

Bienvenue



Nos jours d'ouverture

RESTAURANT

De avril à septembre

Ouvert le lundi, mardi, vendredi, samedi et dimanche

Fermeture hebdomadaire les mercredi et jeudi

SNACK / AIRE DE JEUX

Ouverture le 8 avril 2023

Hors vacances scolaires :

Ouvert le mercredi, week-end et jours fériés

Fermeture hebdomadaire les lundi, mardi, jeudi et vendredi

Vacances scolaires :

Ouvert le lundi, mardi, mercredi, vendredi, week-end et jours fériés

Fermeture hebdomadaire le jeudi

Nos horaires

RESTAURANT

Hors vacances scolaires :

Lundi et mardi : 12h00 – 13h30 / 19h00 – 21h00

Vendredi : 12h00 – 13h30 / 19h00 – 21h30

Samedi : 12h00 – 14h00 / 19h00 – 21h30

Dimanche : 12h00 – 14h00 / 19h00 – 21h00

Vacances scolaires :

Lundi et mardi : 12h00 – 14h00 / 19h00 – 21h30

Vendredi et samedi : 12h00 – 14h00 / 19h00 – 22h00

Dimanche : 12h00 – 14h00 / 19h00 – 21h30

SNACK / AIRE DE JEUX

Hors vacances scolaires :

Mercredi et week-end : 12h00-18h30

Vacances scolaires :

12h00-18h30

Nous joindre et nous trouver



02 31 59 61 90



contact@lapailote-suisnormande.fr



3 La Cambronnerie, 14570 CLECY

Notre site et réseaux sociaux



<https://lapailote-suisnormande.fr>



LA PAILLOTE SUISSE NORMANDE



lapailote_suisnormande

Menu

R E S T A U R A N T



Planches / Fromages Boards / Cheeses

PLANCHE MIXTE Petite (1/2 p.) Grande (3/4 p.) MIXT BOARD 7,50€ 15,00€

Terrine maison, jambon de pays, chorizo, saucisse sèche, fêta marinée, tomme locale, comté, camembert
Homemade terrine, country ham, chorizo, dried sausage, marinated feta cheese, local tomme cheese, comté cheese, camembert

ASSIETTE DE 3 FROMAGES 6,00€

Jeunes pousses de salade
Plate of 3 cheeses, young salad shoots

Salades Salads

Base : salade, carottes rapées, tomates, radis
Base : lettuce, grated carrots, tomatoes, radishes

SALADE DE CHÈVRE CHAUD Petite Grande 7,50€ 14,00€

Base, tartines de chèvre, œufs, lardons, sauce vinaigrette maison
Base, goat cheese toast, eggs, bacon, homemade vinaigrette sauce

SALADE CÉSAR

Base, croutons, poulet rôti, copeaux de parmesan, sauce césar maison
Base, croutons, roasted chicken, parmesan shavings, homemade caesar sauce

SALADE NICOISE

Base, thon, anchois, poivrons, œuf, olives noires, sauce vinaigrette maison
Base, tuna, anchovies, peppers, carrots, egg, black olives, homemade dressing sauce

SALADE VÉGÉTALE

Base, poivrons, oignons pickles, pesto maison, tartine de légumes chauds
Base, peppers, pickle onions, homemade pesto, hot vegetable toast

Saucisson sec Dry sausage

SAUCISSE SÈCHE

DRY SAUSAGE
Saucisson sec, pain et beurre 7,50€
Dry Sausage, bread and butter

Tartines Toasts

Accompagnement frites et salade
Served with fries and salad

LA PAILLOTE 14,40€

Pain, sauce tomate maison, jambon fumé, camembert, oignons, champignons
Bread, homemade tomato sauce, smoked ham, camembert, onions, mushrooms

FROIDE DU PÊCHEUR 15,40€

Pain grillé, sauce crème ciboulette maison, avocat, radis, saumon gravlax maison, oignons pickles, jeunes pousses de salade
Toasted bread, homemade chive cream sauce, avocado, radish, homemade gravlax salmon, pickled onions, baby salad leaves

