

Nos Desserts

LE CAFÉ OU LE THÉ GOURMAND	90
<i>Chaque jour son histoire</i>	
PIÑA COLADA	85
<i>Coque chocolat crème, ananas mangue</i>	
LE PARIS-BREST	85
<i>Amandes et noisettes</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	85
NOTRE DOME MAISON	80
<i>Au caramel</i>	
L'ANANAS ROTI	70
LES SORBETS	70
<i>Framboise, citron, mangue, fruits de la passion</i>	
LES GLACES	70
<i>Chocolat, vanille, fèves de tonka</i>	

*“Ce que l’on conçoit bien s’énonce clairement,
ce que l’on mange avec goût se digère aisément”*

- Georges Courteline

Pour Commencer...

Entrees Froides

LES SAVEURS DE LA PAILLOTE “ À PARTAGER ”	240
<i>Déclinaison d'entrées chaudes et froides</i>	
SALADE DU CHEF	150
<i>Pommes de terre, haricots verts, tomates cerise, poivrons rouges, salade verte, avocat, ananas</i>	
THON MI-CUIT AUX SENTEURS D'ASIE	180
<i>Guacamole d'avocats, sauce aux agrumes, légumes à l'orientale</i>	
CEVICHE DE BAR, MANGUE ET AVOCAT	170
<i>Vinaigrette aux fruits de la passion</i>	
FEUILLES DE CRABE SUR LIT D'AVOCAT	160
CARPACCIO DE BOEUF	150
<i>Huile de truffe, câpres, pistou roquette</i>	
GALETTE DE RIZ	140
<i>Tomates cerise, fromages et filets d'anchois</i>	

Entrees Chaudes

LE FOIE GRAS POÊLÉ	290
<i>Patate douces</i>	
VELOUTÉ DE CÈPES	180
<i>Au foie gras</i>	
CANNELLONIS FARCIS “PURÉE DE TRUFFE”	180
<i>Foie gras, sauce béchamel, champignons, céleri rave, épinard, parmesan</i>	
CARBONARA DE CALAMARS	180
DUO DE NEMS	140
<i>Poulet, crevettes</i>	
RAVIOLES AU FROMAGE	140
<i>Fromage doux</i>	
RAVIOLES AU FROMAGE BLEU	140
<i>Ricotta et parmesan</i>	
OEUF MOLLET CROUSTILLANT	110
<i>Cèpes girolles, copeaux de parmesan</i>	

Les Plats Végétariens

 PAPPARDELLE AUX CÈPES	140
<i>Parmesan et persil</i>	
 WOK VÉGÉTARIEN	130
<i>Riz</i>	
 AUBERGINE FARCIE	120
<i>Aux herbes et fromage de chèvre</i>	

Nos Poissons

PAVE DE SAUMON À L'UNILATÉRALE	270
<i>Au beurre blanc, gratin de pommes de terre</i>	
NOIX DE ST JACQUES	260
<i>Purée de chou fleur, petits légumes</i>	
LA BELLE SOLE ENTIÈRE “GRILLÉE OU MEUNIÈRE” “SELON ARRIVAGE”	290
<i>Petits légumes, sauce au beurre citronné</i>	
FILET DE BAR	250
<i>Petits légumes</i>	
WOK DE GAMBAS	180
<i>À l'ananas et champignons noirs, légumes croquants sauce aigre douce, nouilles chinoises</i>	

Nos Viandes

ROYAL DE BOEUF AUX TRUFFES	380
<i>Aux macaronis</i>	
LA PIECE DU BOUCHER	240
<i>Gratin dauphinois</i>	
LE Tournedos de Filet de Boeuf	230
<i>Sauce poivre vert, purée de pommes de terre</i>	
SOURIS D'AGNEAU	220
<i>Purée de pommes de terre</i>	
SAUTÉ DE BOEUF THAÏ	200
<i>Légumes croquants, riz</i>	

Notre Volaille

LA CUISSE DE CANARD	260
<i>Façon hachis parmentier, purée de pois chiche</i>	
MAGRET DE CANARD	260
<i>À la mousseline de pommes rouges</i>	
VOLAILLE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE	190
<i>Pommes sautées, champignons de paris, jus de volaille</i>	

Les Plats Marocains

TANGIA BY PAILLOTE	220
<i>Frites</i>	
TAGINE DE POULET AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES	180
<i>Frites</i>	

La  Paillote
RESTAURANT & JARDINS