



La Pailote

RESTAURANT & BAR COSY

MENU CATALAN

29,90 €

Entrées

Salade de tomates et manchego, huile d'olive bio

Escalivade de légumes du soleil

Assiette de charcuterie catalane

Plats

Dorade royale à la catalane, rôtie entière, sauce aioli, légumes du moment et riz noir

Cabillaud gratiné à l'aïoli, crémeux de patate douce et légumes du moment

Poulet aux gambas sauvages, légumes sautés et riz noir

Brochette de saucisse catalane rôtie aux herbes, sauce andalouse légèrement relevée, frites et salade de jeunes pousses

Desserts

Bras de Vénus catalan, éclats de biscuits noisette et crème glacée vanille

Crème catalane, parfumée à la cannelle, fleur d'oranger et vanille

Coupe glacée aux rousquilles catalanes, vanille, chantilly



Les tarifs sont indiqués en euros toutes taxes comprises et services inclus. Merci de nous informer de toute contre-indication alimentaire.



La Pailote

RESTAURANT & BAR COSY

MENU SIGNATURE DAUPHIN

36,50 €

Entrées

Foie gras mi-cuit Rhum vanille et brioche toastée

Tartare de chèvre frais aux poivrons marinés

Salade de crevettes exotiques

Tomates burrata, roquette, crème de balsamique et pesto d'herbes fraîches

Plats

Wok de poulet façon thaï, jus caramélisé miel-soja, cacahuètes torrifiées, linguines sautées aux légumes et oignons crispy

Saumon snacké, mayonnaise au wasabi et riz noir

Filet mignon de cochon au miel-soja, crémeux de patate douce

Paleron de bœuf confit, frites, salade de jeunes pousses et jus corsé

Desserts

Pavlova aux fruits exotiques, ananas, mangue, passion et sorbet framboise

Choux craquelin esprit chocolat Dubaï (chocolat, pistache), croustillant praliné chocolat, crème glacée pistache

Tiramisu Nocciolata bio et spéculoos

Assiette de **fromages**



NOS ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| Planche de tapas , patatas bravas, jambon serrano, chorizo ibérique, pan con tomate, manchego et rilette de thon | 23,90 € |
| L'assiette de jambon serrano , pan con tomate | 18,00 € |
| Salade de tomates et manchego, huile d'olive bio | 8,00 € |
| Escalivade de légumes du soleil | 8,50 € |
| Assiette de charcuterie catalane | 9,00 € |
| Foie gras mi-cuit , Rhum vanille et brioche toastée | 15,00 € |
| Tartare de chèvre frais aux poivrons marinés | 12,50 € |
| Tomates burrata , roquette, crème de balsamique et pesto d'herbes fraîches | 14,50 € |

NOS POKÉS

| | |
|--|---------|
| Le poké au bœuf mariné , riz, avocat, chou rouge, concombre, mangue, tomate, fève de soja édamamé et sauce teriyaki | 16,00 € |
| Le poké au poulet crispy , riz, avocat, chou rouge, concombre, mangue, tomate, fève de soja édamamé et sauce teriyaki | 15,00 € |
| Le poké au saumon , riz, avocat, chou rouge, concombre, mangue, tomate, fève de soja édamamé et sauce teriyaki | 17,00 € |
| Le poké végé , riz, avocat, chou rouge, concombre, mangue, tomate, fève de soja édamamé et sauce teriyaki | 12,00 € |

NOS SALADES

| | |
|--|---------|
| Salade façon César , poulet crispy, croûtons, tomates, concombres, parmesan, oignons frits | 15,00 € |
| Salade Grecque , tomates, concombres, feta, oignons, olives, poivrons et huile d'olive | 14,00 € |
| Salade Espagnole , jambon cru, poivrons marinés, tomates et manchego | 17,00 € |
| Salade de crevettes exotiques , tomates, concombres, sauce brésilienne, citron vert et mangue | 16,50 € |



NOS PLATS

| | |
|--|---------|
| Dorade royale à la catalane , rôtie entière, sauce aïoli, légumes du moment et riz noir | 17,50 € |
| Poulet aux gambas sauvages , légumes sautés et riz noir | 17,00 € |
| Cabillaud gratiné à l'aïoli , crémeux de patate douce et légumes du moment | 16,50 € |
| Brochette de saucisse catalane rôtie aux herbes, sauce andalouse légèrement relevée, frites et salade de jeunes pousses | 16,00 € |
| Wok de poulet façon thaï , jus caramélisé miel-soja, cacahuètes torréfiées, linguines sautées aux légumes et oignons crispy | 19,50 € |
| Saumon snacké , mayonnaise au wasabi et riz noir | 19,50 € |
| Filet mignon de cochon au miel-soja, crémeux de patate douce | 18,50 € |
| Paleron de bœuf confit , frites, salade de jeunes pousses et jus corsé | 21,50 € |
| Burger chic du moment , oignons confits, tomme catalane, frites et salade de jeunes pousses | 19,50 € |
| Tartare de bœuf au couteau , assaisonné par nos soins, frites et salade de jeunes pousses | 18,50 € |
| Dahl de lentilles corail et pois chiches, coco curry | 18,50 € |

MENU ENFANT

(Jusqu'à 11 ans) 14,90 €

Sirop à l'eau ou soda

Aiguillettes de poulet panées ou **Filet de poisson**

ou **Steak haché** ou Petit **burger**

Accompagnement : Frites ou légumes

Glace (1 boule, parfum au choix)



