

VINS BLANCS

Vin de Provence	Verre 12,5cl: 4€50 Pichet 50cl: 14€
Domaine Coulomb Bio - Provence	Verre: 6€ 75cl: 25€
Terre de Berne - Provence	Verre: 6€50 75cl: 27€
Sancerre Domaine Durand - Loire	35€
Château Sainte Marguerite cru classé Bio Vegan - Provence	38€
Chablis AOC la Chablisienne - Bourgogne	40€

VINS ROSÉS

Vin de Provence	Verre 12,5cl: 4€50 Pichet 50cl: 14€
Domaine Coulomb Bio - Provence	Verre: 6€ 75cl: 25€
Terre de Berne - Provence	Verre: 6€50 50cl: 21€ 75cl: 27€
Château Minuty M - Provence	30€
Ultimate Provence «UP» AOP - Provence	75cl: 33€ 150cl: 66€
Château Sainte Marguerite cru classé Bio Vegan - Provence	38€
Domaine Ott Château de Selle - Provence	60€

VINS ROUGES

Domaine Coulomb Bio - Provence	Verre: 6€ 75cl: 25€
Les Javelles Merlot - Languedoc	Verre: 6€ 75cl: 25€
Terre de Berne - Provence	Verre: 6€50 75cl: 27€
André Ducal Pinot Noir AOC - Bourgogne	33€
Saint-Émilion Petit Fournay AOC - Bordeaux	39€

CHAMPAGNES & PROSECCO

Prosecco Martini 75cl	35€
Louis Constant Brut 75cl	55€
Laurent Perrier Brut 75cl	75€
Ruinart Brut 75cl	95€

NOS ALCOOLS PRESTIGES & DIGESTIFS

Limoncello, Manzana, Get 27	7€
Bailey's, Amaretto Disaronno, Armagnac VSOP	10€
Cognac Rémy Martin VSOP	12€
Whisky Jack Daniel's / Chivas Regal 12 ans	10€/12€
Gin Hendrick's, Bombay Sapphire	12€
Vodka Grey Goose	12€
Rhum Don Papa	12€

NOS DESSERTS - Our desserts

Notre sélection de pâtisseries de M. Jérôme De Oliveira "champion du monde de la pâtisserie" selon saison...
Our selection of pastries from Mr. Jerome De Oliveira "world champion pastry", depending on the season...

11€

Tiramisu maison revisité par le chef Chef's home made Tiramisu.	9€
Café gourmand / Champagne gourmand Coffee or Champagne & sweets.	10€/18€
Assiette de fruits frais (selon saison) Plate of fresh fruits.	15€
Coupe de fraises & chantilly Strawberries & whipped cream.	11€

LES GLACES - Ice cream

Boule de glace: vanille, fraise, chocolat, citron, mangue, rhum raisin, café, pistache, caramel au beurre salé, coco, stracciatella. Ice cream: vanilla, strawberry, chocolate, lemon, mango, rum, raisin, coco, pistachio, coffee, salted butter caramel, stracciatella.	3€
Fraise Melba	10€
Dame Blanche	9€
Café ou Chocolat Liégeois	10€
Limoncello glacé	8€
Colonel	11€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Ice Tea Pêche, Sprite, Perrier, Schweppes Tonic ou Agrumes 33cl	4€50
Jus Pampryl: ACE, Orange, Pomme, Tomate, Ananas 25cl	4€50
Jus de fruits pressés: Orange, Citron, Pamplemousse	6€50
Smoothie: Mangue, Fraise ou Ananas	7€
Sirops	3€ - Sup sirop 1€
Diabolo	4€
Red Bull 25cl	6€
Evian 1L	7€
Badoit 1L	7€

BOISSONS CHAUDES

Café, Noisette, Déca, Café allongé	2€50
Double	4€50
Cappuccino, Café au lait	4€50
Café frappé	6€
Thé	4€50
Chocolat	4€50
Irish coffee	11€
Supplément lait	1€



