

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 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 :

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) Charcuteries, fromages, pain et beurre	12,50 €
SAUCISSON SEC Accompagnement pain et beurre	8,50 €
CAMEMBERT RÔTI Nature servi avec du pain	10,50 €
Miel et herbes de Provence servi avec du pain	11,50 €
Truffé servi avec du pain	12,50 €

Salades

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

Petite	Grande
9,90 €	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, sauce vinaigrette maison

Entrées

FOIE GRAS MAISON Pain aux cranberries, compotée d'oignons	15,90 €
SAUMON GRAVLAX MAISON Citron, beurre, pain nordique du Moulin de Clécy	11,90 €
BURRATA TRUFFÉE Servi avec roquette et tomates confites	11,00 €

Tartines

Accompagnement frites maison et salade

TARTINE LA PAILLOTE Pain, sauce tomate maison, jambon de pays, camembert, oignons, champignons	15,10 €
TARTINE FROIDE DU PECHEUR Pain grillé, sauce crème ciboulette maison, avocat, radis, saumon gravlax maison, oignons pickles, jeunes pousses de salade	16,70 €
TARTINE PARMIGIANO Pain, sauce crème ail, jambon blanc, parmesan, tomates confites, pesto maison, jeunes pousses de salades	15,10 €
TARTINE MÉDITERRANÉENNE Pain, sauce tomate maison, chorizo, poivrons, fêta marinée, jeunes pousses de salade	15,10 €

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 **18,50 €**

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

Burger-frites maison

Accompagnement frites maison et salade

BURGER DE LA PAILLOTE * **16,20 €**

Pain, steak haché V.F 150g, cheddar, bacon, tomates, oignons, sauce burger maison

BURGER NORMAND * **17,20 €**

Pain tartine, steak haché V.F 150g, camembert, lard fumé, champignons, oignons, sauce burger maison

BURGER TARTUFFE **18,90 €**

Pain, steak haché V.F 150g, boeuf séché, pavé d'Isigny, galette de pomme de terre, oignons confits, mayonnaise truffée

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

BURGER COCOTTE * **16,20 €**

Pain noir, filet de poulet mariné environ 120g, cheddar, champignons, oignons, sauce burger maison

Filet de poulet V.F ou U.E selon arrivage

BURGER VÉGÉTARIEN **16,20 €**

Pain, galette végétarienne maison, cheddar, tomates, oignons, champignons, sauce burger maison

* Pain burger du Moulin de Clécy

Supplément frites **3,50 €**

Supplément salade **2,50 €**

Supplément sauce maison **1,50 €**

Tout changement à la carte 1,00 €

Moules & frites maison

Arrivage selon saison

MARINIÈRES **15,20 €**

Vin blanc, échalotes, persil

CRÈME **16,20 €**

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

PAILLOTE **17,70 €**

Vin blanc, échalotes, persil, tomates, lardons, crème fraîche au camembert

ROQUEFORT **17,20 €**

Vin blanc, échalotes, persil, crème fraîche au roquefort

Viandes et Poissons

Accompagnement frites maison et salade

STEAK HACHÉ VF 150g **13,90 €**

Sauce au choix

PIÈCE DE BŒUF VF environ 300g **23,70 €**

Sauce au choix

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU VF 180g **17,20 €**

TRAVERS DE PORC MARINÉ VF environ 300g **17,20 €**

Sauce au choix

JARRETON MARINÉ VF **16,70 €**

Sauce miel-thym

FISCH & CHIPS DE CABILLAUD **14,70 €**

Sauce béarnaise

Sauces maison :

poivre, camembert, roquefort ou miel-thym



Menu Paillotin

-10 ans

10,80 €

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)

E
N
F
A
N
T

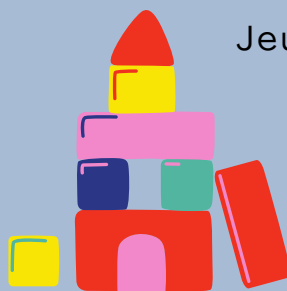
Activité pour vos enfants

Horaires selon saison

Jeux gonflables

6€

l'entrée



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

CRÈME BRÛLÉE 7,00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT 7,00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE 8,00 €

ASSIETTE DE 3 FROMAGES, SALADE 7,50 €

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 €

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, pâte à tartiner, brisures de cookies

BRIOCHE CHAUDE 7,00 €

Glace parfum au choix, sauce au choix

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 - SEC Domaine Luneau Michel et Fils, AOP	17,10 €	14,10 €	4,90 €
CÔTES DE GASCOGNE - MOELLEUX Domaine Laguille - Gros Manseng IGP	21,20 €	17,80 €	5,30 €
CHEVERNY - FRUITÉ Cheverny, AOP	25,40 €	21,40 €	6,10 €
BOURGOGNE ALIGOTÉ Buissonnier, Buxy, ABAC	26,40 €	22,40 €	6,40 €

Vins rosés

CABERNET SAUVIGNON - SEC Domaine Luneau Michel et Fils, VF	15,20 €	12,20 €	4,70 €
CABERNET D'ANJOU - SUCRÉ Domaine des deux moulins, AOP	21,00 €	17,50 €	5,10 €
CÔTÉ DE PROVENCE, SECRET D'ELISE - FRUITÉ Vigneron de St Tropez, AOP	22,50 €	18,50 €	5,60 €
JAS DELLANGE Méditerranée - IGP	21,20 €	17,80 €	5,30 €

