

*Bienvenue à vous, qui vous asseyez à ma table... Est-ce la première fois ? Alors, une explication s'impose...*

*Tout d'abord, je souhaite que votre passage à la Paillote soit un moment de **tranquillité** et de **plaisir**.*

*Pas d'empressement pour manger, de la **convivialité** et une bonne musique d'ambiance pour accompagner le tout... Vous avez un **menu musical** à disposition... Envie de Salsa ou d'un bon Blues ? Choisissez, la platine est toujours prête...*

*Pour ce qui est de la **Cuisine**, peut-être serez-vous perturbé début car la carte n'est pas classique, mais soyez sûrs que le goût et la fraîcheur enchanteront vos papilles. N'hésitez pas à me demander quelques explications si besoin est... Et surtout, prenez le temps et appréciez ce havre de paix qu'est mon petit restaurant ( **les enfants auront des feuilles et des feutres** si besoin est ).*

*Pour les plus inspirés, un « **Livre d'Or** » est disponible, pour mettre par écrit vos pensées, idées ou sentiments présents. Ou tout simplement pour lire les textes que d'autres ont laissé depuis maintenant 13 ans.*

*Je vous rappelle que La Paillote est aussi un **Cyber-Espace**, disponible pour tous ceux qui souhaitent se connecter.*

*Ce lieu étant aussi ouvert à **tous styles musicaux, et artistes en tout genre**, si l'ambiance vous plaît, vous pouvez, le temps d'une soirée, profiter du public chaleureux et averti de La Paillote.*

*Parlez-m'en, si ça vous intéresse, je serai tout ouïe !!!*

*Voilà... Je pense que tout est dit, alors j'espère que vous passerez un bon moment à La Paillote.*

**Bon appétit**

*Laurence*

*Plats spéciaux  
à commander  
à partir de deux personnes*

*La Paillote vous fait voyager ...*

*En Inde ...*

*Je vous invite à découvrir les saveurs étonnantes du Curry d'Agneau  
accompagné de riz parfumé et ses gnamas gnamas 14.00 €*

*Au Maghreb :*

*Avec le couscous à l'agneau 13.00 €*

*Ou le Tagine d'agneau, aux amandes et aux figues 13.00 €*

*En Indonésie :*

*Poulet au saté et ses trois riz (étuvé, sauvage et blanc) 13.00 €*

*Aux Antilles :*

*Colombo de Porc avec son riz parfumé 12.00 €*

*Ou à la Réunion :*

*Poulet Massalé et riz basmati 12.00 €*

*Cuisine Originale,*

*Cuisine Artisanale,*

*Les Tartinés de La paillote : 9.00 €*

*Un pays, une saveur , sur canapés de pain de campagne artisanal grillés, accompagnés de salade verte aillée, légumes du jour ou salade composée.*

*Composez votre assiette comme vous le désirez...*

*Tartiné de Catalogne :*

*Pan Tomato anchois ( végétarien )*

*Pain de campagne frotté à l'ail, anchois, tomate , aioli*

*Pan Tomato jambon*

*Pain de campagne frotté à l'ail, jambon cru, tomate, aioli*

*Tartiné du Mexique :*

*Guacamole ( végétarien )*

*Purée d'avocat, tomate, oignon et piment léger.*

*Tartiné d'Italie :*

*Chèvre frais, huile d'olive et thym ( végétarien )*

*Chèvre frais, jambon cru , tomate et ail*

*Tartiné Suisse :*

*Fromage raclette, jambon cru, tomate et ail*

### *Tartiné Banyulenc :*

*Deux tartinés, l'un au fromage de chèvre frais et l'autre au Roquefort, accompagnés de confiture de Cactus de notre cactocultrice locale. (végétarien)* *9.50€*

### *Saveurs d'Ici et d'Ailleurs*

*Une assiette complète pour vous faire découvrir une autre cuisine, un autre goût :*

### *Les Trois Verrines :*

*Composition non exhaustive de trois verrines selon l'inspiration, servies avec deux belles tranches de pain de campagne artisanal. (Végétarien)* *10.00 €*

