



BURGER FRITES • BURGER CHIPS

- Burger de la Paillote** 14.00€
Pain, steak haché 150g, double cheddar, bacon, tomates, oignons, sauce burger
Bread, minced steak 150g, double cheddar, bacon, tomatoes, onions, burger sauce
- Burger Normand** 15.00€
Pain tartine, steak haché 150g, camembert, lard fumé, champignons, oignons, sauce burger
Bread toast, minced steak 150g, camembert, smoked bacon, mushrooms, onions, burger sauce
- Burger Cocotte** 14.00€
Pain noir, filet de poulet mariné, double cheddar, bacon, oignon, sauce burger
Black bread, marinated chicken fillet, double cheddar, bacon, onion, burger sauce

VIANDES ET POISSONS • MEAT AND FISH

Accompagnement frites ou salade Served with fries or salad

- Steak haché 150g sauce au choix** 10.90€
Chopped steak 150g sauce of your choice
- Pièce de bœuf 250g sauce au choix** 18.90€
Piece of beef 250g with sauce of your choice
- Tartare de bœuf 150g** 14.00€
Bovine Tartar 150g
- Filet de poulet à la normande** 13.40€
Norman chicken fillet
- Fish and Chips Cabillaud sauce béarnaise** 13.90€
Fish and Chips Cod with bearnaise sauce
- Sauce : poivre, camembert, échalote**
Sauce: pepper, camembert, shallots

SALADES • SALADS

- Salade chèvre chaud** 12.50€
Salade, tartines de chèvre, oeufs, lardons, tomate, sauce vinaigrette
Salad, slices of goat cheese, eggs, bacon, tomato, vinaigrette sauce
- Salade César** 12.50€
Salade, croutons, poulet rôti, copeaux de parmesan, carottes, sauce césar
Salad, croutons, roasted chicken, parmesan shavings, carrots, caesar sauce

CROQUES

Accompagnement frites ou salade Served with fries or salad

- Croque-monsieur Pain de mie, crème fraîche, emmental, jambon** 7.50€
Sliced bread, fresh cream, emmental cheese, ham uce
- Croque-madame Pain de mie, crème fraîche, emmental, jambon, oeuf sur le plat** 8.00€
Sliced bread, fresh cream, emmental cheese, ham, fried egg
- Croque-nanou Pain de mie, crème fraîche, chèvre, jambon, oeuf sur le plat** 8.50€
Sliced bread, fresh cream, goat cheese, ham, fried egg
- Croque-lolo** 8.50€
Pain de mie, crème fraîche, camembert, jambon, oignon, oeuf sur le plat
Sliced bread, crème fraîche, camembert, ham, onion, fried egg

PLANCHES • BOARDS

- Charcuterie Rosette, chorizo, andouille de Vire, jambon fumé** 13.50€
- La Mixte Charcuterie et fromages** 13.50€

TARTINES • TOASTS

Accompagnement frites ou salade Served with fries or salad

- La Paillote** 13.90€
Pain, sauce tomate, jambon fumé, fromage normand, oignons, champignons
Bread, tomato sauce, smoked ham, norman cheese, onions, mushrooms
- Froide du pêcheur** 14.90€
Pain grillé, sauce blanche, avocat, radis, saumon fumé, crevettes marinées
Toast, white sauce, avocado, radish, smoked salmon, marinated shrimp

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

• HOUSE SPECIALITIES

- Raclette normande** 15.00€
Camembert chaud dans sa boîte, charcuterie, pomme de terre
Hot camembert in its box, cold meats, potato
- Gratin de nini** 14.90€
Pomme de terre, lardons, andouille de Vire, poireaux, fromage normand, champignons, oignons, crème fraîche, cidre
Potato, bacon, Vire andouille, leeks, Norman cheese, mushrooms, onions, crème fraîche, cider
- Parmentier de Poisson*** 14.90€
* choix selon arrivage
- Tripes à la mode de Caen** 12.50€

MOULES FRITES • FRIEDMUSSELS

Servies du vendredi soir au dimanche midi et pendant la saison
Served from Friday evening to Sunday noon and during the season

- Marinière Vin blanc, échalotes, persil** 11.90€
White wine, shallots, parsley
- À la crème Vin blanc, échalotes, persil, ail, crème fraîche** 13.40€
White wine, shallots, parsley, garlic, fresh cream
- De la Paillote** 14.90€
Vin blanc, échalotes, persil, camembert, tomates, crème fraîche
White wine, shallots, parsley, camembert, tomatoes, fresh cream

- Supplément frites Possible pour tous les plats** 3.50€
- Supplément salade Possible pour tous les plats** 2.00€