Vins rouges

SAUMUR CHAMPIGNY Domaine Tuffeau, AOP	23,50 €	19,50 €	5,90 €
MORGON, GRAND CRAS Domaine du Père Guillot, AMC	27,20 €	23,20 €	6,70 €
CÔTE DU RHÔNE Domaine Lumian BIO, AOP	26,20 €	22,20 €	6,20 €
BLAYE, CÔTE DE BORDEAUX L'Ironda, BIO, AOP	26,20 €	22,20 €	6,20 €
CÔTE DU ROUSSILLON Village Protégé ZOE, AOP	26,20 €	22,20 €	6,20 €
BOURGUEIL Poids plume, Marchesseau, BIO, AOP	27,20 €	23,20 €	6,70 €

Pétillants

BRUT DE CHARVIS, MÉTHODE TRADITIONNELLE	17,30 €		6,00 €
CHAMPAGNE Marcel DEHEURLES Brut	55,00 €		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 €
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	6,10 €
San Pellegrino 50cl	4,10 €
Perrier 33cl	3,80 €

Soft

Coca-Cola, Cherry, Zéro 33cl	3,80 €
Orangina 25cl	3,80 €
Fuzetea 25cl	3,80 €
Sprite 25cl	3,80 €
Oasis 25cl	3,80 €
Schwepps Tonic / Schwepps Agrumes 25cl	3,80 €
Red Bull nature / myrtille 25cl	4,20 €
Sirops 25cl	2,80 €
<i>Menthe, menthe glaciale, grenadine, pêche, fraise, framboise, citron, banane-kiwi, violette</i>	
Diabolo 25cl	3,40 €
Limonade 25cl	3,10 €
Jus de fruit 25cl	3,80 €
<i>Orange, abricot, ananas, mangue, tomate</i>	
Jus bio local* 25cl	4,30 €
<i>Pomme, poire</i>	

Cidre / Poirés

Kir Normand Cidre 33cl	5,90 €
Kir Normand Poiré 33cl	6,60 €
Cidre bio local* 75cl - 5,5°	11,00 €
Cidre bio local* 33cl - 5,5°	5,60 €
Poiré bio local* 75cl - 4°	12,50 €
Poiré bio local* 33cl - 4°	6,30 €

*Cave de la loterie - CLECY

Suppléments

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

Café / Thé / Chocolat

Espresso 6cl	2,10 €
Allongé 12cl	2,10 €
Décaféiné 6cl	2,30 €
Double espresso 12cl	4,00 €
Petit crème 12cl	2,60 €
Grand crème 25cl	4,10 €
Cappuccino 25cl	5,10 €
Noisette 6cl	2,30 €
Thé et infusion	3,70 €
<i>Thé : thé vert, menthe, earl grey, breakfast,</i>	
<i>Infusion : verveine, fruits rouge, tilleul-menthe, rooibos citron</i>	
Chocolat chaud 25cl	4,00 €
Chocolat viennois 25cl	5,00 €

Apéritifs

Martini rouge ou blanc 6cl - 14,4°	4,20 €
Porto rouge ou blanc 6cl - 19,5°	4,20 €
Blanc crème 12cl - 12,5°	4,20 €
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
Pommeau local* 6cl - 18°	4,20 €
Ricard 2cl - 45°	3,90 €
Suze 6cl - 15°	4,20 €
Rhum ambré St James 4cl - 40°	5,80 €
Vodka Sobieski 4cl - 37,5°	5,80 €
Whisky Cutty Sark 4cl - 40°	5,60 €
Whisky Coca-Cola (Cutty Sark 4cl) - 40°	6,60 €
Jack Daniel's 4cl - 40°	6,60 €
Irish Whiskey Paddy 4cl - 40°	6,10 €
Aberlour 10 ans d'âge 4cl - 40°	8,50 €

Pétillants

	Bouteille 75cl	Verre 12cl
BRUT DE CHARVIS, MÉTHODE TRADITIONNELLE	17,30 €	6,00 €
CHAMPAGNE Marcel DEHEURLES Brut	55,00 €	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	8,20 €
<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>	
Porn Star	8,70 €
<i>Vodka Sobieski, Caraïbos porn star (fruit de la passion, vanille), shooter de prosecco</i>	
Spritz	8,70 €
<i>Aperitivo Spritz Marie Brizard, Prosecco perlino, eau gazeuse, orange</i>	
Hugo Spritz	8,70 €
<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>	
Caipirinha	7,00 €
<i>Cachaça Aguacana, citron vert, sucre de canne</i>	
Ti Punch	7,00 €
<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>	7,50 € 24,00 €

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°	3,70 €	6,80 €
1664 Blanche - 5°	4,10 €	7,60 €
Grimbergen - 6,7°	4,30 €	8,00 €
Bête ambrée - 8°	4,30 €	8,00 €
Brooklyn Defend IPA - 5,5°	4,50 €	8,20 €
Panaché (Tigre Bock - 5°)	4,30 €	8,00 €
Monaco (Tigre bock - 5°)	4,30 €	8,00 €
Picon bière - (Tigre bock 5° + picon 18°)	4,90 €	9,20 €

Bières

	33 cl
Delirium red - 8°	4,90 €
Pietra limoncella - 6°	5,70 €
Chimay Bleue Ambrée - 9°	5,50 €
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 €
Very Cherry (BrewMaker) - 5°	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 €
Limonceni Marie Brizard 6cl - 25°	4,80 €
Armagnac 6cl - 40°	6,30 €
Calvados local hors d'âge 4cl - 40°	7,50 €
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 €
12 shooters de 3cl (choix selon l'humeur du barman)	30,00 €