

Bienvenue



Nos jours d'ouverture

RESTAURANT

D'avril à septembre

Ouvert les lundi, mardi, vendredi, samedi,
dimanche et jours fériés

Fermeture hebdomadaire les mercredi et jeudi

SNACK / AIRE DE JEUX *

Hors vacances scolaires :

Ouvert les mercredi, week-end et jours fériés

Vacances scolaires :

Ouvert les 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 : 14h00-18h00

Week-end et jours fériés : 12h00-18h30

Vacances scolaires :

12h00-18h30

** En cas de mauvais temps, la direction se réserve le droit de fermer l'aire de jeux*

Nous joindre et nous trouver



02 31 59 61 90



contact@lapailote-suisse-normande.fr



3, La Cambronnerie
14570 CLECY

Notre site et nos réseaux sociaux



<https://lapailote-suisse-normande.fr>



LA PAILLOTE SUISSE NORMANDE



lapailote_suisse-normande

Menu

RESTAURANT



A partager (ou pas)

PLANCHE MIXTE (1 à 4 personnes)	10,00 €
Charcuteries, fromages, pain et beurre	
SAUCISSON SEC	8,50 €
Accompagnement pain et beurre	
CAMEMBERT RÔTI	
Nature servi avec du pain	10,00 €
Miel et herbes de Provence servi avec du pain	11,00 €

Salades

Base : salade, carottes râpées, tomates, radis, maïs

Petite **8,50 €** Grande **15,10 €**

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
Base, tartines de chèvre chaud, œufs, lardons, sauce vinaigrette maison
SALADE CÉSAR
Base, croutons, poulet rôti, copeaux de parmesan, sauce César maison
SALADE NIÇOISE
Base, thon, anchois, poivrons, œufs, olives noires, sauce vinaigrette maison
SALADE VÉGÉTALE
Base, poivrons, oignons pickles, pesto maison, tartines de légumes chauds

Entrées

FOIE GRAS MAISON	14,90 €
Pain aux cranberries, compotée d'oignons	
SAUMON GRAVLAX MAISON	11,90 €
Citron, beurre, pain nordique du Moulin de Clécy	
BURRATA TRUFFÉE	11,00 €
Servie avec roquette et tomates confites	

Tartines

Accompagnement frites maison et salade

TARTINE LA PAILLOTE	14,90 €
Pain, sauce tomate maison, jambon de pays, camembert, oignons, champignons	
TARTINE FROIDE DU PECHEUR	16,50 €
Pain grillé, sauce crème ciboulette maison, avocat, radis, saumon gravlax maison, oignons pickles, jeunes pousses de salade	
TARTINE PARMIGIANO	14,90 €
Pain, sauce crème ail, jambon blanc, parmesan, tomates confites, pesto maison, jeunes pousses de salades	
TARTINE MÉDITERRANÉENNE	14,90 €
Pain, sauce tomate maison, chorizo, poivrons, fêta marinée, jeunes pousses de salade	

Tout changement à la carte **1,00 €**

Spécialités de la maison

RACLETTE NORMANDE **18,50 €**
Camembert chaud, charcuterie, pommes de terre grenailles rôties à la graisse de canard, salade

GRATIN DE NINI **17,80 €**
Pommes de terre, lardons, andouille de vire, poireaux, camembert, champignons, oignons, crème fraîche, cidre

Burger-frites maison

Accompagnement frites maison et salade

* Pain burger du Moulin de Clécy

BURGER DE LA PAILLOTE * **16,00 €**
Pain, steak haché V.F 150g, cheddar, bacon, tomates, oignons, sauce burger maison

BURGER NORMAND * **17,00 €**
Pain tartine, steak haché V.F 150g, camembert, lard fumé, champignons, oignons, sauce burger maison

BURGER COCOTTE * **15,90 €**
Pain noir, filet de poulet mariné V.F environ 120g, cheddar, champignons, oignons, sauce burger maison

BURGER VÉGÉTARIEN **15,90 €**
Pain, galette végétarienne maison, cheddar, tomates, oignons, champignons, sauce burger maison

FISH BURGER **15,90 €**
Pain, filet de colin façon fish and chips, cheddar, tomates, oignons rouges, sauce tartare maison

Supplément frites **3,50 €**

Supplément salade **2,50 €**

Supplément steak haché V.F 150g **5,00 €**

Supplément sauce maison **1,50 €**

Tout changement à la carte **1,00 €**

Moules & frites maison

Arrivage selon saison

MARINIÈRES **15,00 €**
Vin blanc, échalotes, persil

CRÈME **16,00 €**
Vin blanc, échalotes, persil, crème fraîche à l'ail

PAILLOTE **17,50 €**
Vin blanc, échalotes, persil, tomates, lardons, crème fraîche au camembert