APÉRITIFS	
Martini 4cl	5€
Campari 4cl	5€
Ricard (perroquet, tomate, mauresque...) 4 cl	5€50
Coupe de Prosecco 10cl	6€
Coupe de Champagne 10cl / Piscine	10€/15€
Kir vin blanc 10cl	5€50
Kir royal 10cl	11€
Whisky, Vodka, Gin, Tequila, Rhum 4 cl	7€
Affligem blonde (bière bouteille) 30cl	6€50
Heineken / Heineken 0.0 (no alcool) (bière bouteille) 33cl	6€
Sol (bière bouteille) 33cl	6€50

COCKTAILS	
Mojito Rhum ambré 4 ans (4cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse. 4 years Dark Rum (4cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime.	11€
Mojito fraise ou passion Mojito Strawberry or Passion fruit.	12€
Daiquiri Rhum ambré 4 ans (4cl), sucre de canne, citron vert. 4 years Dark Rum (4cl), sugar cane, lime.	10€
Cuba Libre Rhum ambré 4 ans (4cl), coca, citron vert. 4 years Dark Rum (4cl), cola, lime.	11€
Piña Colada Rhum ambré 4 ans (4cl), lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne. 4 years Dark Rum (4cl), coconut milk, sugar cane, pineapple juice.	11€
Maï Thaï Rhum ambré 4 ans (4cl), Cointreau, sirop d'orgeat, citron vert. 4 years Dark Rum (4cl), Cointreau, almond syrup, lime.	11€
La Paillote Vodka (4cl), vanille, citron vert, Passoa, fruit de la passion. Vodka (4cl), vanilla, passion fruit, Passoa, lime.	11€
Moscow Mule Vodka (4cl), Ginger beer, citron vert. Vodka(4cl), Cinger beer, lime.	11€
Sex on the beach Vodka (4cl), cranberry, orange, liqueur de pêche, grenadine. Vodka (4cl), cranberry, orange, peach liqueur, grenadine syrup.	11€
Caipirinha Cachaça (5cl), citron vert, sucre roux. Cachaça (5cl), brown sugar, lime.	10€
Gin Bombay Sapphire Tonic Gin Bombay Sapphire (4cl), Schweppes tonic.	13€
Bramble Fraise Gin (4cl), crème de mûre, citron vert, fraise. Gin (4cl), blackberry liquor, lime, strawberry.	11€
Margarita Tequila (4cl), cointreau, sucre de canne, citron. Tequila (4cl), cointreau, sugar cane, lemon.	11€
Disaronno Sour Disaronno (4cl), blanc d'oeuf, sucre de canne, citron vert. Disaronno (4cl), white egg, sugar cane, lime.	13€

Nos cocktails Spritz :	
- Aperol Spritz Prosecco (6cl), Aperol (4cl), eau gazeuse / sparkling water.	10€
- Le Saint-Germain Spritz Prosecco (6cl), St germain (4cl), eau gazeuse / sparkling water.	12€
- Martini Fiero Spritz Prosecco (6cl), Martini Fiero (4cl), eau gazeuse / sparkling water.	10€

À PARTAGER POUR L'APÉRO - <i>Appetizer to share</i>	
(non disponible entre 15h & 18h) - (not available between 3 pm & 6 pm)	
Assiette Asiatique Nems, accras, brochettes de poulet, crevettes torpédo. Asian dishes : spring rolls, accras, chicken skewers, shrimp skewers.	20€
Fritto Misto	19€
Frites Fraîches	5€

NOS PIZZAS	
Margherita : tomate, mozzarella	13€
Reine : tomate, mozzarella, jambon, champignons	16€
La végétarienne : tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, roquette, pignons de pin	17€
4 fromages : tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola	16€
L'espagnole : tomate, mozzarella, chorizo	16€
La cannibale : tomate, mozzarella, viande boeuf hachée, oignons	16€
La parma : tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, pignons de pin	17€
La chèvre & miel : tomate, mozzarella, chèvre, miel, roquette, pignons de pin	16€
Supplément 2€	

