



• Présentation •

La Paillote vous accueille avec plaisir pour partager un moment autour d'un ou plusieurs cocktails.

« Qu'il est difficile d'être simple » disait Vincent Van Gogh.

Ici on aime le partage d'un moment convivial !

Un coucher de soleil avec une vue face à la mer, un cocktail à la main ou un bon verre de vin avec des bonnes tapas.

Une bonne ambiance entre amis ou famille.

Voilà ce que l'on veut : que du Bonheur !

Nous essayons sans prétention, de tout notre cœur en en tout simplicité de vous le servir, avec des tapas simples mais de qualité.

Jérôme et Erika ont sauté le pas pour réaliser leur rêve :  
Ouvrir un lieu d'échange, de partage tout en restant sincère autour d'un verre.

Jérôme, passionné de rhum, barman aguerri, réalise des cocktails à base de produits de qualité allant de la création originale selon vos goûts aux cocktails classiques.

Un background de 15 ans d'expérience dans la restauration, allant du 3 étoiles au guide Michelin à la brasserie de luxe (Gérald Passedat et Paul Bocuse) en fait un passionné, aimant partager son savoir.

Après tous ces expériences, retour à la source : un Bon apéro !

Alors bienvenue et SANTÉ !



Ici on partage tout, ou presque !

• Tapas Froides •

- Rillettes de daurades maison aux herbes, yuzu et focaccia 10,50€
- Gravelax de Saumon, betterave et combava 9,50€
- Stracciatella (Cœur de burrata), basilic pourpre, huile d'olive et focaccia V 9,50€
- Planche de charcuterie / Platter of *cold cuts* 12,50€  
(Serrano, fouet, chorizo, rosette)
- Planche de fromage / *Cheese platter* V 12,50€  
(Chèvre, bleu, comté, tomme catalane)
- La Duo (Charcuterie et fromage) / *The Duo (Cheese and cold cuts)* 12,50€
- Huitres x6 Vinaigre de vin rouge et échalotes 13,50€

• Tapas chaudes •

- Wings de poulet au Barbecue / *BBQ chicken wings* 7,50€
- Croustillant d'aiguillettes de poulet aux corn flakes, sauce tartare 7,50€  
*Deep fried crispy chicken tenders, tartar sauce*
- Brochette Yakitori / *Chicken skewers* 7,00€
- Beignets de crevettes ail et persil, sauce sweet chili 7,50€  
*Garlic and parsley shrimp fritters, sweet chili sauce*
- Deep and fisch, aioli / *Deep fried fish tenders with aioli* 10,00€
- Calamars à la romaine avec aioli maison 12,00€  
*Deep fried calamari served with homemade garlic mayonnaise*
- Portion de frites (pomme de terre et patates douces) V 6,00€  
*Portion of chips (Sweet potatoes and potato fries) V*
- Patatas bravas / *Spicy potatoes* V 6,50€
- Pimientos de padron / *Grilled peppers from Padron* V 8,50€

V Plat végétarien/ Vegetarian dishes

Etablissement disposant d'informations sur les allergies et intolérances alimentaires. Demandez des informations à notre personnel. Tous les prix incluent la TVA et le service [Boisson non compris].

Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information. All prices include VAT and service charges.



• Nos Plats •

- La tomate mozzarella **V** (Burrata, stracciatella, crumble de tomate séchée, pesto de jeune pousse) 18,00€
- Picanha de bœuf, mille-feuille de pomme de terre, sauce chimichurri 25,00€
- Filet de loup de méditerranée, écrasée de pomme de terre aux herbes sauce vin blanc et agrumes, légumes de saison 23,00€
- Notre Burger (Pain du boulanger, sauce tartare, oignon confit, tomate, salade, steak 180g façon bouchère, cantal, pomme de terre rissolée) 21,00€
- Tartare de bœuf à l'Italienne (Parmesan, oignon rouge, tomate séchée, pignon de pin huile d'olive, pomme de terre rissolée) 21,00€
- Pavé de maigre de méditerranée, risotto aux kéfir et bisque, edamame 24,00€
- Wok de noddles aux légumes, citron vert, gingembre et cacahuète **V** 19,00€