ROQUEFORT **17,00 €**
Vin blanc, échalotes, persil, crème fraîche au roquefort

Viandes et Poissons

Accompagnement frites maison et salade

STEAK HACHÉ VF 150g **12,90 €**
Sauce au choix

PIÈCE DE BŒUF VF environ 300g **23,50 €**
Sauce au choix

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU VF 180g **17,00 €**

TRAVERS DE PORC MARINÉ VF environ 300g **17,00 €**
Sauce au choix

JARRETON MARINÉ VF **16,50 €**
Sauce miel-thym

FISCH & CHIPS DE CABILLAUD **14,50 €**
Sauce béarnaise

Sauces maison :

poivre, camembert, roquefort ou miel-thym

N
O
V
E
M
B
R
E

Menu Gourmet

Entrée, Plat & Dessert

31,90 €

Entrée

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

OU

Cassolette de la mer, noix de Saint-Jacques, crevettes, moules et sa fondue de poireaux crémée

Plat

Jambonnette de dinde confite en croûte d'herbes, purée de patates douces et de pommes de terre, petits légumes, sauce aux girolles

OU

Poisson du moment, sauce gingembre citron, purée de patates douces et pommes de terres et petits légumes

Dessert au choix

Assiette de 3 fromages

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Brioche chaude

Moelleux patate douce

Coupe 3 boules (parfums au choix)

Crêpe ou gaufre maison au choix

Tout autre dessert à la carte +1,50 €

Menu Paillotin

-10 ans

9,00 €

Steak haché VF 100g, frites maison

OU

Nuggets de poulet, frites maison

+

Sirop OU Limonade

+

Mousse au chocolat

OU

Boule de glace (parfum au choix)



Activités pour vos enfants

Horaires selon saison



Jeux gonflables
6€ par enfant



Trampoline
5€ la séance
de 5 min



Formule duo 9,50€

Desserts maison / Fromages

GOURMAND (selon l'humeur du chef)

- Café : 8,50 €
- Thé : 9,50 €
- Chocolat chaud : 9,80 €

DÉLICE NORMAND **8,50 €**
Compotée de pommes chaudes au Calvados, caramel maison, crème glacée vanille, brisures de cookies

MOELLEUX PATATE DOUCE **7,50 €**
Servi avec une boule de glace vanille et chantilly maison

CRÈME BRÛLÉE **7,00 €**

MOUSSE AU CHOCOLAT **7,00 €**

MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE **8,00 €**

ASSIETTE DE 3 FROMAGES, SALADE **6,50 €**

Desserts glacés

POIRE BELLE HÉLÈNE **8,50 €**
Poire, crème glacée vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison

LA PAILLOTE **8,50 €**
Crème glacée noix de coco, sorbet mangue, coulis de mangue maison, chantilly maison

CAFÉ ou CHOCOLAT ou CAMEL LIÉGEOIS **8,00 €**
Crème glacée, sauce, chantilly maison

DAME BLANCHE **8,00 €**
Crème glacée, vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison

BANANA SPLIT **9,90 €**
Crème glacée vanille, fraise et chocolat, banane, sauce chocolat maison, chantilly maison

NOCCIOCOCO **8,00 €**
Crème glacée noix de coco, sauce nocciolata, brisures de cookies

BRIOCHE CHAUDE **7,00 €**
Glace parfum au choix, sauce au choix

Crème glacées et 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-chocolat, noix de coco, pistache, noix, vanille, popcorn, rhum-raisin

PARFUMS SORBETS
Citron jaune, mangue, pomme, fruit de la passion, cassis, framboise, cerise

Crêpes et gaufres maison

	<u>Crêpes</u>	<u>Gaufres</u>
Nature	2,50 €	3,50 €
Sucre	3,00 €	4,00 €
Confiture fraise ou abricot	3,30 €	4,30 €
Beurre sucre ou sucre citron	3,70 €	/
Caramel beurre salé maison	4,00 €	5,00 €
Pâte à tartiner	4,30 €	5,30 €
Chocolat maison	4,30 €	5,30 €
Banane chocolat maison	5,30 €	6,30 €

Coupes glacées alcoolisées

ICEBERG **8,90 €**
Crème glacée menthe-chocolat, peppermint

LA NORMANDINE **8,90 €**
Sorbet pomme, Calvados

COLONEL **8,90 €**
Sorbet citron, vodka

Supplément noix de coco râpée **1,00 €**

Supplément boule de glace / chantilly maison **2,00 €**

Supplément sauce : chocolat maison, caramel maison, pâte à tartiner, café **1,50 €**

