



LA PAILLOTE

Boissons

BOISSONS CHAUDES

Café	3,00€
Café double	4,80€
Café allongé	3,40€
Décaféiné	3,10€
Café crème	4,90€
Café noisette	3,30€
Cappuccino	6,80€
Chocolat	5,10€
Thé comptoirs richard	5,10€
Ceylan, Sancha, Earl grey, vert menthe, Fruits rouges, Thé blanc rose litchi	
Infusion Comptoirs Richard	5,10€
Verveine, Tilleul, Camomille, Roibos épicé	
VIN CHAUD CANNELLE	7,50€
GROG	7,50€
Rhum, jus de citron, sucre de canne	
Thé gourmand « surprise »	10,90€
Café gourmand « surprise »	9,90€
Supplément crème fouetté	3,50€

EAU

Reservé au restaurant uniquement	
Plancoët Plate 1/2 bouteille	5,70€
Plancoët Bulle 1/2 bouteille	5,70€

PRESSIONS

	25cl	50cl
Bière Ambrée	6,20€	11,90€
Bière Blonde	5,90€	11,40€
Bière Blanche	6,30€	12,00€
Panaché	5,80€	10,90€
Monaco, Twist	6,20€	11,10€
Cidre pression	7,80€	14,30€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola (25cl)	5,80€
Coca-cola zéro (25cl)	5,90€
Perrier (33cl)	5,80€
Orangina (25cl)	5,80€
Schweppes (25cl)	5,80€
Limonade au verre (25cl)	5,60€
Diabolo au verre (25cl)	5,80€
1/4 Vittel (25cl)	5,70€
Thé pêche au verre (25cl)	5,60€
Milkshake (25cl)	9,20€
Lait chaud ou froid (25cl)	3,80€
Sirop à l'eau (25cl)	5,70€
Jus de fruits (25cl)	5,80€
Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Pamplemousse	
Jus de pomme au verre (25cl)	5,80€
Citron pressée (15cl)	7,10€
Orange pressé (15cl)	7,10€
Pamplemousse pressé (15cl)	7,10€
Café frappé	6,80€

DIGESTIFS

French Coffee (Cognac)	10,20€
Irish Coffee (Whisky)	10,20€
Normandy's (Calvados)	10,20€
Cognac (4 cl)	9,90€
Jet 27 & 31(4cl)	9,80€
Armagnac (4cl)	10,10€
Calvados (4cl)	9,80€

BOUTEILLE 33cl

Bière Artisanale Ambrée 7°	8,20€
Bière Artisanale blonde 5°	8,20€
Bière Artisanale blanche 5,5°	8,20€
Desperados 5,9°	8,20€
Duvel 8,5°	8,70€
Chimay bleue 9°	8,70€



LA PAILLOTE

Brasserie

SALADES

La Séguin	20,10€
Chèvre rôti, salade, tomates, pommes, oignons rouges	
La Niçoise	20,70€
Salade, haricots verts, tomates, thon, pomme de terre, olives noires, oeufs durs, anchois, poivrons	
La César	23,10€
Salade, tomates, filet de poulet grillé, anchois, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar	
La Saumon Chèvre	22,10€
Chèvre rôti, salade, tomates, pommes, oignons rouges, saumon	
Salade de hareng	19,20€
Salade, pomme de terre, hareng, oignons	

CROQUES « MAISON »

Tous nos croques sont servis avec frites et salade

Croque Monsieur	16,30€
Croque Madame	17,00€
Croque Saumon Chèvre	17,30€
Croque Saumon	16,90€

OMELETTES (sans garniture)

La Nature	11,40€
La Jambon	12,40€
La Jambon Fromage	14,40€
La Fromage	12,40€
La Fines Herbes	13,20€
La Champignons	14,20€

TAGLIATELLES

Tagliatelles Carbonara (UE)	19,40€
Tagliatelles Bolognaise (UE)	19,20€
Tagliatelles au saumon fumé, Crème	19,90€

