

**LA PAILLOTE** 



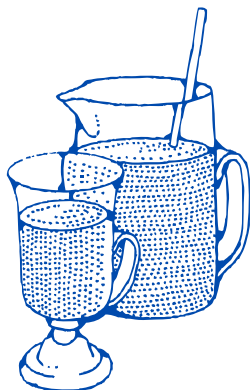
## CARTE DES BOISSONS

### SOFTS

Schweppes Tonic/ agrum	25cl	3,50€
Coca cola	33cl	3,50€
Coca cola Zero	33cl	3,50€
Coca cola Cherry	33cl	3,50€
Fanta. Orange	33cl	3,50€
Sprite	33cl	3,50€
Fuzetea. Pêche	25cl	3,50€
Tropico	25cl	3,50€
Perrier	25cl	3,50€
Red bull	33cl	4,00€
Orangina	25cl	3,50€
Ginger beer	25cl	3,80€
Limonade	33cl	2,50€
Diabolo		2,80€
Sirop à l'eau	25cl	2,50€
Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, cassis, BK, violette, melon, fruit de passion		

Jus de fruits Granini	25cl	3,50€
Abricot, mangue, pomme, ananas, orange, fraise, ACE		

<b>EAUX</b>	50cl	100cl
Plancoët plate	3,40€	4,50€
Plancoët fines bulles	4,00€	5,50€



### BOISSONS CHAUDES CARTE coïc

Café expresso ou Déca	1,90€
Café allongé	2,00€
Allongé crème	3,80€
Grand café	3,70€
Cappuccino	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat Viennois	3,70€
Thé Kusmi Tea	3,20€
Noisette	1,90€

### DIGESTIFS Demandez le chariot des digestifs en plus

Calvados 40°	4cl	6,50€
Cognac 28°	4cl	6,50€
Get 27/31	6cl	6,50€
Baileys 20°	6cl	6,50€
Chouchen 15°	4cl	6,50€
Irish Coffee 15°		8,50€

### TRISKEL artisanale breton

Triskel Menthe Poivrée 24°	6cl	6,50€
Triskel Biscuit au Beurre 17°	6cl	6,50€
Triskel Fleur de Caramel 18°	6cl	6,50€



### À PARTAGER

Saucisson	6,00€
Pringles original 70g	3,50€
Assiette mixte charcuterie et fromage pour 2 à 3 pers.	15,00€
PlancheThaï pour 2 (19h)	11,00€
Planche Thaï pour 4 (19h)	18,00€

# COCKTAILS

## COCKTAILS TIKI

**Mai Tai** 10,00€

Rhum ambré, rhum blanc, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat

**A' A 'Poe'** 10,00€

Rhum ambré, gin, jus de mangue, sirops de fruits de la passion, sirop de grenadine

**Hurricane** 10,00€

Rhum ambré, rhum blanc, jus d'orange, de citron, sirop de fruits de la passion, de grenadine