Carte des vins

Vins blancs

	<u>Bouteille 75cl</u>	<u>Carrafe 50cl</u>	<u>Verre 12cl</u>
MUSCADET SUR LIE, JOSÉPHINE Domaine Luneau Michel et Fils, AOP	15,10 €	12,50 €	4,70 €
COTEAU DU LAYON Domaine La Grande Chauvière, AOP	20,20 €	16,80 €	5,10 €
CHEVERNY Cheverny, AOP	23,20 €	19,30 €	5,60 €
BOURGOGNE ALIGOTÉ Buissonnier, Buxy, ABAC	23,20 €	19,30 €	5,60 €

Vins rosés

CABERNET SAUVIGNON Domaine Luneau Michel et Fils, VF	13,20 €	11,10 €	4,70 €
CABERNET D'ANJOU Domaine des deux moulins, AOP	18,20 €	14,30 €	4,70 €
CÔTÉ DE PROVENCE, SECRET D'ELISE Vigneron de St Tropez, AOP	18,20 €	14,30 €	4,70 €
CÔTÉ DU VAR Cap des Esperelles, IGP	16,00 €	13,40 €	4,70 €

Vins rouges

SAUMUR CHAMPIGNY Domaine Tuffeau, AOP	18,20 €	15,10 €	4,70 €
MORGON, GRAND CRAS Domaine du Père Guillot, AMC	26,20 €	21,70 €	6,20 €
CÔTE DU RHÔNE Domaine Lumian BIO, AOP	24,20 €	19,30 €	5,60 €
BLAYE, CÔTE DE BORDEAUX L'Ironda, BIO, AOP	26,20 €	21,70 €	6,20 €
CÔTE DU ROUSSILLON Village Protégé ZOE, AOP	20,00 €	16,60 €	4,70 €
BOURGUEIL Poids plume, Marchesseau, BIO, AOP	26,90 €	21,70 €	6,20 €

Pétillants

		<u>Bouteille 37,5cl</u>	
BRUT DE CHARVIS, MÉTHODE TRADITIONNELLE	15,30 €	/	5,00 €
CHAMPAGNE Marcel DEHEURLES Brut	50,00 €	31,50 €	12,00 €

Vins de table en BIB

	<u>Pichet 50cl</u>	<u>Pichet 25cl</u>	
CHARDONNAY (blanc) VF, Domaine Luneau Michel et Fils	8,90 €	5,50 €	L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
LUNES AUX ROSÉES (rosé)	8,90 €	5,50 €	
CABERNET FRANC-MERLOT (rouge)	8,90 €	5,50 €	

Carte des boissons

Eaux

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

Soft

Coca-Cola, Cherry, Zéro 33cl	3,70 €
Orangina 25cl	3,70 €
Fuzetea 25cl	3,70 €
Sprite 25cl	3,70 €
Tropico 25cl	3,70 €
Schwepps Tonic / Schwepps Agrumes 25cl	3,70 €
Red Bull 25cl	3,90 €
Sirops 25cl	2,80 €
Menthe, grenadine, pêche, fraise, framboise, citron, banane-kivi, cerise, violette	
Diabolo 25cl	3,40 €
Limonade 25cl	3,10 €
Jus de fruit 25cl	3,70 €
Orange, abricot, mangue, tomate	
Jus bio local* 25cl	4,20 €
Pomme, poire	

Cidre / Poirés

Kir Normand Cidre 33cl	5,50 €
Kir Normand Poiré 33cl	5,80 €
Cidre bio local* 75cl - 5,5°	11,00 €
Cidre bio local* 33cl - 5,5°	5,20 €
Poiré bio local* 75cl - 4°	12,50 €
Poiré bio local* 33cl - 4°	5,50 €

*Cave de la loterie - CLECY

Suppléments

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

Café / Thé / Chocolat

Expresso 6cl	2,00 €
Allongé 12cl	2,00 €
Décaféiné 6cl	2,20 €
Double expresso 12cl	3,80 €
Petit crème 12cl	2,50 €
Grand crème 25cl	4,00 €
Cappuccino 25cl	5,00 €
Noisette 6cl	2,20 €
Thé et infusion	3,70 €
Thé : thé vert, menthe, earl grey, breakfast, Infusion : verveine, fruits rouge, tilleul	
Chocolat chaud 25cl	4,00 €
Chocolat viennois 25cl	5,00 €
Citron chaud pressé	3,70 €

