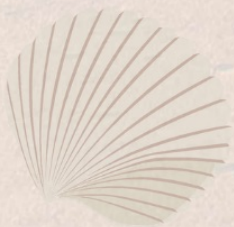




LA PAILLOTE BLANCHE

PLAGE - RESTAURANT - COCKTAILS

Cuisine maison face à la mer



Nos ENTRÉES

A partager ... ou Pas !

Our Starters to share ... or Not!

ASSIETTE ASIATIQUE 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 (100g) 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 SA BRIOCHE FEUILLETÉE Duck foie gras and toasts & Puff Pastry Brioche	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€

Menu ENFANT

Children's menu

STEACK HACHÉ ou FILET DE POULET CRISPY Frites fraîches ou Tagliatelles au beurre & 2 boules de glace & boisson soft au choix	23€
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 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€
POKEBOWL SAUMON ou THON 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	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€
SALADE DE POULPE TIEDE Poulpe grillé, pdt grenailles, salade verte, tomates cerise Grilled octopus, new potatoes, green salad, cherry tomatoes	28€

Nos PLATS VÉGÉ

Our 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€
AUBERGINES PARMIGIANA Aubergines, Sauce tomate, Mozzarella, Parmesan Eggplant, Tomato sauce, Mozzarella, Parmesan	24€
BRUSCHETTA TOMATE / STRACCIATELLA Bruschetta Tomato / Mozzarella di Bufala	21€

Nos TARTARES

Our Tartars

TARTARE DE BOEUF FOIE GRAS ET SAUCE TRUFFE 33€
 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

DUO DE TARTARES « TERRE » 31€
 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

TARTARE DE THON ALBACORE / AVOCAT 31€
 Thon frais, avocat, vinaigrette soja, sauce soja sucrée,
 frites fraîches & salade
 Fresh Tuna, avocado, soy vinaigrette, sweet soy sauce,
 french fries & salad

DUO DE TARTARES « MER » 29€
 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

TARTARE DE SAUMON / AVOCAT 28€
 Saumon, avocat, sauce soja sucrée, frites fraîches & salade
 Salmon, avocado, sweet soy sauce, french fries & salad

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS TRADITIONNEL 28€
 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

ACCOMPAGNEMENTS

Side Dishes

Frites Fraîches, 7€
 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

Nos VIANDES

Our Meats

TAGLIATA D'ONGLET DE BOEUF (250g environ) 36€
 Cuisson : bleu ou saignant - Frites fraîches
 Cooked : rare or medium-rare - French fries

ONGLET DE BOEUF GRILLÉ AUX HERBES (250g environ) 35€
 Frites fraîches
 French fries

CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA di BUFALA 125g 32€
 Frites fraîches
 French fries

PLUMA de PORC GRILLÉE AU THYM 29€
 Purée de pommes de terre maison
 Mashed potatoes

BURGER LA PAILLOTE 28€
 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

BURGER BRESSAN 28€
 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

Nos POISSONS

Our Fishes

TAGLIATELLES HOMARD Sauce de la mer 42€
 Lobster tagliatelle, Seafood sauce

LOUP ENTIER EN PORTEFEUILLE 35€
 Sauce vierge, légumes du soleil
 Whole Sea bass, olive oil sauce, vegetables

LOBSTER ROLLS A LA FRANCAISE 35€
 Homard, pain viennois, salade et sauce mousseline
 Lobster, Viennese bread, salad and mousseline sauce

DOS DE CABILLAUD Sauce de la mer, purée pdt 34€
 Cod loin, Seafood sauce, mashed potatoes

TATAKI DE THON ROUGE 32€
 Légumes thaï croquants, purée de patates douces, oignons frits
 Tuna tataki, thai style vegetables, sweet potato puree, fried onions

POULPE RÔTI, CHORIZO et ARTICHAUDS 30€
 Purée de patates douces, crème Chorizo
 Sweet potato puree and artichokes, chorizo cream

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€