PARMIGIANO 14,40€

Pain, sauce crème ail, jambon blanc, parmesan, tomates confites, pesto maison, jeunes pousses de salades
Bread, garlic cream sauce, white ham, parmesan, candied tomatoes, homemade pesto, young salad sprouts

MÉDITERRANÉENNE 14,40€

Pain, sauce tomate maison, chorizo, poivrons, fêta marinée, jeunes pousses de salade
Bread, homemade tomato sauce, chorizo, peppers, pickled feta, young salad sprouts

Spécialités de la maison

House specialities

Accompagnement salade
Served with salad

RACLETTE NORMANDE 17,90€

Camembert chaud, charcuterie, pommes de terre

Hot camembert, charcuterie, potatoes

GRATIN DE NINI 16,90€

Pommes de terre, lardons, andouille de vire, poireaux, camembert, champignons, oignons, crème fraîche, cidre

Potatoes, bacon, Vire andouille sausage, leeks, camembert, mushrooms, onions, fresh cream, cider

Burgers frites

Burger fries

Accompagnement frites et salade
Served with fries and salad

BURGER DE LA PAILLOTE 15,50€

Pain, steak haché V.F.150g, cheddar, bacon, tomates, oignons, sauce burger maison
Bread, minced steak V.F.150g, cheddar, bacon, tomatoes, onions, homemade burger sauce

BURGER NORMAND 16,50€

Pain tartine, steak haché V.F. 150g, camembert, lard fumé, champignons, oignons, sauce burger maison
Bread Toast, minced steak V.F. 150g, Camembert, smoked bacon, mushrooms, onions, homemade burger sauce Toast

BURGER COCOTTE 15,50€

Pain noir, filet de poulet mariné V.F. environ 120g, cheddar, champignons, oignons, sauce burger maison
Black bread, marinated chicken fillet V.F. approximately 120g, cheddar, mushrooms, onions, homemade burger sauce

BURGER VÉGÉTARIEN 15,50€

Pain, galette végétarienne maison, cheddar, tomates, oignons, champignons, sauce burger maison
Bread, homemade vegetarian patty, cheddar, tomatoes, onions, mushrooms, homemade burger sauce

Supplément frites Fries supplement 3,50€

Supplément salade Salad supplement 2,50€

Supplément steak haché V.F. 150g 3,00€
Minced beef supplement V.F. 150g

Moules frites

Mussels fries

Proposées en fonction de la saison
Accompagnement frites
Served with fries

MARINIÈRE 14,00€

Vin blanc, échalotes, persil
White wine, shallots, parsley

CRÈME 15,00€

Vin blanc, échalotes, persil, crème fraîche à l'ail

White wine, shallots, parsley, fresh garlic cream

PAILLOTE 16,50€

Vin blanc, échalotes, persil, tomates, lardons, crème fraîche au camembert
White wine, shallots, parsley, tomatoes, bacon bits, fresh cream with camembert

ROQUEFORT 16,00€

Vin blanc, échalotes, persil, crème fraîche au roquefort

White wine, shallots, parsley, fresh cream with roquefort

Viandes et poissons

Meats and fishs

Accompagnement frites et salade
Served with fries and salad

STEAK HACHÉ VF 150g 12,50€

Sauce au choix

Minced beef V.F. 150g, sauce of your choice

PIÈCE DE BOEUF VF 300g 22,50€

Sauce au choix

Piece of beef V.F. 300g, sauce of your choice

TARTARE DE BOEUF 15,00€

Beef tartare V.F. 150g

SAUCISSE AU CAMEMBERT 12,50€

Origine : La Bouchée Normande-Clécy, sauce au choix

Camembert Sausage (origine : La Bouchée Normande-Clécy), sauce of your choice

JARRETON MARINÉ 15,90€

Sauce au miel et thym

Marinated Shank, honey and thyme sauce

FISCH & CHIPS DE CABILLAUD 13,90€

Sauce béarnaise

Fish and Cod Chips, Bearnaise sauce

Sauces : poivre, camembert, roquefort, miel-thym

Sauce: pepper, camembert, roquefort, honey-thyme

Supplément sauce 1,50€

Sauce supplement

NOS MENUS

Menu Gourmet

Entrée, Plat & Dessert **29,90€**

ENTRÉE

Foie gras de canard maison, compotée d'oignons rouges, pain aux cranberries du Moulin de Clécy