Apéritifs

Martini rouge ou blanc 6cl - 14,4°	4,10 €
Porto rouge ou blanc 6cl - 19,5°	4,10 €
Blanc crème 12cl - 12,5°	4,10 €
Cassis, mûre, pêche, framboise	
Pommeau local* 6cl - 18°	4,10 €
Ricard 2cl - 45°	3,90 €
Suze 6cl - 15°	4,10 €
Rhum ambré St James 4cl - 40°	5,70 €
Vodka Sobieski 4cl - 37,5°	5,70 €
Whisky Cutty Sark 4cl - 40°	5,50 €
Whisky Coca-Cola (Cutty Sark 4cl) - 40°	6,50 €
Jack Daniel's 4cl - 40°	6,50 €
Irish Whiskey Paddy 4cl - 40°	6,00 €

<u>Pétillants</u>	<u>Bouteille</u>	<u>Bouteille</u>	<u>Verre</u>
	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>	<u>12cl</u>
BRUT DE CHARVIS, MÉTHODE TRADITONNELLE	15,30 €	/	5,00 €
CHAMPAGNE Marcel DEHEURLES Brut	50,00 €	31,50 €	12,00 €

Cocktails

Mojito	8,70 €
<i>Rhum St James, feuille de menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse</i>	
Mojito framboise ou passion-mangue	9,70 €
<i>Déclinaison du mojito en fruits</i>	
Sex on the Beach	8,70 €
<i>Vodka Sobieski, jus Caraïbos Sex on the Beach (ananas, cranberry)</i>	
Piña Colada	8,20 €
<i>Rhum St James ambré, jus Caraïbos piña colada (ananas, coco)</i>	
Spritz	8,20 €
<i>Aperitivo Spritz Marie Brizard, Prosecco perlino, eau gazeuse, orange</i>	
Hugo Spritz	8,20 €
<i>Fleur de sureau Marie Brizard, Prosecco perlino, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert</i>	
Cuba Libre	8,20 €
<i>Rhum St James ambré, Coca-Cola, citron vert</i>	
Caïpirinha	6,40 €
<i>Cachaça Aguacana, citron vert, sucre de canne</i>	
Ti Punch	6,40 €
<i>Rhum ambré St James, citron vert, sucre de canne</i>	
Gin Tonic	8,20 €
<i>Gin Gibson's, tonic, citron</i>	
Embuscade	25 cl 1 L
<i>Bière, vin blanc, Calvados, crème de cassis</i>	6,50 € 22,00 €

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	6,20 €
<i>Feuille de menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse</i>	
Virgin Mojito framboise ou passion-mangue	7,20 €
<i>Déclinaison du mojito en fruits</i>	
Virgin Sex on the Beach	6,20 €
<i>Jus Caraïbos Sex on the Beach (ananas, cranberry)</i>	
Virgin Colada	6,20 €
<i>Jus Caraïbos piña colada (ananas, coco)</i>	
Virgin Spritz	6,20 €
<i>Venezio pétillant spritz, orange</i>	
Virgin Hugo Spritz	6,20 €
<i>Venezio pétillant Hugo Spritz, menthe fraîche, citron vert</i>	

Bières pressions

	25 cl	50 cl
Tigre Bock - 5°	3,50 €	6,40 €
1664 Blanche - 5°	4,00 €	7,40 €
Grimbergen - 6,7°	4,20 €	7,80 €
Bête ambrée - 8°	4,20 €	7,80 €
Very Cherry (BrewMaker) - 5°	4,20 €	7,80 €
Panaché (Tigre Bock - 5°)	4,20 €	7,80 €
Monaco (Tigre bock - 5°)	4,20 €	7,80 €
Picon bière - (Tigre bock 5° + picon 18°)	4,80 €	9,00 €

Bières

	33 cl
Delirium red - 8°	4,60 €
Chimay Bleue Ambrée - 9°	5,10 €
Sublimin'ale IPA (BrewMaker) - 4,5°	6,10 €
T'Hop Mod'Ale IPA (BrewMaker) - 6,2°	5,90 €
Instinct Sauvage Double IPA (BrewMaker) - 8°	5,90 €
Desperados - 5,9°	5,20 €
Jupiler sans alcool	3,40 €

Digestifs

Peppermint Mint's Vert Marie Brizard 6cl - 15°	4,80 €
Menthe Pastille 6cl - 24°	4,80 €
Armagnac 6cl - 40°	6,30 €
Calvados local hors d'âge 4cl - 40°	7,00 €
Cognac Rémy Martin 4cl - 40°	7,70 €
Rhum arrangé 5cl - 50°	5,00 €
Shooter rhum arrangé 3cl - 50°	3,00 €
Irish Coffee (Paddy 4cl) - 40°	8,90 €
Baileys 6cl - 17°	4,80 €
Orgasme (baileys 2cl / 17° + peppermint 4cl / 15°)	4,80 €
10 shooters de 3cl (choix selon l'humeur du barman)	27,00 €