FROMAGES • CHEESES

- Assiette de 4 fromages** 7.50€
Plate of 4 cheeses

DESSERTS MAISON • HOMEMADE DESSERT

- Café gourmand** 7.50€
Gourmet coffee
- Thé gourmand** 7.90€
Gourmet tea
- Panna Cotta Fruits rouges** 5.90€
Red fruits
- Crème brûlée** 5.90€
- Mousse au chocolat** 5.40€
Chocolate mousse
- Délice normand** 6.90€
Compotée de pommes chaudes au caramel, une boule de glace vanille, brisure de spéculoos

CRÊPES, GAUFRES • CREPES, WAFFLES

- | | Crêpes | Gaufres |
|---|--------|---------|
| Nature | 2.50€ | 3.50€ |
| Sucre | 2.70€ | 3.70€ |
| Confiture Fraise, abricot, framboise | 3.00€ | 4.00€ |
| Beurre sucre | 3.00€ | |
| Caramel beurre salé | 3.70€ | 4.70€ |
| Pâte à tartiner sans huile de palme | 3.80€ | 4.80€ |
| Banane, chocolat | 5.30€ | |
| Supplément chantilly | 1.00€ | 1.00€ |

COUPES GLACÉES

- | | 1 boule | 2 | 3 |
|--|---------|-------|-------|
| Parfums crèmes glacées vanille, café, caramel, chocolat noir, fraise, menthe, noix de coco, rhum raisin, pistache | 2.20€ | 3.90€ | 5.60€ |
| Parfums sorbets Cassis vegan, citron jaune vegan, pomme, mangue | | | |
| Poire Belle Hélène * Glace vanille, chocolat noir, poire, chantilly | | 7.50€ | |
| La Paillote * Glace noix de coco, mangue, coulis de mangue, chantilly | | 7.50€ | |
| Chocolat Liegeois * Glace chocolat, Chantilly, sauce chocolat | | 7.50€ | |
| Dame Blanche * Glace vanille, Chantilly, sauce chocolat | | 7.50€ | |
| Banana split * Banane, glace chocolat, fraise, vanille, chantilly, chocolat | | 7.90€ | |
- * 3 boules de glace

COUPES ALCOOLISÉES

- Iceberg * Glace chocolat noir, menthe, peppermint** 7.90€
- La Normandie * Glace pomme verte, Calvados** 7.90€
- Coupe des îles * Glace noix de coco, rhum blanc, sauce chocolat** 7.90€
- Colonel * Sorbet citron, vodka** 7.90€
- Supplément chantilly** 1.00€
* 3 boules de glace

BIÈRES 33cl

- Delirium Red 8° ambrée** 4.40€
- Hoegaarden 4,9° blanche** 3.70€
- La Chouffe 8° blonde** 5.60€
- Chimay Bleue 9° ambrée** 4.90€
- La triple à la mode de Caen BIO la lie 9° blonde** 5.90€
- La Caennette BIO la lie 4,5° blonde** 5.70€
- Teurgoule I.P.A. BIO 6°** 5.70€
- La bête 8° ambrée** 5.50€
- Mort Subite 4° rouge** 5.00€
- Desperados 5,9°** 4.70€
- Bière sans alcool 1664 33cl** 4.40€

PRESSIONS

- | | | |
|------------------------|-------|-------|
| | 25cl | 50cl |
| 1664 5,5° | 3.20€ | 5.60€ |
| Grimbergen 6,7° | 3.90€ | 7.00€ |
| Panaché, Monaco | 3.90€ | 7.00€ |

CIDRE • POIRE

- Cidre bio local 33cl 5,5°** 3.90€
- Cidre bio local 75cl 5,5°** 9.40€
- Poiré local 33cl 4°** 4.10€
- Poiré local 75cl 4°** 10.70€

COCKTAILS

- Mojito, Mojito fruits Rose, framboise, ananas** 7.50€
- Sex on the beach** 7.50€
- Zombie** 7.50€
- Pina colada** 7.50€
- Sans alcool Virgin mojito, Virgin Zombie, Virgin colada** 5.10€

APÉRITIFS

- Martini 6cl Rouge, blanc, rosé** 3.70€
- Muscat 6cl** 3.70€
- Porto 6cl Rouge, blanc** 3.70€
- Blanc crème 12cl Cassis, mûre, pêche, framboise** 3.70€
- Pommeau local 6cl** 3.70€
- Ricard 2cl** 3.70€
- Rhum Kraken black 4cl** 6.70€
- Vodka Zubrowska ou Sobieski 4cl** 6.20€
- Jack Daniel's 4cl** 6.20€
- Suze 6cl** 3.70€
- Grant's 4cl** 5.20€
- Américano 5cl + eau gazeuse** 6.20€
- Gin tonic 4cl + schweppes** 6.20€
- Whisky Coca 4cl + Coca Cola** 6.20€
- Suppléments Jus de fruit, Coca Cola** 1.00€