Homemade duck foie gras, red onion compote, cranberry bread from Moulin de Clécy

OU / OR

Crémeux d'asperge, gambas flambées, chantilly au curry, tuile de pavot, huile de noix

Creamy asparagus, flambéed prawns, curry whipped cream, poppy seed tuile, hazelnut oil

PLAT

Parmentier de canard à la patate douce et sa salade

Duck parmentier with sweet potato and salad

OU / OR

Poisson du jour sauce au safran, pommes de terre grenaille confites et petits légumes

Fish of the day with saffron sauce, candied new potatoes and baby vegetables

DESSERT

Dessert aux choix à la carte

Choice of dessert from the menu

Menu paillotin

- 12 ans

9,00€

Steak haché VF 100g, frites

OU Nuggets de poulet, frites

VF minced steak 100g, fries **OR** Chicken nuggets, fries

+

Sirop **OU** Limonade

Syrup **OR** Limonade

+

Mousse au chocolat

OU 1 boule de glace, parfum au choix

Chocolate mousse **OR** 1 scoop of icecream, flavor of your choice

Desserts maison

Homemade desserts

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| CAFÉ / THÉ GOURMAND | 8,50€ |
| Gourmet coffee / tea | |
| DÉLICE NORMAND | 7,50€ |
| Compotée de pommes chaudes au Calvados, caramel maison, crème glacée Vanille, brisures de cookies | |
| Compoete of hot apples with Calvados, homemade caramel, Vanilla ice cream, broken cookies | |
| BANOFFEE | 7,50€ |
| Spéculoos, banane, caramel, crème tiramisu | |
| Speculoos, banana, caramel, tiramisu cream | |
| CRÈME BRULÉE DU MOMENT | 7,00€ |
| Crème brûlée of the day | |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | 6,00€ |
| Chocolate mousse | |
| MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE | 7,00€ |
| Liège chocolate mousse | |

Crèmes glacées et sorbets

Ice creams and sorbets

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| COUPE 1 BOULE | 2,50€ |
| COUPE 2 BOULES | 4,80€ |
| COUPE 3 BOULES | 6,80€ |
| PARFUMS DE GLACES | |
| Café, Caramel fleur de sel, Carnaval, Chocolat noir, Fraise, Menthe, Noix de coco, Pistache, Noix, Vanille Bourbon de Madagascar, Yaourt, Rhum-raisin | |
| Coffee, Caramel, Carnival, Dark chocolate, Strawberry, Mint, Coconut, Pistachio, Walnut, Bourbon vanilla from Madagascar, Yogurt, Rum-raisin | |
| PARFUMS SORBETS | |
| Cassis, Citron jaune, Mangue d'Inde, Pomme Blackcurrant, Lemon, Indian Mango, Apple | |

Crêpes et gaufres maison

Homemade pancakes and waffles

| | Crêpes | Gaufres |
|-------------------------------------------------|--------------|--------------|
| Nature | 2,50€ | 3,50€ |
| Sucre | 3,00€ | 4,00€ |
| Confiture | 3,30€ | 4,30€ |
| Beurre sucre | 3,70€ | |
| Caramel beurre salé maison | 4,00€ | 5,00€ |
| Pâte à tartiner (sans huile de palme) | 4,30€ | 5,30€ |
| Chocolat maison | 4,10€ | 5,10€ |
| Banane chocolat maison | 5,30€ | 6,30€ |