### *Saveur Mexicaine :*

*Fajita de légumes, guacamole et crème fraîche (végétarien)* *11.00 €*

*Fajita de bœuf, légumes, guacamole et crème fraîche* *12.00 €*

*Fajita de poulet, légumes, guacamole et crème fraîche* *12.00 €*

*Tortilla de poulet et crudités avec salade composée* *12.00 €*

### *Quand reverrai-je ma Normandie ?*

*Camembert crémeux servi sur un lit de salade verte assaisonnée au cumin et à l'ail. (végétarien)* *9.50 €*

### *Un petit saut en Suisse :*

*Raclette (fromage raclette, charcuterie, pomme de terre en robe des champs)* *13.00 €*

### *En Espagne :*

*Tapas de charcuterie, pomme de terre en robe des champs, crème fraîche et fromage.* *11.00 €*

### *Ou en Grèce :*

*Poivron grillé au chèvre frais, thym, huile d'olive (végétarien)* *9.50 €*

### *Et si on parlait des tartes ???*

*La Campagnarde : tomates, ail, chèvre, thym (végétarien)* *9.00 €*

*La Roquefort : Roquefort, champignons, noix, crème fraîche (végétarien)* *10.00 €*

*Si vous choisissez la salade verte aillée comme accompagnement à votre plat, vous avez la possibilité de choisir une huile autre que celle de Tournesol dont je me sers généralement. Une occasion de découvrir d'autres saveurs, pour le plaisir de vos papilles, pour 0.50 € de plus.*

*Huile d'Olive*

*Huile de noisettes*

*Huile d'amandes*

*Huile de Noix*

*Huile de pépins de raisin*

*Huile vierge de Sésame*

*Huile vierge de Chanvre*

*Huile de Colza fruitée aux noix*

*Huile vierge de Carthame ( chardon )*

***En bio :***

*Huile d'olive*

*Huile de Colza*

## *Les douceurs de La Paillote :*

*Crumble aux pommes et à la cannelle, avec une boule de vanille*  
4.50 €

*Verrine de mousse au chocolat noir et carré de chocolat blanc*  
4.00 €

*Verrine de fromage blanc et son coulis de fruits rouges*  
4.00 €

*Verrine de fromage blanc et miel*  
4.00 €

*Délice noir (expresso accompagné d'un rocher praliné ou noir)*  
2.60 €

*Délice du voyageur (café spécial-voir liste-avec un rocher praliné ou noir)*  
3.50 €

## *Les coupes glacées :*

### *Moctezuma :*

*Téquila, sorbet citron vert* 8.00 €

### *La Paillotine :*

*Mousse au chocolat noir, 2 boules caramel et vanille, chantilly et coulis* 8.50 €

### *Salsa Cubana :*

*Rhum blanc, sucre de canne, sorbet coco et citron vert* 8.50 €

## *Votre composition :*

*1 boule : 1.50 €*

*2 boules : 2.30 €*

*3 boules : 3.00 €*

*4 boules : 3.80 €*

*Supplément chantilly : 0.30 €*

## *Les parfums :*

### *Crèmes glacées :*

*Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Praliné, Banane, Caramel,  
Menthe Chocolat, Fraise*

### *Sorbets :*

*Citron vert, Coco, Melon, Citron jaune*

## *Les apéritifs et digestifs*

<i>Banyuls ( voir la carte des vins plus loin)</i>	3.00 €
<i>Muscat</i>	3.00 €
<i>Kir Banyulenc ( Collioure blanc, sirop de cactus )</i>	3.50 €
<i>Pastis 51</i>	2.70 €
<i>Mauresque, Perroquet, Tomate</i>	3.20 €
<i>Scotch Whisky</i>	3.70 €
<i>Whisky, Alter Cola</i>	4.50 €
<i>Cognac</i>	3.50 €
<i>Armagnac</i>	3.50 €
<i>Poire</i>	3.50 €
<i>Carajillo (Café, cognac )</i>	3.50 €

## *Envie de Tropiques ???*

### *Un peu de Soleil des Antilles :*

<i>Rhums arrangés ( banane, vanille )</i>	4.00 €
<i>Ti punch ( rhum, citron vert )</i>	4.00 €
<i>Planteur ( rhum, orange, citron, cannelle )</i>	5.00 €