DIGESTIFS

- Get 27, Get 31 6cl** 4.60€
- Armagnac 4cl** 4.60€
- Aberlour 10 ans d'âge 4cl** 6.70€
- Calvados 4cl Hors d'âge local** 6.70€
- Cognac 4cl Remy Martin** 7.50€
- Rhum St James VSOP 4cl** 7.20€
- Ti punch 4cl** 4.90€
- Shooter rhum arrangé maison 3cl** 3.00€

SIROPS • JUS

- Sirops 25cl** 2.50€
Menthe, grenadine, pêche, fraise, violette, framboise, citron, Pulco citron, orgeat
- Diabolo 25cl** 3.00€
- Diabolo banane kiwi 25cl** 3.20€
- Limonade 25cl** 2.50€
- Pago 20cl Orange, abricot, ananas, pamplemousse, mangue, fraise** 3.20€
- Jus bio local 25cl Pomme, Poire** 3.50€

SODAS

- Coca cola, Coca cola zéro 33cl** 3.20€
- Orangina 25cl** 3.20€
- Ice-Tea 25cl** 3.20€
- Sprite, Oasis, Fanta orange, Schweppes, Schweppes Agrum 25cl** 3.20€
- Red Bull 25cl** 3.70€

EAUX

- Evian, Badoit 50cl** 3.70€
- Evian, Badoit 1L** 4.70€
- Cristalline 50cl** 1.40€
- Cristalline 1L** 2.50€
- Perrier 33cl** 3.20€

CAFÉS • THÉS • CHOCOLATS

- Expresso MALONGO commerce équitable 6cl** 1.90€
- Décaféiné CENZO 6cl** 1.90€
- Allongé 12cl** 1.90€
- Double-Expresso 12cl** 3.40€
- Petit crème 16cl** 2.40€
- Cappuccino, Grand crème 25cl** 3.90€
- Latte Machiatto 35cl** 4.50€
- Thé et infusions DAMMANN** 3.50€
Menthe, Carcadet, Fruits rouges, Earl grey, Darjeeling, Breakfast, Verveine, Rooibos citron
- Chocolat chaud 25cl** 3.70€

VINS

- Vins blancs A.O.P**
Muscadet sur lie JOSEPHINE Domaine Luneau Michel et Fils 75cl 14.10€
Muscadet sur lie JOSEPHINE Domaine Luneau Michel et Fils 37.5cl 9.20€
Coteau du Layon Domaine La Grande Chauvière 75cl 18.20€
Chevrny Domaine Sauger 75cl 21.20€
- Vins rosés**
Cabernet Sauvignon Domaine Luneau Michel et Fils -VF 75cl 12.20€
Cabernet d'Anjou AOP Domaine des deux Moulins 75cl 17.20€
Cote de Provence A.O.P SECRET D'ELISE Vignerons de St Tropez 75cl 17.20€
- Vins rouges A.O.P**
Saumur Champigny Domaine Tuffeau 75cl 16.20€
Saumur Champigny Domaine Tuffeau 37.5cl 11.70€
Morgon Les Aubines 75cl 25.20€
Cotes du Rhône Domaine Lumian BIO 75cl 22.20€
BLAYE Cotes de Bordeaux FOU D'AILE BIO 75cl 24.20€
- Crémant**
Crémant de Loire L'EXTRA Langlois 75cl 19.20€
- Champagne**
Ter Cru brut grand assemblage Regis Desbleds 75cl 45.20€
- Vins en BIB**
Muscadet A.O.P. Domaine Luneau Michel et Fils 1/4 4.20€ 1/2 7.40€
Rosé V.F Domaine Luneau Michel et Fils 4.40€ 7.40€
Cabernet Franc Merlot V.F Domaine Luneau Michel et Fils 4.40€ 7.40€
- Vin au verre 13cl sauf champagne et BIB** 5.10€

Prix nets TTC service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU PAILLOTIN moins de 12 ans

- Steak haché frites ou Filet de poulet frites**
- Chopped steak fries or Chicken fillet fries**
- + Sirop ou limonade Syrup or lemonade**
- + Boule de glace ou mousse au chocolat**
- Ice cream scoop or chocolate mousse**

8.00€