VIANDES

Double Carpaccio de Boeuf (160g)	27,30€
Copeaux de parmesan, Câpres, Champignons émincés, Huile d'olive au basilic	
Hamburger Pont-l'évêque (UE), Frites	25,90€
Hamburger Classico (UE), Frites	24,80€
Magret de canard grillé (UE)	30,90€

TOUT CHANGEMENT DE GARNITURE SERA FACTURÉ 2,50€ (sauf truffe)

FORMULES AU CHOIX

ENTRÉES

Crevettes roses mayonnaise
Terrine de la mer
Terrine de campagne
Salade de pommes de terre, harengs, oignons

PLATS

*Dorade rôti au thym (350gr), riz
Moules marinières ou crème
Escalope milanaise (volaille) tagliatelles
*Entrecôte grillé(250gr), frites
Pâtes bolognaise ou Carbonara

Entrée + Plat 21,50€

Plat + Dessert 21,50€

Entrée + Plat + Dessert 27,50€

DESSERTS

Île flottante
Coupe de boules au choix
Profiteroles vanille, sauce chocolat
Tarte citron meringuée

*Pour ces produits 1€ supplémentaire



LA PAILLOTE

Brasserie

MOULES DE « BOUCHOTS »

(Selon la saison) - Frites ou Salade

Toutes nos moules sont cuites au vin blanc

Moules Marinières	20,60€
Moules à la Crème	21,80€
Moules au Crème, Curry	21,90€
Moules au Crème, Gorgonzola	21,90€
Moules Normandes (Crème, Calvados)	23,10€
Moules à la Crème de Cidre	23,00€
Moules au Pont-l'Évêque, Crème	21,90€
Moules Nordiques (Crème, Saumon Fumé)	23,30€
Moules à la Crème & Copeaux de Parmesan	23,80€
Moules à la Crème d'Ail	23,50€

POISSONS

Soupe de poisson, rouille, croûtons	18,10€
Friture de joëls, Aïoli	17,50€
Pavé de Saumon cuit au four, Sauce béarnaise	27,10€
Brochette de crevettes décortiquées, sauce vierge	28,50€
Fish and Chips, sauce tartare (240gr)	22,30€
Buisson de crevettes rose (12 pièces)	19,10€

GARNITURES

Tagliatelles, Frites, Haricots verts, Riz, Salade verte 6,10€

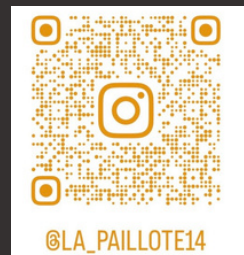
SAUCES

Tartare, Aïoli, Pont-l'évêque, Gorgonzola, Béarnaise 3,80€

ASSIETTE DE FROMAGES

Camembert, Livarot, Pont l'évêque 9,90€

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



MENU « LES PAILLOTINS » - 15,80€

Jusqu'à 9 ans

Nuggets de poulet ou fish and chips

Glace cône chocolat ou fraise

Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, citron, pêche)

TOUT CHANGEMENT DE GARNITURE SERA FACTURÉ 2,50€ (sauf truffe)



LA PAILLOTE

Nos desserts

DESSERTS

Fromage blanc, coulis de fruits rouges	9,90€
Moelleux chocolat, crème anglaise	9,90€
Profiteroles Vanilles	14,10€
Sauce chocolat, amandes, crème fouetté	
Mousse au chocolat maison	9,60€
Île flottante maison, crème anglaise	9,90€
Tarte Tatin maison, crème fraîche	11,90€
Pain perdu, confiture de lait	9,00€

CRÊPES

Sucre	5,80€
Nutella	6,10€
Chocolat	6,10€
Miel	6,00€
Confiture de fraise	5,90€
Crème de Marrons	6,10€
Crêpitrole	9,10€
1 boule vanille, sauce chocolat, amandes, crème fouetté	
Nutella Banane	9,10€

GAUFRES

Sucre	6,10€
Nutella	6,50€
Chocolat	6,50€
Miel	6,40€
Confiture de fraise	6,10€
Crème de Marron	6,60€
Gaufitrole	9,90€