• Le p'tit paillote •

Sirop au choix

Plat (Croustillant de poulet / Filet de loup / Steak façon bouchère, Frites ou légumes) 15,00€

Dessert (Une boule de glace au choix)



La Paillote

## Vins de la Paillote:

### Les Blancs :

75 cl

- Tramontane (Maccabeu blanc) 20€  
-I.G.P- Côtes Catalanes (2022)
- Château Montner, Premium (Grenache blanc, Maccabeu) 23€  
A.O.P- Côtes du Roussillon (2022)
- Saint Roch, Corbarol (Grenache blanc, Roussanne) 24€  
Côtes du Roussillon (2022)
- Domaine Mas Mudigliza, Coume des Loups (Grenache gris, Maccabeu) 25€  
-I.G.P- Côtes Catalanes (2022)
- Domaine Laguerre, Eos (Grenache blanc, Maccabeu) 28€  
AOC- Côtes du Roussillon (2022)
- Maison Parcé Frère, Le Petit Gus (Grenache Gris) 31€  
-AOC- Collioure (2022)

### Les Rosés:

75 cl

- Tramontane (Grenache, Syrah) 20€  
-I.G.P- Côtes Catalanes (2022)
- Domaine Mas Cremat - Les Petites Demoiselles (Grenache, Syrah) 21€  
-I.G.P- Côtes Catalanes (2022)
- Domaine Lafage, Côté Rosé (Grenache gris, Mourvèdre) 22€  
Côtes du Roussillon (2022)
- Maison Parcé Frère, Zoé Classic Rosé (Grenache, Syrah) 24€  
Côtes Catalanes – I.G.P (2022)
- Domaine Lafage, Miraflores (Grenache gris, Mourvèdre) 25€  
Côtes Catalanes (2022)



### **Les Rouges:**

75 cl

- Tramontane (Grenache noir)  
-I.G.P- Côtes Catalanes (2022) 20€
- Château Montner (Syrah, Grenache) Rouge  
Côtes Catalanes – I.G.P – (2022) 24€
- Domaine Vaquer, Cuvee Bernard (Syrah, Grenache)  
Côtes du Roussillon (2022) 26€
- Domaine Le Champ Des Murailles, Au Milieu Pousse Un Carignan  
(Carignan, Syrah, Grenache) Corbieres (2021) 28€
- Domaine Semper, Clos Florent (Carignan noir, Syrah)  
Côtes du Roussillon (2021) 31€

### **Vins de La Pailote demi-bouteille :**

50 cl

- Domaine Lafage, Authentique Rouge  
Côtes du Roussillon (2022) 15,50€
- Domaine Lafage, Miraflores, Rosé  
Côtes Catalanes (2022) 15,50€
- Château de Jau, Cuvée J, Blanc  
Côtes Catalanes (2022) 15,50€

### **Vins de La Pailote en Verre :**

8cl

Arnaud Villeneuve, Les Vigatanes, (Rouge, Blanc, Rosé) 5€



• Desserts •

- Délice glacée à la noisette 10,00€
- Croustillant chocolat 11,00€
- Verrine fraise basilic et crème de mascarpone 9,00€
- Crème catalane 8,50€
- Café gourmand 10,00€
- Colonel (Sorbet citron, vodka) 8,00€
- Capitaine (Glace rhum raisin, rhum St James ambré) 8,00€
- After Eight (Glace menthe chocolat , Get 27)

• Cafés •

- Espresso 2,20€
- Double Espresso 3,30€
- Noisette 2,40€
- Cappuccino / Latte 3,00€
- Thé / Infusion 2,50€

• Digestifs •

- Baileys 7,50€
- Get 27 7,50€
- Get 31 7,50€
- Amaretto 7,50€
- Manzana 7,50€
- Limoncello 7,50€
- Grand Marnier 7,50€
- Jägermeister 8,00€
- Poire Williams 8,50€
- Framboise 8,50€
- Calvados Pays d'Auge 9,00€
- Cognac trois étoile Delaitre 9,00€

Etablissement disposant d'informations sur les allergies et intolérances alimentaires. Demandez des informations à notre personnel. Tous les prix incluent la TVA et le service Boisson non compris.]

Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information. All prices include VAT and service charges.