NOS DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Bras de Vénus catalan , éclats de biscuits noisette et crème glacée vanille | 6,00 € |
| Crème catalane , parfumée à la cannelle et fleur d'oranger | 6,00 € |
| Pavlova aux fruits exotiques , ananas, mangue, passion et sorbet framboise | 8,00 € |
| Choux craquelin esprit chocolat Dubaï (chocolat, pistache), croustillant praliné chocolat et crème glacée pistache | 8,00 € |
| Tiramisu Nocciolata bio et spéculoos | 8,00 € |
| Moelleux au chocolat , crème glacée vanille et jus de framboise | 8,50 € |
| Café ou Thé gourmand , assortiment de mignardises et crème glacée vanille | 10,00 € |
| Assiette de fromages | 8,00 € |

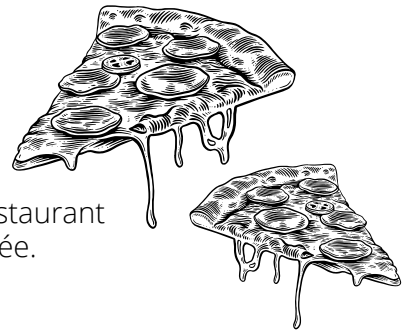
LES GLACES

| | |
|---|--------|
| Dame blanche , crème glacée vanille, sauce chocolat, éclats de crumble et chantilly | 9,00 € |
| Colonel , sorbet citron, vodka française servie glacée | 8,00 € |
| Coupe glacée aux rousquilles catalanes , vanille, chantilly | 6,00 € |
| Coupe de glaces et sorbets Citron, Fraise, Vanille, Chocolat, Barbe à Papa, Rhum raisin, Framboise, Café, Pistache | |
| 1 boule 3,00 € 2 boules 5,50 € 3 boules 7,50 € | |



PIZZAS

Uniquement le soir, sur place ou à emporter.
Pour commander votre pizza à emporter, contactez notre restaurant par téléphone ou directement sur place durant la journée.



04 68 40 25 48

NOS BASES TOMATE

| | |
|--|---------|
| Margarita , Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, olives, basilic | 10,00 € |
| Reine , Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, jambon, champignons, olives, basilic | 14,00 € |
| Giardino , Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, aubergines, champignons, artichauts, poivrons, basilic | 14,00 € |
| L'Espagnole , Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, jambon, chorizo, basilic, olives | 14,50 € |
| Burratina , Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, roquette, burrata crémeuse, jambon serrano, crème balsamique, pesto, parmesan | 16,50 € |

NOS BASES CRÈME

| | |
|---|---------|
| Seguin , Crème fraîche, jambon, mozzarella, fromage râpé, chèvre, oignons confits, miel, basilic | 15,50 € |
| Nordique , Crème fraîche, mozzarella, fromage râpé, saumon fumé, champignons, citron | 15,50 € |
| Flammekueche , Crème fraîche, mozzarella, fromage râpé, lardons, oignons confits | 14,50 € |
| Fromagette , Crème fraîche, mozzarella, fromage râpé, chèvre, roquefort, basilic | 15,50 € |

Ingrédient en supplément : 2,00 € | Option burrata : 3,50 €



NOS VINS

PICHETS ET VERRES DE VIN

Blanc, rosé, rouge
« Château des Hospices » - IGP Côtes Catalanes

Pichet ¼ : 4,90 €

Pichet ½ : 8,50 €

Verre : 3,00 €

LES BLANCS (75CL)

 **Le Petit Mot d'Amour** (bio) : 27,00 €

« Domaine Modat » - Côtes Catalanes

Etonnant, il marie fraîcheur et exubérance avec des arômes de fruits exotiques et de fleurs. Une cuvée gourmande et expressive.

Le Chardonnay des montagnes : 23,00 €

« Maison Albera » - IGP Côtes Catalanes

Robe éclatante, nez frais et croquant de pommes vertes et d'agrumes, finale ample et harmonieuse

Platja : 14,50 €

« Maison Albera » - IGP Côtes Catalanes

Un vin désaltérant offrant une belle vivacité soutenue par des notes de fruits frais et une agréable fraîcheur.

LES ROUGES (75CL)

 **Le Petit Mot d'Amour** (bio) : 27,00 €

« Domaine Modat » - Côtes Catalanes

Tout en équilibre, fidèle à son ADN catalan : épicé et mûr, il conserve une belle buvabilité grâce à des tanins soyeux et une fraîcheur éclatante.

Platja : 14,50 €

« Maison Albera » - IGP Côtes Catalanes

Un vin convivial, souple et fruité aux notes gourmandes de petites baies rouges. Il offre une bouche soyeuse et facile aux tanins délicats.

LES ROSÉS (75CL)

 **Le Petit Mot d'Amour** (bio) : 27,00 €

« Domaine Modat » - Côtes Catalanes

Charnu et minéral, il dévoile un joli fruité autour de la pêche et du melon porté par une finale désaltérante.

Platja : 14,50 €

« Maison Albera » - IGP Côtes Catalanes

Un rosé gourmand, aromatique et minéral, mariant fraîcheur, légèreté et plaisir immédiat.

LES BULLES ET CHAMPAGNE

Coupe de Prosecco (10 cl) : 6,00 €

Chardonnay Brut Pétillant (75cl) : 26,00 €

« Maison Albera »

Champagne brut (75 cl) : 50,00 €

« Lucien Lalardier »

