



MENU

RESTAURANT LA PAILLOTE

Toute l'équipe du restaurant La Paillote est heureuse de vous accueillir dans une ambiance lumineuse et chaleureuse qui vous invite à voyager.

Un voyage des sens
gustatif, olfactif, visuel...

Laissez-vous transporter !

Installé sous les paillotes, en profitant de la végétation, du soleil et de la vue sur les montagnes

Ou

A l'intérieur, au coeur de notre décoration ethnique chic que vous apercevrez à la lueur tamisée de nos luminaires

*Dégustez nos plats à la carte que nous confectionnons **avec amour & produits de saison.***

Une équipe investie pour votre satisfaction et soucieuse de vous proposer des produits bons, sains et régionaux.

ENTRÉES / SALADES

A partager

L'assiette de jambon iberique pata negra, pan tomate 21€

Plate of Iberian Pata Negra ham, tomato bread

La planche de tapas, patatas bravas, jambon ibérique, chorizo ibérique, pan tomate, manchego et rilette de thon 22.90€

Tapas platter to share, patatas bravas, Iberian ham, Iberian chorizo, tomato bread, manchego cheese, and tuna rilette

Entrées

Tartare de thon, assaisonné de coriandre, tomates et mangue, purée d'avocat au fromage frais 16€

Tuna tartare, seasoned with coriander, tomatoes, and mango, avocado puree with fresh cheese

La mozza burrata, salade de tomates, vinaigrette au basilic et caramel balsamique 14.50€

Mozzarella burrata, tomato salad, basil vinaigrette, and balsamic caramel

Salades

La salade de bœuf marinée à la vietnamienne, menthe, coriandre et cacahuètes 12€ (petite) 17€ (grande)

Vietnamese-style marinated beef salad, mint, coriander, and peanuts €12 (small) €17 (large)

Salade de poulet crispy façon caesar 12€ (petite) 17€ (grande)

Crispy chicken Caesar salad €12 (small) €17 (large).*

Les Pokès *(Jus terriyaki et sésame noir)*

Le poke bowl veggie, Riz noir, légumes croquants, avocat, mangue, tomates, concombre, radis et chou rouge 12€

Le poke bowl thon, Riz noir, légumes croquants, avocat, mangue, tomates, concombre, radis et chou rouge, thon 17€

Le poke bowl poulet, Riz noir, légumes croquants, avocat, mangue, tomates, concombre, radis et chou rouge, poulet crispy 16€

The veggie poke bowl, black rice, crunchy vegetables, avocado, mango, tomatoes, cucumber, radish, and red cabbage €12.

The tuna poke bowl, black rice, crunchy vegetables, avocado, mango, tomatoes, cucumber, radish, and red cabbage, tuna €17.

The chicken poke bowl, black rice, crunchy vegetables, avocado, mango, tomatoes, cucumber, radish, and red cabbage, crispy chicken €16.

PLATS

NOS VIANDES

Wok de poulet façon thaï, jus caramélisé miel soja, cacahuètes torréfiées, linguines sautées aux légumes et oignons crispy 18.90€
Thai-style chicken wok, caramelized honey soy sauce, roasted peanuts, sautéed linguine with vegetables and crispy onions

Notre burger du moment, frites, salade de jeunes pousses 17.90€
Our burger of the moment, fries, salad

La brochette de saucisse catalane rôtie aux herbes et sauce légèrement relevée, frites, salade de jeunes pousses 16.90€
Skewer of roasted Catalan sausages with herbs and lightly spicy sauce, fries, salad

La pièce de bœuf grillée à la fleur de sel, sauce béarnaise, frites et légumes sautés 24.90€
Grilled beef steak with fleur de sel, béarnaise sauce, fries, and sautéed vegetables

Le tartare de bœuf charolais taillé au couteau et assaisonné par nos soins, frites et salade de jeunes pousses 19.80€
Hand-cut Charolais beef tartare seasoned by us, fries, and mixed greens salad

MENU ENFANT

(Jusqu'à 11 ans) 14.90 €

Sirop à l'eau ou soda (Ice Tea, Schweppes agrumes, Coca cola, Coca zéro, Orangina, Limonade, Perrier) /
Fruit cordial or soda (Ice Tea, Schweppes citrus, Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Lemonade, Perrier)

Aiguillettes de poulet pané aux cornflakes *ou* **Filet de poisson**
ou **Steak haché**
accompagné de frites, pâtes ou salade de jeunes pousses
Crispy coated chicken strips or Fish fillet or burger with chips, pasta or salad
- Glace enfant / *Kid's ice cream*

