

RESTAURANT
la
Paillotte
PORTIRAGNES Plage

T e r r e & M e r



LES ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE ET SES GARNITURES 9,50€
Fish Soup - Fischsuppe



CHARCUTERIES FINES ET SES CROUSTILLANTS, COMPOTÉE DE TOMATES 12€
Crunchy of Tree Hams on Salad - Knusprig in Drei Scinken auf Salat



TARTARE AU DEUX SAUMONS 13€
Tartare of Salmon - Lach Tartare



BEIGNETS DE CALAMARS (fait maison) 13€
Doughnuts of Squids - Krapfen Calamars



TRIO DE CHÈVRE SUR SON MÉSCUN ET SES PÉTALES DE SÉRANO 13€
Warm Goat Cheese Salad - Überbackener Ziegenkäse auf Salat



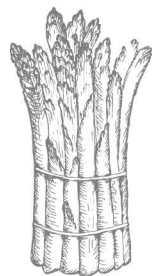
CASSOLETTE DE ST-JACQUES ET SCAMPIS, COULIS DE CRUSTACÉS 16€
Gratin of St-Jacques and Scampis - Jacobmuscheln und Scampis gratiniert



SALADE LANDAISE 16€
Salad with "Foie gras and magret séché" - salat mit "Foie gras und Magret getrocknete



FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU TORCHON 18€
Duck "foie gras "with toasts - "Foie Gras " mit toasts



LES COQUILLAGES

6 HUÎTRES 10€
6 Oysters - 6 Austerns



12 HUÎTRES 18€
12 Oysters - 12 Austerns



BULOTS À L'AIOLI 12€
Whelks with garlic mayonnaise - Wellhorschneeken mit Aioli



BOUQUET DE CREVETTES, SAUCE AURORE 13€
Prawns sauce Aurore - Garnelens sauce Aurore



COUTEAUX EN PERSILLADE 14€
Seaknives with parsley and garlic
Seemesser mit petersilie und knoblauch



ASSIETTE DE FRUITS DE MER 20€
Plate of Seafood - Meeresfrüchteller



TAXES ET SERVICE COMPRIS



LES POISSONS

GAMBAS À LA PROVENÇALE 18€
Provence Style Prawns - Gambas "à la Provençale"



BOUILLE DU MARCHÉ EN CROUTE 16€
Fish Soup with Crust
SuppemitMeeresfrüchtenmitBlätterteighaube



SEICHES À LA PLANCHA 17€
Griddlecuttlefish - Tintenfisch « à la Plancha »



**SAINT-JACQUES LARDÉES,
LÉGUMES FRAIS SAUTÉS AU WOK** 21€
Scallops wrapped in Bacon on stir-fried vegetables
FrischeJacobmuschelnspießmitGemüse



FILETS DE ROUGETS AU PESTO 17€
Red mullet filets with Pesto - Rotbarbefilets mit Pesto



ASSIETTE PAILLOTTE GOURMANDE 25€
(Composée selon le retour du marché)



ESCALOPE DE SAUMON FRAIS À L'OSEILLE 17€
Salmon with "Oseille" Sauce
Lachs mit Sauerampfersauce



**DOS DE CABILLAUD
EN CROUTE DE TAPENADE**
Filet of Cod with Tapenade
Kabeljausfilet mit Tapenade

LES VIANDES

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE 20€
Piece of Beef - Stück von Rind



MAGRET DE CANARD GRILLÉ 20€
Grilled Duck Breast - Entenbrustfilet von Grill



**CUISSE DE CANARD CONFITE
(fait maison)** 16€
Duck Leg Confit - Kandierter Oberschenkel von ente



MAGRET DE CANARD AU MIEL ET 4 ÉPICES 23€
Duck Breast with Honey and Spices - Entenbrustfilet-
mitHonig und Gewürze



CAMEMBERT AU FOUR 15€
Camembert of Oven - Camembert back imBackofen



FILET DE BŒUF 22€



TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 17€
Tartare of Beef - Rind Tartare



ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE 17€
Veal kidneys - Kalbnieren



Supplément sauce :

Poivre vert +2€
Roquefort +3€
Béarnaise +3,50€

LES PÂTES

TAGLIATELLES NAPOLITAINE 8,50€
Mit Tomaten sauce - With tomato sauce



TAGLIATELLES CARBONARA 10€
Mit Rahm, ei, Schinkenspek
With cream, eg, bacon



TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ 13€
Mit räucherlachs
With smoked Salmon

TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER 14€
Mit Meeresfrüchte
With Seafoods



**TAGLIATELLES AUX NOIX
DE SAINT-JACQUES** 17€
Mit Frische Jacobmucheln
With Scallops



TAXES ET SERVICE COMPRIS

LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE, SAVEUR DU MOMENT	6,50€
ANANAS FRAIS CARAMÉLISÉ	6,50€
CRUMBLE DU CHEF	6,50€
COUPE PAILLOTTE	7,50€
CHOCOLAT, CARAMEL OU CAFÉ LIÉGEOIS	7,50€
DAME BLANCHE	7,50€
PÊCHE MELBA	8€
NOUGAT GLACÉ (fait maison) AU COULIS DE FRUITS ROUGE	9€
GLACE OU SORBETS 3 BOULES	6€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9€
SORBETS AVEC ALCOOL	9€
GRATIN DE FRUITS FRAIS AU SABAYON DE CHAMPAGNE	10€
ASSIETTE DE FROMAGES	7€
CAFÉ GOURMAND	9€

Le chef élabore une cuisine fine et classique.
Il est à votre disposition pour toutes vos envies et désirs.
(sur commande)

Réservation **04 67 35 19 43**

La maison n'accepte pas les règlements par chèques