Supplément boule de glace ou chantilly 2,00€

Coupes glacées

Sundaes

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| POIRE BELLE HÉLÈNE | 8,00€ |
| Poire, crème glacée vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison | |
| Pear, vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, homemade whipped cream | |
| LA PAILLOTE | 8,00€ |
| Crème glacée noix de coco, sorbet mangue, coulis mangue maison, chantilly maison | |
| Coconut ice cream, mango sorbet, homemade mango coulis, homemade whipped cream | |
| CHOCOLAT LIÉGEOIS | 7,50€ |
| Crème glacée chocolat, sauce chocolat maison, chantilly maison | |
| Chocolate ice cream, homemade chocolate sauce, homemade whipped cream | |
| CAFE LIÉGEOIS | 7,50€ |
| Crème glacée café, sauce café, chantilly maison | |
| Coffee ice cream, coffee sauce, homemade whipped cream | |
| DAME BLANCHE | 7,50€ |
| Crème glacée vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison | |
| Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, homemade whipped cream | |
| BANANA SPLIT | 9,00€ |
| Crème glacée vanille fraise chocolat, banane, sauce chocolat maison, chantilly maison | |
| Chocolate strawberry vanilla ice cream, banana, homemade chocolate sauce, homemade whipped cream | |
| NOCCIOCOCO | 8,00€ |
| Crème glacée noix de coco, sauce nocciolata, brisure de cookies | |
| Coconut ice cream, nocciolata sauce, broken cookies | |

Coupes glacées alcoolisées

Alcoholic sundaes

| | |
|-----------------------------------------------|--------------|
| ICEBERG | 8,40€ |
| Crème glacée menthe chocolat, peppermint | |
| Chocolate mint ice cream, peppermint | |
| LA NORMANDIE | 8,40€ |
| Sorbet pomme, Calvados | |
| Apple sorbet, Calvados | |
| PINA COLADA | 8,90€ |
| Crème glacée noix de coco, ananas, rhum blanc | |
| Coconut ice cream, pineapple, white rum | |
| COLONEL | 8,40€ |
| Sorbet citron, vodka | |
| Lemon sorbet, vodka | |