NOS SALADES & ENTRÉES - <i>Our Salads & Starters</i>	
Paillotebowl Au saumon mariné, riz basmati, sauce soja & miel, citron vert, radis, avocat, concombre, carotte, avocat, oignons rouges, graines de sésame... Marinated salmon, basmati rice, soya & honey sauce, lime, avocado, radish, avocado, red onions, carrots, sesame seeds...	21€
Notre salade «Les pieds dans l'eau» Au saumon fumé, crevettes, avocat, agrumes, tomates, graines de sésame... Our «Les Pieds Dans L'eau» salad with smoked salmon, shrimps, avocado, tomatoes, citrus, sesame seeds...	20€
Notre salade «Dolce Vita» Avec tomates, mozzarella burrata, olives, parmesan, jambon cru, cebette, pesto. Our «Dolce Vita» salad with tomatoes, mozzarella burrata, olives, parmesan, raw ham, spring onion, pesto.	20€
Notre salade Caesar au poulet Au poulet crispy, poitrine grillée, parmesan, œuf, oignons rouges... Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, egg...	19€
Le «BOBUN» aux crevettes de La Paillote Avec ses nems, vermicelles, crevette satay, coriandre, menthe, soja, carottes, concombre, cacahuètes & nuoc môm. Le «Bo Bun» with spring rolls, noodles, shrimps satay, coriander, fresh mint, soya, carrots, cucumber, peanuts & nuoc môm.	22€
Le «BOBUN» au Bœuf Avec ses nems, vermicelles, bœuf satay, coriandre, menthe, soja, carottes, concombre, cacahuètes & nuoc môm. Le «Bo Bun» with spring rolls, noodles, beef satay, coriander, fresh mint, soya, carrots, cucumber, peanuts & nuoc môm.	21€

LES ACCOMPAGNEMENTS	
Frites fraîches / French fries	5€
Salade verte / Extra salad	
Légumes / Vegetables	
Riz Basmati / Basmati rice	

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. CB minimum 8€

NOS POISSONS - <i>Our fish</i>	
Moules poulettes «Selon arrivage» au vin blanc, crème fraîche, ail, persil, échalote & frites fraîches. Mussels «à la Poulette» with white wine, fresh cream, garlic, parsley, shallots & french fries.	19€
Sardines grillées & frites fraîches & salade. Grilled sardines & french fries & salad.	19€
Tataki de thon Au soja, gingembre, citron vert, mesclun & zestes de combawa, riz & légumes. Tuna tataki with mesclun salad, zest of combawa, soya & ginger dressing, rice & vegetables.	23€
Triologie de la mer Tartare de saumon, poulpe mariné, tataki de thon & salade & frites fraîches. Our trilogy from the sea: salmon tartare, marinated octopus & tuna tataki served with salad & french fries.	23€
Filets de dorade Sauce vierge, légumes & riz basmati. Sea bream fillet, olive oil sauce, vegetables & basmati rice.	25€
Poulpe Teriyaki & riz & légumes croquants. Octopus with teriyaki sauce served with rice & vegetables.	24€

NOS TARTARES	
Tartare Thaï Tartare de bœuf avec soja, coriandre, carotte, échalote, citronnelle, gingembre, huile de sésame, wakame... & frites fraîches. Thai beef tartare with soy, coriander, carrot, shallots, lemongrass, ginger, sesame oil, wakame... served with french fries...	20€
Tartare de saumon au litchi Saumon frais, litchi, perles de Yuzu, coriandre, citronnelle & salade... Salmon, lychee, Yuzu pearls, coriander, lemongrass & salad...	22€

NOS VIANDES - <i>Meat</i>	
Burger de La Paillote Avec son pain artisanal à l'huile d'olive & ses frites fraîches. Cheeseburger & its artisanal bun made with olive oil & French fries.	19€
Notre Tagliata de boeuf Parmesan, champignons, tomates séchées & roquette, pommes de terre grenaille... Our beef Tagliata served with parmesan, mushrooms, sun dried tomatoes & rucola, grenaille potatoes...	21€
Entrecôte d'Écosse XXL Frites fraîches & salade. Sirloin Steak from Scotland XXL served with french fries & salad.	25€

POUR LES PETITS CHOUX - <i>Children's menu</i>	
(maximum 12 ans / 12 years)	
Steak haché ou saumon grillé ou tenders de poulet ou pizza margherita & glace Nestlé au choix Burger (no bun) or grilled salmon or chicken tenders or pizza margherita with Nestlé ice cream.	13€

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. CB minimum 8€