1 boule vanille, sauce chocolat, amandes, crème fouetté

NOS PARFUMS DE GLACES

1 boule : 4,10€ - 2 boules : 8,00€ - 3 boules : 10,20€

Vanille, café, chocolat, caramel, fraise,
malaga, cassis, pomme, citron, framboise,
menthe, passion

COUPES GLACÉES

CHOCOLAT LIÉGOIS	12,60€
3 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouetté	
CAFÉ LIÉGOIS	12,60€
3 boules café, sauce café, crème fouetté	
BANANA SPLIT	14,10€
Banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat	
CARAMÉLITA	13,90€
3 boules caramel, sauce caramel, crème fouetté	
DAME BLANCHE	13,30€
3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouetté	
COUPE PAILLOTE	14,20€
1 boule vanille, 1 boule citron, 1 boule framboise, coulis de fruits rouge, crème fouetté	
COUPE VERGER	13,80€
1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouge, crème fouetté	

COUPES ALCOLISÉES

COLONEL	14,80€
3 boules citron, vodka	
COUPE NORMANDE	14,80€
3 boules pomme, calvados	



LA PAILLOTE

Nos Pizzas

MARGARITA • 14,60€

TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN

NAPOLITAINE • 16,70€

TOMATE, MOZZARELLA, CÂPRES, ANCHOIS, OLIVES NOIRES, ORIGAN

REINE • 18,00€

TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, JAMBON, ORIGAN

NEPTUNE • 16,80€

TOMATE, MOZZARELLA, THON, CRÈME, OLIVES NOIRES, ORIGAN

ORIENTALE • 18,00€

TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, MERGUEZ, ORIGAN

PEPPERONI • 17,90€

TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, CHORIZO, ORIGAN

CHÈVRE ET MIEL • 18,90€

TOMATE, MOZZARELLA, CHÈVRE, MIEL, ORIGAN

CALZONE • 19,80€

TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, JAMBON, OEUF, CRÈME, ORIGAN

MONTAGNARDE • 19,60€

TOMATE, MOZZARELLA, FROMAGE À RACLETTE, POMME DE TERRE, OIGNONS, JAMBON CRU, CORNICHONS, ORIGAN

SAUMON • 20,00€

CRÈME ÉPAISSE, MOZZARELLA, SAUMON FUMÉ, ORIGAN, CITRON

POULET • 18,00 €

TOMATE, MOZZARELLA, POULET, CHAMPIGNONS, OLIVES, ORIGAN

VÉGÉTARIENNE • 19,40€

TOMATE, MOZZARELLA, COURGETTES GRILLÉES, AUBERGINES GRILLÉES, TOMATES SÉCHÉES, ORIGAN

TARTOUFLETTE • 20,00€

TOMATE, MOZZARELLA, FROMAGE À RACLETTE, POMME DE TERRE, LARDONS, OIGNONS, CRÈME, ORIGAN

CANNIBALE • 18,00 €

TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, OIGNONS, VIANDE HACHÉE, CRÈME, ORIGAN

LA PAILLOTE • 20,40€

TOMATE, MOZZARELLA, 1/2 BOULE DE MOZZARELLA, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC, ORIGAN

LA DEAUVILLAISE • 23,30€

TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CRU, 1/2 BOULE DE MOZZARELLA, CRÈME DE TRUFFE, ORIGAN

4 SAISONS • 19,50 €

TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, POIVRONS, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES NOIRES, ORIGAN

KEBAB • 19,30€

CRÈME ÉPAISSE, MOZZARELLA, VIANDE KEBAB, OIGNONS, POIVRONS, ÉPICES, ORIGAN

4 FROMAGES • 19,30 €

TOMATE, MOZZA, FROMAGES, ORIGAN

PIZZAS DESSERTS

PIZZA, CRÈME, NUTELLA, BANANE • 11,50 €

PIZZA, CRÈME, POMMES, CANELLE • 11,50 €

TOUT CHANGEMENT DE GARNITURE SERA FACTURÉ 2,50€ (sauf truffe)