Carte des vins

Vins blancs *White wines*

MUSCADET SUR LIE, JOSÉPHINE

Domaine Luneau Michel et Fils, AOP

COTEAU DU LAYON

Domaine la Grande Chauvière, AOP

CHEVERNY

Cheverny, AOP

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Buissonnier, Buxy, ABAC

Bouteille 75cl **Bouteille 50cl** **Verre 12cl**

75cl Bottle

50cl Pitcherl

12cl Glass

15,10 €

12,50 €

4,70 €

20,20 €

16,80 €

5,10 €

23,20 €

19,30 €

5,60 €

23,20 €

19,30 €

5,60 €

Vins rosés *Rosé wines*

CABERNET SAUVIGNON

Domaine Luneau Michel et Fils, VF

CABERNET D'ANJOU

Domaine des deux moulins, AOP

CÔTE DE PROVENCE, SECRET D'ELISE

Vignerons de St Tropez, AOP

COTE DU VAR

Cap des Esperelles, IGP

13,20 €

11,10 €

4,70 €

18,20 €

14,30 €

4,70 €

18,20 €

14,30 €

4,70 €

16,00 €

13,40 €

4,70 €

Vins rouges *Red wines*

SAUMUR CHAMPIGNY

Domaine Tuffeau, AOP

MORGON, GRANDS CRAS 2019

Domaine du Père Guillot, AMC

CÔTE DU RHONE

Domaine Lumian BIO, AOP

BLAYE, COTE DE BORDEAUX

Gabier Frédignac, BIO, AOP

COTE DU ROUSSILLON

Village Protégé ZOE, AOP

CHINON BIO

18,20 €

15,10 €

4,70 €

26,20 €

21,70 €

6,20 €

24,20 €

19,30 €

5,60 €

26,20 €

21,70 €

6,20 €

20,00 €

16,60 €

4,70 €

26,90 €

21,70 €

6,20 €

Pétillants *Sparkling wines*

LAMBRUSCO, Donna Lorenza

CRÉMANT DE LOIRE

CHAMPAGNE 1ER CRU

18,00 €

15,00 €

4,70 €

22,00 €

6,00 €

50,00 €

9,00 €

Vins en BIB

MUSCADET, AOP Domaine Luneau Michel et Fils

ROSÉ, VF Domaine Luneau Michel et Fils

Pichet 50cl

Pichet 25cl

8,90 €

5,50 €

8,90 €

5,50 €

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Carte des boissons

Eaux Waters

| | |
|---------------------|-------|
| Evian 1L | 5,90€ |
| Evian 50cl | 3,90€ |
| San Pellegrino 1L | 5,90€ |
| San Pellegrino 50cl | 3,90€ |
| Perrier 33cl | 3,70€ |

Soft Softs

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Coca-cola / Coca-cola zéro 33 cl | 3,70€ |
| Orangina 25 cl | 3,70€ |
| Ice Tea 25 cl | 3,70€ |
| Sprite 25 cl | 3,70€ |
| Oasis 25 cl | 3,70€ |
| Fanta 25 cl | 3,70€ |
| Schwepps tonic / agrumes 25 cl | 3,70€ |
| Red Bull 25 cl | 3,90€ |
| Sirops 25 cl | 2,80€ |
| Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise, Framboise, Citron, Banane, Kiwi | |
| Diabolo 25 cl | 3,40€ |
| Dabiolo banane-kiwi 25 cl | 3,70€ |
| Limonade 25 cl | 3,10€ |
| Jus de fruits 25 cl | 3,70€ |
| Orange, Abricot, Mangue, Tomate, ACE, Pamplemousse | |
| Jus bio local* 25 cl | 4,20€ |
| Pomme, Poire | |

Cidre / Poiré Cider / Pear

| | |
|----------------------------------|--------|
| Kir Normand Cidre ou Poiré 33 cl | 5,30€ |
| Cidre Bio local* 75 cl - 5,5° | 11,00€ |
| Cidre Bio local* 33 cl - 5,5° | 5,00€ |
| Poiré Bio local* 75 cl - 4° | 12,50€ |
| Poiré Bio local* 33 cl - 4° | 5,20€ |

* Cave de la Loterie - Clécy

Café | Thé | Chocolat Coffee | Tea | Chocolate

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| Espresso 6 cl | 1,90€ |
| Allongé 12 cl | 1,90€ |
| Décaféiné 6 cl | 2,10€ |
| Double espresso 12 cl | 3,60€ |
| Petit Crème 16 cl | 2,40€ |
| Grand crème 25 cl | 3,90€ |
| Cappucino 25 cl | 4,50€ |
| Noisette 6 cl | 2,10€ |
| Thé et infusion | 3,70€ |
| Menthe, Fruits rouges, Earl grey, Citron, Breakfast, Verveine, Darjeeling | |
| Chocolat chaud 25 cl | 3,90€ |
| Chocolat viennois 25 cl | 4,90€ |

Apéritifs Appetizers

| | |
|---------------------------------------------|-------|
| Martini rouge ou blanc 6 cl - 14,4° | 4,10€ |
| Saint-Raphaël Quina rouge 6 cl - 14° | 4,10€ |
| Porto rouge ou blanc 6 cl - 19,5° | 4,10€ |
| Blanc crème 12 cl - 12,5° | 4,10€ |
| Cassis, Mûre, Pêche, Framboise | |
| Pommeau local* 6 cl | 4,10€ |
| Ricard 2 cl - 45° | 3,90€ |
| Suze 6 cl - 15° | 4,10€ |
| Kraken Black Spiced 4 cl - 40° | 6,90€ |
| Vodka Sobieski 4 cl - 37,5° | 6,60€ |
| Whisky Cutty Sark 4 cl - 40° | 5,50€ |
| Whisky Cutty Sark + coca 4 cl - 40° | 6,50€ |
| Jack Daniel's 4 cl - 40° | 6,50€ |
| Irish Whiskey Bushmills Original 4 cl - 40° | 6,00€ |
| Irish Whiskey Sexton Single Malt 4 cl - 40° | 7,00€ |
| Aberlour 10 ans d'âge 4 cl - 40° | 7,90€ |

