

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

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

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

Champagne & Prosecco

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

Nos Alcools Prestiges & Digestifs

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

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

les glaces *Icecream*

Boissons fraîches

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

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

Boissons chaudes

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

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 €	BIÈRE BOUTEILLE	
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

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

REINE 17 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons

LA VÉGÉTARIENNE 18 €
Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, roquette, pignons de pain

4 FROMAGES 17 €
Tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola

L'ESPAGNOLE 17 €
Tomate, mozzarella, chorizo

LA CANNIBALE 18 €
Tomate, mozzarella, boeuf haché, oignons

LA BURRATINA 19 €
Tomate, burrata, jambon cru, roquette, parmesan, pignons de pain, pistou

LA CHÈVRE & MIEL 17 €
Tomate, mozzarella, chèvre, miel, roquette, pignons de pain

LA TARTUFATA 27 €
crème, lamelles de truffes blanche d'été (tuber aestivum), huile de truffe.

Supplément 2 €

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, soja, carrots, cucumber, peanuts & nuoc mâm.

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

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 DE LA MER 26 €
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 EN PORTEFEUILLE 27 €
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 witg 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 FERMÈRE LAQUÉE AUX AGRUMES 24 €
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, wakame... & 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.