



LA PAILLOTE DU LAC

Le restaurant est ouvert tous les jours de la semaine midi et soir
Tous les samedis **Music Live** à partir de 19h00

À partager ou non

Éperlans frits en persillade	10,50€
Panisses et Aioli	14€
Gravlax de truite, chimichurri, zestes de citron vert	17€

Les Salades de la Paillote

La Burrata Burrata crémeuse, gaspacho de pastèque, basilic frais et petits croûtons	19€
---	-----

Le Carpaccio de Bœuf à l'huile de truffes Salade romaine, copeaux de parmesan, crudités, frites	19€
---	-----

La César salade Salade romaine, poulet pané aux corn flakes, croûtons, copeaux de parmesan	20€
--	-----

Les Plats de la Paillote

Le Tartare de Bœuf Coupé au couteau, condiments, tomates cerises, œuf poché, frites	24,50€
---	--------

Le Hot Dog « Lobster » Pain brioché, lobster, rouille, oignons crispy, salade, accompagnement au choix : frites, légumes, pâtes.....	26,50€
--	--------

Le Burger Paillote Steak du boucher (180 gr.), salade, tomate, oignon rouge, cornichon, sauce cheddar, frites.....	24,50€
--	--------

Le Poulpe Snacké à la plancha Légumes de saison grillés à la plancha	27€
--	-----

L'Entrecôte Entrecôte Charolaise (250 gr.), salade, frites	32€
--	-----

La Truite Filet de truite (300/400g), légumes de saison grillés à la plancha ou frites	25€
--	-----

Les Pâtes Pestos/Rosso Pâtes fraîches, pesto/rosso burrata, petites tomates cerises	22€
---	-----

LES VIANDES (UNIQUEMENT LE SOIR)

Côte de bœuf (1 kg) pour 2 personnes Salade et accompagnement au choix : frites, légumes, pâtes	90€
Côte de Veau (350 gr.) Milanaise : la recette panée à l'italienne, sauce pesto/rosso, salade et accompagnement au choix : frites, légumes, pâtes.....	29€

SAUCES EN SUPPLÉMENT Poivre, chimichurri, cheddar fondu, champignons, aïoli	3€
---	----

Accompagnements supplémentaires

Salade vinaigrette ou à l'ail.....	5€
Frites	6€
Pâtes fraîches à l'huile d'olive ou à l'ail	7€
Légumes du moment grillés à la plancha.....	8€

Menu enfant

Aiguillettes de poisson panées ou tenders de poulet panés accompagnés de frites, pâtes fraîches ou légumes du moment, Sirop à l'eau, 1 boule de glace	12€
---	-----

Les Desserts de la Paillote

Chèvre frais, huile d'olive et origan frais.....	9€
Faisselle des Hautes Alpes nature, au miel ou avec son coulis de fruits rouges.....	7€
Tiramisu au thé brun de Mamie Laurence	10€
Baba au rhum, chantilly	10€
Café ou thé Gourmand	12€
Digeo Gourmand	16€

Les Glaces de la Paillote

La boule de glace au choix	3€
Glaces : vanille, chocolat, café, yaourt, pistache, Ben&Jerry cookie dough Sorbets : fraise, framboise, citron, melon, pêche	

La Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	9€
--	----

Le Café ou Chocolat Liégeois Glace café ou chocolat et vanille, café froid ou sauce chocolat, chantilly	11€
---	-----

La Lounge Sorbet fraise, fruits frais, chantilly	11€
--	-----

La Banana Split Sorbet fraise, glace chocolat et vanille, banane, sauce chocolat, chantilly	12€
---	-----

La Paillote Glace Ben & Jerry's cookie dough, noix de macadamia torréfiées, caramel beurre salé, chantilly ..	12€
---	-----

Les Colonels de la Paillote

Le Classique Sorbet citron, vodka	12€
---	-----

Le Sicilien Sorbet citron, limoncello.....	12€
--	-----

Le Foreston Sorbet citron, génépi.....	12€
--	-----

Lounge Bar

by La Paillote du Lac

Plage, Bar & Loisirs (Pétanque, Beach Volley et Ping-Pong)
Location Transat, Pédalo, Paddle, Canoë
Apéro et petites douceurs

Ouvert tous les jours de la semaine de 11 h à 20 h
Tous les jeudis **Music Live** à partir de 17h30

Prix net TTC, service compris, plats préparés sur place à partir de produits bruts.
Pour toute information sur les allergènes, veuillez nous consulter.