**Pina Colada** 10,00€

Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco

## COCKTAILS CLASSIQUES

**Cocktail du moment** 8,00€

Voir l'ardoise

**La paillote** 8,00€

Vodka, purée de framboise, jus d'ananas

**Mojito** 8,00€

Rhum ambré, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse

**Sex on the Beach** 8,00€

Vodka, jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de melon

**Tequila Sunrise** 8,00€

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

**Moscow Mule** 8,00€

Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert

**Spritz** 8,00€

Aperol, pétillant, Perrier, orange

**Cosmopolitan** 8,00€

Vodka, Triple sec, jus de cranberry, citron vert

**Jäger Bomb** 7,00€

**Whisky Coca cola** 8,00€

**Cuba Libre** 8,00€

**Ti-Punch** 7,50€

**Americano** 7,00€

**Gin tonic** 8,00€

**Pichet cocktail** 35,00€

Mojito, Paillote, Tequila sunrise

**Vodka redbull** 8,50€



1,5cl

## MOCKTAIL

**Virgin Mojito** 7,00€

**Virgin Sex on the Beach** 7,00€

**Virgin Pina Colada** 7,00€

**Virgin Paillote** 7,00€

## APÉRITIFS

**Kir breton** 12cl 3,60€

Crème cassis, fraise, pêche

**Kir pétillant** 12cl 4,20€

Crème cassis, fraise, pêche

**Kir vin blanc** 12cl 3,80€

Crème cassis, fraise, pêche

**Pétillant nature** 12cl 3,90€

**Martini blanc ou rouge** 6cl 4,20€

**Suze** 6cl 4,20€

**Porto blanc ou rouge** 6cl 4,20€

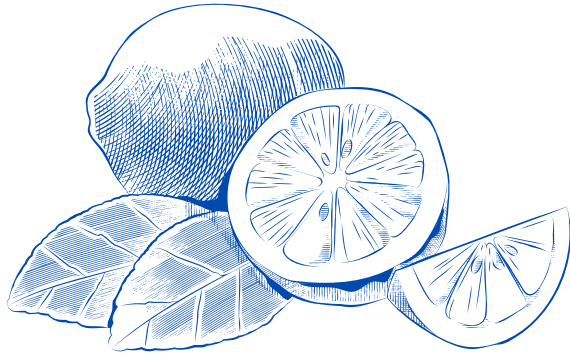
**Ricard / Pastis** 3cl 3,30€

**Ouestis breton Bio** 3cl 3,50€

**Verre de cidre** 20cl 3,80€



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## RHUMS

French overseas 43°	Réunion, Martinique	4cl	9,00€
Eminente reserva 41,3°	Cuba	4cl	9,00€
Damoiseau Vieux 40°	Guadeloupe	4cl	9,00€
Zacapa 23 ans 40°	Guatemala	4cl	10,00€
Diplomatico 40°	Venezuela	4cl	8,00€
Don Papa 40°	Philippines	4cl	8,00€
Roble viejo extra 40°	Venezuela	4cl	9,00€
Rhum breton bio BOTANA 35°	France	4cl	9,00€
Copalli organic white rum 42°	Belize	4cl	8,00€

## WHISKYS

Hyde 1922 Irish whiskey 46°		4cl	9,00€
Towiemore 43°	Écosse	4cl	9,00€
Clan Campbell Blended 70°	Écosse	4cl	6,00€
Lagavulin 16 ans single malt 43°	Écosse	4cl	9,00€
Aberlour 10 ans 40°	Écosse	4cl	8,00€
Oban 14 ans single malt 43°	Écosse	4cl	9,00€
Chivas 12 ans 40°	Écosse	4cl	7,00€
Jack Daniel's 35°	USA	4cl	7,00€
Eddu Silver 43°	Breton	4cl	7,00€
Akashi 40°	Japon	4cl	8,00€
Nikka from the Barrel 51,4°	Japon	4cl	11,0€
Fuji 46°	Japon	4cl	9,00€



## BIÈRES

### PRESSION

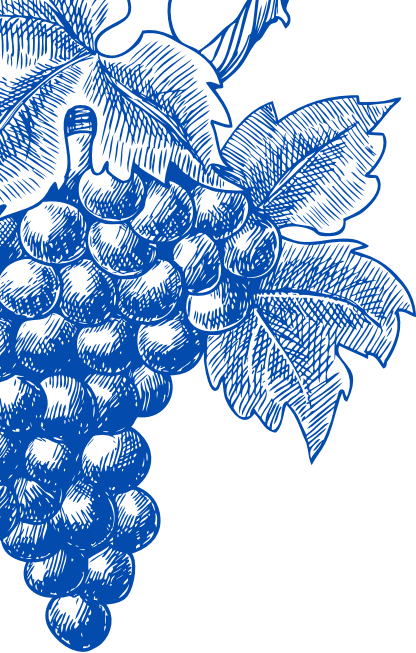
	25cl	33cl	50cl
Armorica blonde 4.6°	3,30€	4,30€	6,50€
Blanch Hermine 4°	3,80€	4,80€	7,50€
Duchesse Anne triple 7.5°	4,20€	5,30€	8,10€
Leffe ruby 5°	4,50€	4,60€	8,50€
Coreff IPA blonde 5.6°	3,90€	4,70€	7,70€

### BOUTEILLE EN 33CL

Corona extra 4.5°	6,00€
Desperados 5.9°	6,00€
Karmeliet triple 8.4°	8,00€
La Chouffe cherry 8°	7,00€
La Chouffe 8°	7,00€
Bière sans alcool 0°	3,50€

### BIÈRES BRETONNES EN BOUTEILLE

Armorica ambrée 5°	33cl	6,00€
Armorica Pale Ale 5.9°	33cl	6,00€
Poèm L'Épique pale Ale ambrée 7.2°	33cl	7,00€
Poèm L'Écume festive 9,2°	33cl	8,00€
Poèm Idylle blanche 5°	33cl	6,00€



# LA PAILLOTE

## Carte des vins

### VIN BLANCS

Languedoc	12cl	25cl	50cl	75cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay CHAIS DU COMTÉ	3,60€	7,20€	14,50€	21,50€

### Sud Ouest

Côtes de Gascogne Colombard Sauvignon n°3 UBY	4,00€	8,00€	15,00€	24,00€
Côtes de Gascogne Gros Manseng, Moelleux NOVA	4,80€	9,60€	18,20€	28,00€

### Loire

VDF Sauvignon LA PETITE PERRIERE	4,40€	8,80€	16,50€	26,00€
AOP Quincy, Domaine BIGONNEAU	5,80€	11,60€	22,00€	34,00€

