

CARTE

La Pailote

Friture Apéro 10.00

Punch ou Sangria 5.00

Entrées

Salade Bressane 8.90 / 16.90

Poulet, bleu de Bresse, croûtons, oeuf

Salade des canuts 8.90 / 16.90

Toasts de cervelle des canuts, speck

Salade Amiral 9.90 / 18.90

Melon, Speck, Copeaux Parmesan AOP

Avec son verre de porto + 3.00

Salade Cabestan 10.90 / 19.90

Gambas, Saumon fumé, Ananas, Melon

Desserts

Assiette de fromage 7.50

Fromage blanc 6.50

Vacherin 7.50

Gaufre au choix 5.00

Plats

Petite friture 16.50

Sauce tartare, accompagnements

Burger Bressan 17.90

Poulet, bleu de Bresse, STO, sauce tartare

Gratin de ravioles du Dauphiné 18.90

Courgette et cardamome

Tartare coupé au couteau 18.90

Assaisonné par nos soins

Bréchet de poulet 19.90

en persillade

Araignée de veau 23.90

jus corsé au thym

Menu enfants - de 12 ans 10.00

Fich and cheaps ou

Nuggets plein filet

Une boisson et une boule de glace

CARTE

La Paillote

**Fried Fish for
Aperitif** 10.00

Punch or Sangria 5.00

Starters

Bressane Salad 8.90 / 16.90

Chicken, Bleu de Bresse cheese,
croutons, egg

"Canuts" Salad 8.90 / 16.90

Toasts with cervelle des canuts cheese
spread, speck ham

Admiral Salad 9.90 / 18.90

Melon, speck ham, AOP Parmesan shavings
+ With a glass of Port wine: +€3.00

Cabestan Salad 10.90 / 19.90

Prawns, smoked salmon, pineapple,
melon

Desserts

Cheese Platter 7.50

Fromage blanc (fresh cheese) 6.50

Vacherin (frozen meringue
dessert) 7.50

Waffle of your choice 5.00

Main Courses

Small Fried Fish 16.50

With tartar sauce & side dishes

Bressan Burger 17.90

Chicken, Bleu de Bresse cheese, STO,
tartar sauce

Dauphiné Ravioli Gratin 18.90

With zucchini and cardamom

Knife-cut Beef Tartare 18.90

Seasoned by our chef

Chicken "bréchets" 19.90

Pan-fried with parsley and garlic

Veal "Araignée" cut 23.90

With rich thyme jus

Kids' Menu - Under 12 10.00

Fish & Chips

or Whole fillet chicken nuggets

One drink & one scoop of ice cream

Nos Glaces Artisanales

Bonne dégustation

Parfums crème glacée

Vanille	Miel
Chocolat Côte d'Ivoire	Marron
Caramel beurre salé	Verveine
Pistache de Sicile	Banane
Café	Yaourt
Barba papa	Miel
Thym	Menthe-Chocolat

Parfums sorbet

Citron	Pêche de Vigne
Fraise	Hibiscus (Passion, Banane)
Cassis noir	Clémentine Corse
Framboise	Carotte (Orange, Gingembre)
Ananas	Orange sanguine
Abricot	Mangue

Parfums alcoolisés

Rhum-raisin – Chartreuse – Génépi.

1 Boule 3,00 2 Boules 5,50 3 Boules 8,00 Chantilly / Coulis 1,50

Nos «Coupanous»

Le Canoë Kayak 3 boules au choix, Chantilly, Topping du moment	9,50
Le Radeau de la Méduse: Gaufre, 2 boules au choix, Chantilly, Topping du moment	11,00
Barba-truc 1 b. Barba papa, 1 b. Yaourt, 1 b. Chocolat, Pâte à tartiner, Guimauve, Topping	9,50
La Flibuste Red 1 b. Cassis noir, 1 b. Pêche de vigne, 1 b. Hibiscus, Brochette de fruits	9,50
La Flibuste Yellow 1 b. Clémentine Corse, Carotte Orange, Ananas, brochette de fruits	9,50
Le Jardin de Fiona et Schreck 1 b. Thym, 1 b. Pistache, 1 b. Menthe-Chocolat, spéculoos, menthe fraîche, Chantilly	9,00

Nos «Bouralgeul»

Coupe Colonel 2 boules Citron, Vodka 2 cl	9,00
Coupe Sparrow 1 Boule Café, 1 b. Vanille, Whisky Haig club 2 cl, Chantilly	9,50
Coupe Barbarossa 1 b. Mojito, 1 b. Banane, 2 cl Rhum ambré	9,00

Nos Classiques 8,50

Chocolat / café / Caramel liégeois
Dame blanche

Gaufres:

Sucre	4,50
Miel - Confiture (abricot, fraise)	
Chocolat - Chantilly - Caramel	5,00