Suppléments

| | |
|---------------------------------|-------|
| Soft | 1,00€ |
| Lait, Sirop, Rondelle de citron | 0,30€ |

Cocktails

Cocktails

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Mojito | 8,50€ |
| Rhum St James, Feuille de menthe, sucre de canne, citron verre, eau gazeuse | |
| Mojito Framboise ou Ananas | 9,50€ |
| Déclinaison du mojito en fruits | |
| Sex on the Beach | 8,50€ |
| Vodka Sobieski, Jus Caraïbos sex on the beach (ananas, cranberry) | |
| Pina Colada | 8,00€ |
| Rhum St James ambré, Jus Caraïbos pina colada (ananas, coco) | |
| Spritz | 8,00€ |
| Apérol, Prosecco perlino, eau gazeuse, topping d'orange | |
| Cuba Libre | 8,00€ |
| Rhum St James ambré, coca-cola, citron vert | |
| Caïpirinha | 6,00€ |
| Cachaça Aguacana, citron vert, sucre de canne | |
| Ti Punch | 6,00€ |
| Rhum Dillon, citron vert, sucre de canne | |
| Gin Tonic | 8,00€ |
| Gin Gibson's, tonic, topping de citron | |
| French Americano | 8,00€ |
| St Raphaël Quina, topping d'orange, Suze, Perrier | |
| Embuscade | 25 cl 1 L |
| Bière, Vin blanc, Calvados, crème de cassis | 6,00€ 20,00€ |

Cocktails sans alcool

No-alcoholic cocktails

| | |
|--------------------------------------------------------------|--------------|
| Virgin Mojito | 6,00€ |
| Feuille de menthe, sucre de canne, citron verre, eau gazeuse | |
| Virgin Mojito Framboise ou Ananas | 7,00€ |
| Déclinaison du virgin mojito en fruits | |
| Virgin Sex on the Beach | 6,00€ |
| Jus Caraïbos sex on the beach (ananas, cranberry) | |
| Virgin Colada | 6,00€ |
| Jus Caraïbos pina colada (ananas, coco) | |

Bières pressions

Draft beers

| | 25 cl | 50 cl |
|-----------------------|--------------|--------------|
| 1664 5,5° | 3,40€ | 6,40€ |
| Grimbergen 6,7° | 4,10€ | 7,80€ |
| Panaché / Monaco 6,7° | 4,10€ | 7,80€ |
| Picon bière | 4,70€ | 9,00€ |

Bières bouteilles

Beer bottles

| | 33 cl |
|------------------------------------------|--------------|
| Délirium red 8° | 4,60€ |
| Hoegaarden Blanche 4,9° | 4,20€ |
| La Chouffe Blonde 8° | 5,80€ |
| Chimay Bleue Ambrée 9° | 5,10€ |
| Triple à la mode de Caen bio (La Lie) 9° | 6,10€ |
| Caennette bio (La Lie) 4,5° | 5,90€ |
| Torgoule IPA bio 6° | 5,90€ |
| Mort Subite Rouge 4° | 5,20€ |
| Desperados 5,9° | 5,20€ |
| 1664 Sans alcool | 4,60€ |

Digestifs

Digestive

| | |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| Peppermint Mint's Vert Marie Brizard 6cl - 21° | 4,80€ |
| Menthe Pastille 6cl - 24° | 4,80€ |
| Armagnac 6cl - 40° | 6,30€ |
| Calvados local hors d'âge 4cl - 40° | 7,00€ |
| Cognac Remy Martin 4cl - 40° | 7,70€ |
| Rhum arrangé Dillon 3cl - 50° | 5,00€ |
| Shooter rhum arrangé Dillon 3cl - 50° | 3,00€ |
| Irish Coffee (Bushmills original) cl - 50° | 8,90€ |