### VIN ROSES

Corse	12CL	25CL	50CL	75CL
IGP île de Beauté MARE BIANCU	3,60€	7,20€	13,60€	21,50€

### Provence

IGP Méditerranée INSOLENCIE, Estandon	4,20€	8,40€	15,90€	25,00€
---------------------------------------	-------	-------	--------	--------

### VIN ROUGES

Bordeaux	12CL	25CL	50CL	75CL
AOP Bordeaux, CROIX DE GAILLAN	3,90€	7,80€	14,80€	23,00€
AOP Graves EXPRESSION, Château Grand Bourdieu				27,00€
AOP Lussac St Emilion GRAND PRINCE				29,00€
AOP St Estèphe PETIT BOCQ Millesime 2017				42,00€

### Rhône

AOP Côtes du Rhône GENTILHOMME, Ogier	4,40€	8,80€	16,70€	26,00€
AOP Côtes du Rhône COCCINELLES BIO				32,00€
AOP Crozes Hermitage Domaine de MONTINE				39,00€

### Loire

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil, Eric BUREAU	4,60€	9,20€	17,40€	27,00€
---------------------------------------------	-------	-------	--------	--------

### Languedoc

IGP Pays d'oc Pinot Noir, Grande réserve, CASTEL				24,00€
AOP Corbières, LES PIPELETES BIO Dynamie				25,00€
AOP Pic St Loup, Château LANCYRE BIO	5,40€	10,80€	20,50€	32,00€

### Bourgogne

AOP Mercurey, Domaine AGNES DU COUÉDIC				45,00€
----------------------------------------	--	--	--	--------

### CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	12cl	
Brut 1er Cru, Champagne CHARLES MIGNON	10,00€	27,00€ - 37,5cl
Champagne Brut Impérial, MOËT & CHANDON		65,00€ - 75cl
Champagne Brut Impérial, MOËT & CHANDON		120,00€ - 150cl
Pétillant de Loire, EMILIE LAURANCE	3,90€	22,00€ - 75cl

### Bouteille de cidre brut

14,00€

### VINS EN PICHET

	25CL	50CL
Rouge : Merlot, Coteaux des Hirondelles, vin d'Espagne	5,50€	10,50€
Rosé : IGP coteaux de Peyriac, réserve Marceau	5,50€	10,50€
Blanc : Sauvignon, Coteaux des Hirondelles, vin d'Espagne	5,50€	10,50€

# MENU PAILLOTE

Entrée + Plat 28€

ou Plat + Dessert 26€

Entrée + Plat + Dessert 32€

## ENTRÉES

Saumon fumé, crème aux fines herbes

Cassolette de pétoncle à la crème de poireaux

Tapas thaï, sauce sweet chili

Nems au porc, crevettes croustillantes, calamars, acras, oignons rings



## PLATS

Poisson du moment

Voir l'ardoise

Entrecôte 220g sup + 3€

Frites maison, sauce aux choix voir "à la carte"

Bobun

Nems au porc, boeuf au curry, salade, pâte de riz, menthe, carottes, concombres, soja, cacahuètes

Cuisse de canard confit à l'orange

Pomme de terre poêlée, légumes



## DESSERTS

Choix à la carte

+ Baba bouchon dans son rhum +2€

Café/ Thé Gourmand

Supplément 1,50€

Coupe de glace alcoolisé + 2,00€

# MENU ZEN

Entrée + Plat 23€

ou Plat + Dessert 21€

Entrée + Plat + Dessert 27€

## ENTRÉES


Carpaccio de boeuf au pistou, salade verte

Salade César croutons au pistou

3 Nems au porc

## PLATS

Fish & Chips, sauce tartare

Poulet au curry et lait de coco, piment, Riz thaï 

Moules marinières frites maison

Supplément sauce +1,50€ Indienne, Roquefort, crème aux lardons

Faux filet 220G, Frites maison

Sauce au choix voir "à la carte"

Plat du jour ( voir l'ardoise )

Valable tous les midis en semaine hors jour férié

## DESSERTS

Mousse au chocolat

Panna cotta caramel beurre salé ou fruits rouges

Coupe de 2 boules de glace (parfum aux choix)

Café/ Thé Gourmand

Supplément 1,50€





# À LA CARTE

## ENTRÉES

- Carpaccio de boeuf à l'italienne **8€**
- Saumon fumé, crème aux fines herbes **9€**
- Salade César **8€**
- 4 nems au porc **7€**
- Les huitres creuses de Bretagne 6p **12€** 9p **17€** 12p **21€**
- TapasThaï, sauce sweet chili **8€**  
Nems au porc, crevettes croustillants, calamars, acras, oignons rings
- Cassolette de pétoncle à la crème de poireaux **9€**