### *Du Mexique ...*

<i>Téquila avec citron vert</i>	4.50 €
---------------------------------	--------

### *Du Brésil ...*

<i>Caipirinha ( Cachaça, citron vert, Cassonade )</i>	5.00 €
---	--------

### *Ou de Cuba ...*

<i>Cuba Libre ( rhum, Alter Cola )</i>	5.00 €
--	--------

*( Alcools à consommer lors d'un repas )*

## *Vous avez la pépie ???*

### *Jus de fruits en bouteille*

*Jus de pommes* 2.50 €

### *Jus de fruits naturels*

*Jus d'oranges pressées* 2.60 €

*Jus d'oranges et citron* 3.00 €

*Jus aux 3 agrumes ( orange, citron, pamplemousse )* 4.00 €

*Jus de fruit de saison ( suivant le marché )* 4.00 €

*Cocktail de fruits de saison ( je vous laisse choisir )* 5.00 €

*Milk Shake aux fruits de saison* 5.00 €

*Milk Shake avec les parfums des glaces* 5.00 €

### *Boissons fraîches*

*Sirop à l'eau ( antésite, fraise, menthe, grenadine, citron, cactus )* 1.00 €

*Eau en bouteille ( 1.50 l )* 1.50 €

*Eau gazeuse Ogeu (50 cl)* 2.00 €

*Limonade (33cl)* 2.30 €

*Limonade et sirop* 2.60 €

*Alter Cola* 2.50 €

*Bière bouteille Kronenbourg 25 cl* 2.50 €

*Bière bouteille Leffe ou Heineken 25 cl* 2.80 €

*Bière 1664 (33 cl)* 3.00 €

*Bière Kronenbourg avec sirop* 2.80 €

*Picon bière* 3.50 €

## *Les boissons chaudes*

<i>Café expresso classique</i>	1.20 €
<i>Noisette</i>	1.50 €
<i>Café du voyageur</i>	2.30 €
<i>Thé à la menthe fraîche</i>	
<i>théière 3 verres</i>	3.50 €
<i>théière 5 verres</i>	5.00 €
<i>Thé aromatisé</i>	2.30 €
<i>Tisanes</i>	2.30 €

## *Thés et Cafés du voyageur*

*Les thés : la théière 2.30 €*

<i>Jasmin</i>	<i>Thé à la Vanille</i>
<i>Thé vert d'Himalaya</i>	<i>Thé au Caramel</i>
<i>Russian Earl Grey</i>	<i>Orange Jaipur</i>
<i>Thé rouge d'Afrique du Sud</i>	<i>Paradis Vert</i>
<i>Pêche</i>	<i>Ile Maurice « coco-vanille »</i>
<i>Mangue</i>	<i>Earl grey</i>
<i>Thé blanc d'Asie</i>	<i>Thé à la Cerise</i>
<i>Thé Fraise Vanille</i>	<i>Ile Maurice « fruits exotiques »</i>

*Les tisanes : la théière 2.30 €*

*Verveine, Artichaut*

*Les Cafés du voyageur ( 100 % Arabica ) : le verre 2.30 €*

*Café au Chocolat, à la Vanille, au Caramel, à la Noisette, ou à la Cannelle*

*Doux et parfumé : Mexique, Cuba*  
*Doux et suave : Colombie, Salvador*  
*Fruité : Inde, Ethiopie, Costa Rica*  
*Acidulé et raffiné : Guatemala*  
*Puissant : Italie, Brésil*

*Commerce équitable :*

*Café d'Amérique Centrale, Ethiopie, Haïti,  
Guatemala*

*Issu de l'agriculture bio :*

*Mexique, Pérou, Amérique Centrale*

## *Le Cyber Espace*



*Consultation et envoi de Courriel*

<i>A la minute</i>	<i>0.30 €</i>
<i>5 mn</i>	<i>1.50 €</i>
<i>10 mn</i>	<i>2.00 €</i>

*Et ainsi de suite, toutes les 5 minutes, ajoutez 0.50 €  
( connexion ADSL haut débit )*