PLATS

NOS POISSONS

Le cabillaud gratiné à l'aïoli catalan, crémeux de patate douce, légumes sautés et chips de chorizo 19€

Cod gratin with Catalan aioli, creamy sweet potato, sautéed vegetables, and chorizo chips

Le pavé de saumon pané au sésame, risotto aux champignons, condiment tomate, gingembre et herbes fraîches 18.50€

Sesame-crusted salmon fillet, mushroom risotto, tomato, ginger, and fresh herb condiment

Tataki de thon au miel soja, crémeux de patate douce, mayonnaise au wasabi et légumes croquants 21€

Tuna tataki with honey soy, creamy sweet potato, wasabi mayonnaise, and crunchy vegetables

Curry de gambas sauvage au lait de coco, légumes sautés et linguine au curcuma 19.50€

Wild prawn curry with coconut milk, sautéed vegetables, and turmeric linguine

VEGGIE

Le risotto aux champignons et légumes croquants, crumble végétal au basilic 17€

Veggie risotto with mushrooms and crunchy vegetables, basil vegetable crumble

PIZZAS

Nos Bases Tomate

- Margarita**, Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, olives, basilic frais 10 €
Tomato sauce, mozzarella, grated cheese, olives, fresh basil
- Reine**, Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, jambon, champignons, olives, basilic frais 13.00€
Tomato sauce, mozzarella, grated cheese, ham, mushrooms, olives, fresh basil
- Giardino**, Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, courgettes, champignons, artichauts, oignons confits, basilic frais 13.50€
Tomato sauce, mozzarella, grated cheese, zucchini, mushrooms, artichokes, caramelized onions, fresh basil
- L'espagnole**, Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, jambon, chorizo, basilic frais, olives 14.50€
Tomato sauce, mozzarella, grated cheese, ham, chorizo, ricotta, fresh basil, olives
- Burratina**, Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, Roquette, burrata crémeuse, jambon Serrano, crème balsamique, pesto, parmesan 15.50€
Tomato sauce, mozzarella, grated cheese, arugula, creamy burrata, Serrano ham, balsamic cream, pesto, parmesan

Nos Bases Crème

- Seguin**, Crème fraîche, mozzarella, fromage râpé, chèvre, jambon, miel, basilic frais 14.50€
Sour cream, mozzarella, grated cheese, goat cheese, ham, honey, fresh basil
- Nordique**, Crème fraîche, mozzarella, fromage râpé, champignons, saumon fumé, 14.50€
Sour cream, mozzarella, grated cheese, mushrooms, smoked salmon
- Flammekueche**, Crème fraîche, mozzarella, fromage râpé, lardons, oignons confits 13.50€
Sour cream, mozzarella, grated cheese, bacon, caramelized onions
- Fromagette**, Crème fraîche, mozzarella, fromage râpé, chèvre, roquefort, basilic 14.50€
Sour cream, mozzarella, grated cheese, goat cheese, roquefort, basil
- Frais supplément ingrédient 2€

DESSERTS

La crème catalane 6.5€

Catalan cream

Panna cotta chocolat blanc fraise yuzu 7€

White chocolate panna cotta with yuzu-infused strawberries

Le tiramisu nutella spéculoos 8€

Nutella speculoos tiramisu

Moelleux chocolat glace vanille, jus de framboise 8.5€

Chocolate fondant, vanilla ice cream & raspberry juice

Le riz au lait de coco et jus de mangue 6.5€

Coconut milk rice pudding with mango juice

L'assiette de fromage du moment 8€

Plate of assorted cheese

Le café gourmand accompagné des douceurs du moment 9.5€

Gourmet coffee served with the sweets of the moment

Thé gourmand accompagné des douceurs du moment 10.50€

Gourmet the served with the sweets of the moment

La dame blanche crème glacée vanille artisanale, sauce chocolat et éclats de crumble 8.50€

Dame Blanche, vanilla ice cream, chocolate sauce and caramelised hazelnut chips

Le colonel sorbet citron artisanal, vodka française servie glacée 8€

The Colonel, organic lemon sorbet, French vodka served ice cold

Coupe de glace artisanale (Citron, fraise, vanille, chocolat, barbabapa, pomme raisin, framboise, café)

1 boule 3€

2 boules 5.50€

3 boules 7.50€

Handmade ice cream cup (Lemon, strawberry, vanilla, chocolate, cotton candy, apple grape, raspberry, coffee)

1 scoop €3

2 scoops €5.50

3 scoops €7.50