## MER

- Poisson du moment du chef **20€**  
Voir l'ardoise
- Fish & chips, sauce tartare **16€**
- Moules frites **15€**  
– Marinière **16,5€**  
– Roquefort, indienne, crème de lardons

## NOS SAUCES

- Roquefort / Béarnaise / Piquante thaï  
Tartare / Poivre  
Supplément sauce 1€

## MENU PANDA

**10,50€**

Pour les moins de 10 ans

Plat : Poisson pané / nuggets / moules frites marinière

Dessert : Une boule de glace / Brownie au chocolat / Compote de pomme

Boisson : Diabolo / Sirop à l'eau / Jus de pomme / Jus d'orange

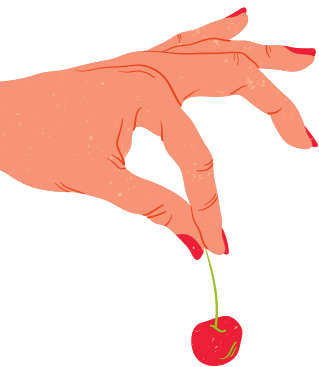
## SALADES & VÉGÉ

- Padthaï aux crevettes ou poulet ou végétarien **16€**  
Pate de riz, oeuf, sauce tamarin, chou chinois, carotte, pousse de soja, cacahuètes
- Buddha bowl au saumon ou végétarien (oeuf plat) **17€**  
Saumon mariné, riz, carottes, ananas, quinoa, concombre, chou rouge, sauce soja salé/sucré, tomate
- Salade César **15€**  
Poulet pané, salade, tomates, croustillant au pistou, parmesan, olive
- Bo Bun **17€**  
Nems au porc, boeuf au curry, salade, pâte de riz, menthe, carottes, concombres, soja, cacahuètes

## VIANDES

- Burger du moment ou végétarien **17€**  
Voir l'ardoise, sauce au choix
- Faux filet 220g **19€**  
Salade et frites maison, sauce aux choix
- Entrecôte ( race à viande ) 280g **26€**  
Frites maison, sauce au choix
- Tartare à l'italienne au pistou **17€**  
Frites maison
- Double (2) carpaccio à l'italienne **17€**  
Frites maison, Pistou, tomate, basilic, balsamique, parmesan, roquettes
- Poulet au curry et lait de coco, riz thaï  **16€**
- Cuisse de canard confit à l'orange **21€**  
Pomme de terre poêlé, légumes





# CARTE DESSERT

Profiteroles du chef	8€
Mousse au chocolat	7€
Crème brûlée	7€
Panna cotta Caramel beurre salé ou aux fruits rouges	6€
Gros baba bouchon dans son rhum ambré 2cl	9€
Café/thé gourmand du chef	8€

1 boule : 3,20 €  
2 boules : 5,70 €  
3 boules : 6,90 €  
Nappages : 1,50 €  
(Chocolat, chantilly, caramel  
beurre salé, fruits rouges)



## LES CRÈMES GLACÉES

Cacao / café / pistache  
caramel au beurre salé  
menthe-chocolat / yaourt  
rhum & raisins marinés  
vanille

## LES SORBETS

Ananas / citron vert  
fraise / passion / mangue

## LES COUPES GLACÉES

Moulin blanc	8€
Crème glacée yaourt et caramel, sauce caramel au beurre salé & chantilly	
Pêche melba	8€
Pêche, crème glacée vanille, fruits rouges & chantilly	
Chocolat liégeois	8€
Crème glacée cacao et vanille, chocolat chaud & chantilly	
Café liégeois	8€
Crème glacée café et vanille, sirop de café & chantilly	
Dame blanche	8€
Crème glacée vanille, sauce chocolat chaud & chantilly	



## LES COUPES ALCOOLISÉS

Colonel	9€
Sorbet citron vert / Vodka 2cl	
Fleur de menthe	9€
Crème glacée menthe-chocolat/ Get 27 2cl	

## Offrez un moment gourmand !

Envie de faire plaisir à vos proches ? Nous proposons des **bons cadeaux** pour leur offrir une expérience culinaire mémorable dans notre restaurant.

Renseignez-vous auprès de notre équipe pour en savoir plus.  
Nous vous remercions chaleureusement pour votre visite et espérons vous accueillir à nouveau très bientôt.

Votre satisfaction est notre plus belle récompense !

**BON CADEAU**



Offert par :

À :

Port de Plaisance, 18 rue du Moulin Blanc 29200 Brest - 02 98 41 70 52



**LA PAILLOTE**  
RESTAURANT · COCKTAIL BAR

 Retrouvez-nous sur Facebook !  
**LaPailoteBrest**