LA PAILLOTE

Cocktails & VINS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito • 12,50€

MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, EAU PÉTILLANTE

Paradise dream • 12,50€

FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, PÊCHE BLANCHE, ANANAS

Coconut king • 12,50€

LAIT DE COCO, ANANAS

Caribbean sun • 12,50€

MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, PAPAYE, KIWI, ORANGE

Peace and love • 12,50€

JASMIN, VIOLETTE, HIBISCUS, ORANGE

NOS SMOOTHIES

Green river • 12,30€

BANANE, CHOU FRISÉ, CITRON, MANGUE

Pineapple pailote • 12,30€

ANANAS, PAPAYE, MANGUE

Strawberry fantasy • 12,30€

FRAISE, BANANE

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MANZANASPRITZ • 14€

APÉROL, PROSECCO, RONDELLE D'ORANGE, EAU PÉTILLANTE

PASSION SPRITZ • 14€

LEMON SPRITZ • 14€

APÉROL SPRITZ • 13,50€

CUBA LIBRE • 14,20€

RHUM, JUS DE CITRON VERT, COCA-COLA

CAÍPIRINHA • 13,90€

CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

PINA COLADA • 14,50€

RHUM, ANANAS, NOIX DE COCO

TEQUILA SUNRISE • 14,20€

TEQUILA, JUS D'ORANGE, SIROPS DE GRENADINE

MARGARITA • 14,20€

TEQUILA, COINTRAU, JUS DE CITRON VERT

ADIOS • 14,50€

VODKA, RHUM, GIN, CURAÇOA, CITRON, ORANGE, LIMONADE

MOJITO • 14,60€

RHUM, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, EAU PÉTILLANTE

MOJITO ROYAL • 16,30€

RHUM, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, CHAMPAGNE

PICHETS DE VIN

	Verre (15cl)	1/4	1/2
BLANC (IGP)	5,80€	10,50€	18,80€
ROSÉ (IGP)	5,80€	10,50€	18,80€
ROUGE (IGP)	5,80€	10,50€	18,80€

APÉRITIFS

Coupe de champagne (10cl)	10,80€
Lotus (Passoâ, champagne) (10cl)	11,20€
Kir cassis, pêche ou mûre (10cl)	6,20€
Kir Normand (crème de cassis, cidre) (10cl)	6,50€
Kir royal (10cl)	11,30€
Americano maison (6cl)	12,00€
Muscat (6cl)	6,10€
Gentiane (4cl)	6,00€
Gentiane cassis (6cl)	6,30€
Bianco ou Rosso (6cl)	6,10€
Campari (6cl)	7,10€
Porto rouge (6cl)	6,10€
Anis (2cl)	6,10€
Whisky, Gin, Vodka (4cl)	9,30€
Whisky supérieur Chivas (4cl)	11,40€
Sangria maison (10cl)	8,00€

VINS ROUGES

	1/2 Bouteille	Bouteille
Saumur-Champigny AOP (12°)	19,60€	33,90€
Sancerre AOC (12,5°)	21,60€	39,80€
Brouilly AOP (12,5°)	19,80€	34,10€
Bordeaux Ch. Rousseaux AOC		32,90€
St-Nicolas-de-Bourgueil AOC	18,80€	32,60€
San Pieru IGP île de beauté		34,80€

VINS BLANCS

Muscadet S & Maine AOC (11,5°)	20,10€	31,30€
Mâcon Villages AOC (12,5°)	19,50€	30,30€
Sancerre AOC (12,5°)	21,60€	39,80€
Chablis AOC (12,5°)	22,50€	40,30€
Pouilly Fumé AOC (12°)	22,90€	40,30€
Bordeaux Entre 2 Mer AOC		32,90€
San Pieru IGP île de beauté		34,80€

VINS ROSÉS

San Pieru IGP île de beauté		34,80€
Sancerre rosé (12,5°)	21,60€	39,80€
Pink Flamingo (Camargue) IGP		32,10€
Bandol rosé AOC (13,5°)	26,10	40,60€