Les Boissons fraîches

Sirops : fraise, citron, menthe, pêche, grenadine, orgeat.....	3€
Diabolo : fraise, citron, menthe, pêche, grenadine, orgeat	4€
Sodas (33cl): Coca, Coca zero, Orangina, Perrier, Schweppes, Fuze Tea	4€
Pur jus (25cl): pomme, orange, tomate	5€

Les Boissons chaudes

Expresso, décaféiné	2€
Double expresso.....	4€
Cappuccino, thé, infusion, chocolat	4€

Les Bières

Pression blonde Pailote (25cl).....	4,50€
Pression blonde Pailote (50cl).....	9€
Desperados (33cl).....	6€
Pression blanche Pailote (25cl)	4,50€
Pression blanche Pailote (50cl)	9€
Bière sans alcool, Heineken 0% (33cl).....	6€

Les Apéritifs

Ricard (2cl).....	4€
Kir (13cl) cassis, pêche ou framboise	5€
Prosecco, la coupe (12,5cl)	8€
Martini blanc/rouge (4cl)	5€
Whisky (4cl).....	6€
Rhum (4cl).....	6€
Gin (4cl)	6€

Les Eaux

Evian 1L	5€
San Pellegrino 1L.....	6€

Les Vins blancs

	14cl	75cl
Domaine de Tresbaudon	6€	
Tariquet premières grives, IGP des côtes de Gascogne	7€	
IGP Pays d’Oc, Viognier, Anne de Joyeuse		28€
AOC Côtes de Rhône, Maison Damiano		35€
IGP Haute Vallée, Chardonnay, Anne de Joyeuse		36€
AOC Petit Chablis, Domaine Garnier		40€

Les Vins rosés

Domaine de Tresbaudon	6€
IGP Pays d’Oc, Cinsault, Anne de Joyeuse.....	25€
AOP Côtes de Provence, « Bon Vivant », Ch. De Roquefort.....	34€
AOP Bandol, Domaine de la Croix d’Allons	40€

Les Vins rouges

Domaine de Tresbaudon	6€
IGP Pays d’Oc, Syrah, Anne de Joyeuse	27€
AOP Côtes du Rhône, Maison Damiano	28€
AOP Limoux, « Very Limoux », Anne de Joyeuse	36€
AOC Vacqueyras , Maison Damiano	45€

Les Champagnes

	12cl	75cl
Gaston Burtin, blanc brut.....	12€	62€
R de la maison Ruinart, brut.....		150€

Les Digestifs et Liqueurs

Génépi, eau-de-vie de poire, Chartreuse (4cl)	6€
Get 27, Limoncello, (6cl)	6€

Les Cocktails

Les Spritz 12cl

Le Classique - Aperol, prosecco, eau gazeuse	10€
Le Limoncello - Limoncello, prosecco, eau gazeuse	11€
Le Hugo - St Germain, prosecco, eau gazeuse	12€

Les Mules 12cl

Le London - Gin, tonic, ginger beer, citron vert	10€
Le Moscow - Vodka, tonic, ginger beer, citron vert	10€
Le Pailote - Gin, tonic, ginger beer, citron vert , feuilles de basilic frais	10€

L’indémodable Mojito 12cl

Rhum blanc, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	10€
--	-----

La Caipirinha 6cl

Cachaça, sucre de canne, citron vert	9€
--	----

Les Mocktails

Le Virgin Mojito 12cl	
Sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	7€
Le Virgin Punch 12cl	
Jus d’orange, jus d’ananas, jus de cranberry, citron vert, sirop de grenadine	7€

