, jambon, champignons

### LA VÉGÉTARIENNE 18 €

Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, roquette, pignons de pin

### 4 FROMAGES 17 €

Tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola

### L'ESPAGNOLE 17 €

Tomate, mozzarella, chorizo

### LA CANNIBALE 18 €

Tomate, mozzarella, boeuf haché, oignons

### L'ITALIENNE 19 €

Tomate, burrata, jambon cru, roquette, parmesan, pignons de pin, pistou

### LA CHÈVRE & MIEL 17 €

Tomate, mozzarella, chèvre, miel, roquette, pignons de pin

### LA TARTUFATA 27 €

crème, lamelles de truffe blanche d'été (tuber aestivum), huile de truffe.

### Supplément 2 €

## Nos pizzas

## Nos salades

Our Salads

### PAILLOTEBOWL 24 €

Au saumon mariné, riz basmati, sauce soja & miel, mangue, edamame, wakame, citron vert, radis, avocat, concombre, carotte, oignons rouges, graines de sésame...  
*Marinated salmon, basmati rice, soya & honey sauce, mango, wakame, edamame, lime, avocado, radish, red onions, carrots, sesame seeds...*

### NOTRE SALADE "LES PIEDS DANS L'EAU" 22 €

Au saumon gravlax, crevettes, avocat, agrumes, tomates, graines de sésame...  
*Our "Les Pieds Dans L'eau" salad with smoked salmon, shrimps, avocado, tomatoes, citrus, sesame seeds...*

### BURRATA & TOMATES 20 €

*Burrata & tomatoes.*

### NOTRE SALADE CAESAR 21 €

Au poulet crispy, poitrine grillée, parmesan, œuf, oignons rouges...  
*Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, egg...*

### LE "BO BUN" AU BŒUF 23 €

Avec ses nems, vermicelles, bœuf satay, coriandre, menthe, soja, carottes, concombre, cacahuète & nuoc mâm.

*Le "Bo Bun" with spring rolls, noodles, beef satay, coriander, fresh mint, soya, carrots, cucumber, peanuts & nuoc mâm.*

### LE « BO BUN » AUX CREVETTES 24 €

Avec ses nems, vermicelles, crevettes satay, coriandre, menthe, soja, carottes, concombre, cacahuètes & nuoc mâm.

*Le « bo bun » with spring rolls, noodles, shrimps satay, coriander, fresh mint, soya, carrots, cucumber, peanuts & nuoc mâm.*

### LES ACCOMPAGNEMENTS

<b>FRITES FRAÎCHES</b>	<b>6 €</b>	<b>RIZ BASMATI</b>	<b>6 €</b>
<i>French fries</i>		<i>Basmati rice</i>	
<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>6 €</b>	<b>POMMES RISSOLÉES</b>	<b>6 €</b>
<i>Extra Salad</i>		<i>Roasted potatoes</i>	
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>	<b>6 €</b>	<b>PANISSES</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Vegetables</i>		<b>ARTISANALES AU ROMARIN</b>	

## Nos poissons

Our Fish

### MOULES MARINIÈRES OU POULETTES (crème) 19 €

Selon arrivage ; au vin blanc, ail, persil, échalotes et frites fraîches.

*Mussels « marinières » or « poulettes with cream », white wine, garlic, parsley, shallots & French fries.*

### SARDINES GRILLÉES 21 €

& panisses artisanales au romarin et salade.

*Grilled sardines, panisses and salad.*

### TATAKI DE THON 26 €

Au soja, gingembre, citron vert, mesclun & zestes de combawa... & frites fraîches.

*Tuna tataki with mesclun salad, zest of combawa, soya & ginger dressing...& french fries.*

### NOTRE TRILOGIE 26 €

**DE LA MER**

Tartare de saumon, tataki de thon & poulpe grillé, salade & frites fraîches.

*Our trilogy from the sea: salmon tartare, grilled octopus & tuna tataki served with salad & french fries.*

### LOUP ENTIER 27 €

**EN PORTEFEUILLE**

Sauce vierge, légumes & riz basmati.

*Whole Sea bass, olive oil sauce, vegetables & basmati rice.*

### POULPE GRILLE À L'ITALIENNE 24 €

Tomates séchées, poivrons, olives, cébette, pommes rissolées.

*fried octopus with roasted potatoes, olives, peppers, dried tomatoes, spring onions.*

## Nos viandes

Our Meat

### BURGER DE LA PAILLOTE 22 €

Avec son pain artisanal & ses frites fraîches.  
*Cheeseburger with its artisanal bun & French fries.*

### TAGLIATTA DE BŒUF 23 €

Roquette, parmesan, tomates séchées, pommes de terre rissolées.

*Arugula, dried tomatoes, roasted potatoes, parmesan.*

### ENTRECÔTE 300 g. 29 €

& sa sauce tartare maison, pommes rissolées & salade.

*Rib steak 300g, homemade tartare sauce, roasted potatoes & salad*

### SUPRÊME DE VOLAILLE 24 €

**FERMIÈRE LAQUÉE**

**AUX AGRUMES**

Miel, soja, agrumes, poêlée de légumes et panisses artisanales au romarin.

*Chicken supreme, honey, soya, citrus, vegetables & panisses.*

## Nos Tartares

### TARTARE THAÏ 22 €

Tartare de bœuf avec soja, coriandre, carotte, échalote, citronnelle, gingembre, huile de sésame, wakamé... & frites fraîches.

*Thai beef tartare with soy, coriander, carrot, shallots, lemongrass, ginger, sesame oil, wakame... served with french fries...*

### TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE 24 €

Saumon frais, mangue, combawa, coriandre, citronnelle, salade & frites fraîches.

*Salmon, Mango, combawa, coriander, lemongrass, salad & french fries...*

### TARTARE DE THON AUX SAVEURS ASIATIQUES 24 €

Thon frais, avocat, sésame sauce miel & soja, citron vert & salade...  
*Tuna, avocado, sesame, honey & soya sauce, lime & salad...*

## POUR LES P'TITS CHOUX

Children's Menu

**Maximum 12 ans - 12 years 13 €**

**Steak haché ou saumon grillé ou tenders de poulet ou pizza Margherita & glace Nestlé au choix.**

Burger (no bun) or grilled salmon or chicken tenders or pizza Margherita & Nestlé ice cream.