



la Paillère
HOTEL RESTAURANT

CARTE

ET

MENUS

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION, LE DOCUMENT INDIQUANT
LES PRINCIPAUX ALLERGÈNES DE NOS PLATS

À PARTAGER - À L'APÉRO

Planche de Charcuterie 15 € (petit)
25 € (grand)
Jambon Cru de Savoie, Roulette, Saucisson Sec, viande des Grisons, cornichons, beurre Charentes-Poitou AOP.

Saucisson à partager 10 €

ENTRÉES

Salade Paillère 14 € (petit)
18 € (grande)
Émincé de poulet, coppa, tomates cerise, carotte, parmesan.

Gravlax de truite 16 €
Mayonnaise à l'aneth, toast et salade verte.

Focaccia 17 €
Herbes de Provence, jambon cru, salade verte, melon, tapenade et cervelle de canut.

Tartare de bœuf classique ou italien 17 € (grande)
Avec frites)
Classique: cornichon, câpres, échalotes, œuf
Italien: pesto, tomates séchées, parmesan

Gaspacho au légumes du soleil 16 €
Burrata au pistou, salade verte, concombres

Entrée du Moment Voir
Entrée qui change en fonction des saisons et de l'inspiration du chef. Ardoise

PLAT VÉGÉTARIEN

Ravioles du Dauphiné 21 €
À la crème à l'ail des ours, tomates cerises, chèvre de Vions, salade verte.

POISSON

Filet de Sandre

Sauce mangue, purée de légumes, pommes grenaille

Filet de Rougets

Sauce vierge, fenouil sauter , pommes grenaille

24 €

CUISSES DE GRENOUILLES

Façon Suzanne, A Volonté

Recette de la Paillère, sauce au beurre monté au jus de citron, ail et persil.

31 €

En Persillade, A Volonté

Sautées au beurre moussant, ail et persil.

31 €

Les cuisses de grenouilles sont servies avec du gratin dauphinois.

NOS VIANDES

Burger, Frites Maison

Pain brioché, filet de colin, cheddar, lard fumé, confit d'oignon

20 €

Faux Filet de Bœuf

Frites maison, ratatouille de légumes, sauce roquefort, échalote ou forestière.

26 €

Ballotine de Poulet

Sauce tomate basilic, ratatouille , gratin dauphinois, tomates séchée.

19 €

Plat du Moment

Plat qui change en fonction des saisons et de l'inspiration du chef.

Voir
Ardoise

Nos Garnitures supplémentaires

4.50 €

Salade verte - Frites Maison - Gratin Dauphinois - Ratatouille
Pommes grenaille

LES FROMAGES

Faisselle

4.50 €

Crème, Miel ou Coulis

NOS DESSERTS MAISON

Tiramisu spéculoos

6 €

Soufflé glacé au marc & fruits rouges

8 €

Vacherin Vanille et Framboise

8 €

Assiette gourmande

9 €

Financier, macaron, brownie, tiramisu, boule de glace.

Brownie

7 €

Aux noix et pépites de chocolat

Dessert du Moment

Voir
Ardoise

Dessert qui change en fonction des saisons et de l'inspiration du chef

PAS DE CARTE LE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

NOS MENUS

MENU ENFANT

12.50 €

Fish and chips de cabillaud
ou
Aiguillettes de Poulet panées

Frites maison

Glace 2 Boules au choix

MENU GRAND ENFANT

16.50 €

Petit Burger - frites maison
ou
portion de grenouilles Suzanne - gratin dauphinois

Glace 2 Boules au choix

ou
Brownie

Menu La Paillère

28 €

Gaspacho au légumes du soleil
Burrata au pistou ,salade verte, concombres

Ravioles du Dauphiné
à la crème et ail des ours tomates cerises, chèvre frais,
salade verte.

Ou

Ballotine de Poulet
Sauce tomate basilic, ratatouille , gratin dauphinois,
tomates séchées.

Glace 2 Boules ou Tiramisu ou Faisselle

Menu De Lavours Grenouilles à Volonté

36 €

Cuisses de Grenouilles

Façon Suzanne
(Beurre monté citronné ail et persil)

ou

En Persillade
(ail et persil frais)

Accompagnées de Gratin Dauphinois

Dessert Maison au choix

MENU ENFANT 12.50 €

Fish and chips de cabillaud
ou
Aiguillettes de Poulet panées

Frites maison

Glace 2 Boules au choix

MENU GRAND ENFANT 16.50 €

Petit Burger - frites maison
ou
portion de grenouilles Suzanne
- gratin dauphinois

Glace 2 Boules au choix
ou
Brownie

Menu De Lavours Grenouilles à Volonté 36 €

Cuisses de Grenouilles

Façon Suzanne
(Beurre monté citronné ail et persil)
ou
En Persillade
(ail et persil frais)

Accompagnées de Gratin Dauphinois

Dessert Maison au choix

Menu La Paillère 28 €

Gaspacho au légumes du soleil
Burrata au pistou ,salade verte, concombres

Ravioles du Dauphiné
à la crème et ail des ours tomates cerises, chèvre frais,
salade verte.

Ou
Ballotine de Poulet
Sauce tomate basilic, ratatouille , gratin dauphinois,
tomates séchées.

Glace 2 Boules ou Tiramisu ou Faisselle

Menu Bugiste

39 €

Gravlax de truite

Mayonnaise a l'aneth, toast et salade verte.

ou

Salade paillère

Émincé de poulet, coppa, tomates cerise, carotte , parmesan.

Faux Filet de Bœuf

Frites maison, ratatouille de légumes, sauce roquefort, échalote ou forestière

ou

Filet de rougets

Sauce vierge, fenouil sauter , pommes grenaille

Dessert Maison

au choix

Menu Auberge

44 €

Tartare de bœuf classique ou italien

Bœuf mariné , soja, ail, gingembre, citron, huile d'olive, coriandre, salade verte, carottes.

ou

Focaccia

Classique: cornichon, câpres ,échalotes, œuf

Italien: pesto, tomates séchées, parmesan

ou

Entrée du moment

Entrée qui change suivant les semaines

Cuisses de Grenouilles

Façon Suzanne ou

persillade

Gratin Dauphinois

Ou

Faux Filet de Bœuf

Frites maison, ratatouille de légumes, sauce roquefort, échalote ou forestière

ou

Filet de Sandre

Sauce mangue, purée de légumes, pommes grenaille

ou

Plat du Moment

Plat qui change suivant les semaines

Dessert Maison

au choix