

PAILLE COCO

Saveurs et Émotions

CARTE DES BARS

Eaux minérales plates et gazeuses

CHANFLOR BOUTEILLE 1 L	3,00 €
DIDIER BOUTEILLE 0,75 L	4,00 €
DIDIER BOUTEILLE 0,50 CL (NATURE ET CITRON)	3,00 €

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

COCA BOUTEILLE 50 CL	4,00 €
COCA ZERO BOUTEILLE 50 CL	4,00 €
ROYAL SODA BOUTEILLE 50 CL	4,00 €
ORANGINA BOUTEILLE 50 CL	4,00 €
SPRITE BOUTEILLE 50 CL	4,00 €
SCHWEPES BOUTEILLE 25 CL	4,00 €
NECTAR DE FRUITS 33 CL MONT PELÉ : GOYAVE, ORANGE, ANANAS, PASSION	4,00 €
ICE TEA 33 CL	4,00 €
VITAMALT BOUTEILLE 33 CL (NATURE OU GINGEMBRE)	4,00 €

BIÈRES

LORRAINE PRESSION 25 CL	5,00 €
LORRAINE PRESSION 50 CL	8,00 €
AFFLIGEM PRESSION 25 CL	6,00 €
AFFLIGEM PRESSION 50 CL	8,00 €
LORRAINE BOUTEILLE 33 CL (BLONDE/AMBRÉE/ICE)	5,00 €
HEINEKEN BOUTEILLE 25 CL	5,00 €
DESPERADOS 33 CL (ORIGINAL/RED)	6,00 €
LEFFE BOUTEILLE 33 CL	6,00 €

COCKTAILS ALCOOLISÉS

DAÏQUIRI CITRON 9 CL (RHUM BLANC/CITRON/SUCRE DE CANNE)	8,00 €
PINA COLADA 14 CL (RHUM BLANC/ VIEUX/JUS ANANAS/LAIT DE COCO)	8,00 €
PLANTEUR "MAISON" 12 CL	8,00 €
MOJITO 14 CL (MENTHE/CITRON/SUCRE/RHUM/GLACE PILÉE)	9,00 €
CAÏPIRINHA 14 CL (CITRON/SUCRE/RHUM/GLACE PILÉE)	8,00 €
PINK LADY 9 CL (GIN/JUS DE CITRON/GRENADINE)	8,00 €
BLEU LAGON 9 CL (VODKA/CURAÇAO BLEU/JUS DE CITRON)	8,00 €
DELICE TROPICAL 12 CL (JUS MANGUE/COCKTAIL/RHUM BLANC/VIEUX)	8,00 €
MONACO 14 CL (BIÈRE/SIROP GRENADINE/LIMONADE)	8,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN COLADA 14 CL (JUS ANANAS/LAIT DE COCO/SIROP DE CANNE)	7,00 €
VIRGIN MOJITO 14 CL (JUS ANANAS/LAIT DE COCO/SIROP DE CANNE)	7,00 €
GREEN WATER 14 CL (CURAÇAO/JUS D'ORANGE/PASSION/CRÈME COCO)	7,00 €
COUCHER DE SOLEIL 14 CL (JUS D'ANANAS/PASSION-SIROP GRENADINE)	7,00 €

APÉRITIFS ALCOOLISÉS

TI-PUNCH BLANC "HSE" 50° / 6 CL	4,00 €
TI-PUNCH BLANC "MADKAUD" 50°/6 CL	4,00 €
TI-PUNCH BLANC "NEISSON" 50° / 6 CL	5,00 €
TI-PUNCH BLANC "JM" 55° / 6 CL	4,50 €
TI-PUNCH 3 RIVIÈRES CUVÉE OCÉAN 42°/6 CL	6,00 €
PUNCH VIEUX "HSE" 6 CL	5,50 €
PUNCH VIEUX "BALLY" 6 CL	5,50 €
WHISKY J&B 6 CL	7,00 €
WHISKY WILLIAM LAWSON 6 CL	7,00 €
VODKA 6 CL	7,00 €
GIN 6 CL	7,00 €
MARTINI BLANC 6 CL	7,00 €
MARTINI ROUGE 6 CL	7,00 €
PASTIS 2 CL	7,00 €
PUNCH COCO 6 CL	7,00 €
KIR VIN BLANC "BOURGOGNE ALIGOTÉ" 14 CL	7,00 €
PORTO ROUGE 6 CL	7,00 €
CAMPARI 6 CL	8,00 €
ACCOMPAGNEMENT SODA ET JUS DE FRUITS	2,80 €

CHAMPAGNES

RUINART BLANC DE BLANC BTLLE 75 CL	150,00 €
RUINART BRUT BTLLE 75 CL	110,00 €
MOËT & CHANDON "BOUTEILLE" 75 CL	89,00 €
JACQUART "SIGNATURE" BTLLE 75 CL	75,00 €
JACQUART À LA COUPE 12 CL	12,00 €
KIR ROYAL "JACQUART" 12 CL	12,00 €

DIGESTIFS

RHUM VIEUX ST.JAMES VSOP	10,00 €
RHUM VIEUX J&M	10,00 €
RHUM VIEUX TROIS RIVIÈRES VSOP	10,00 €
COGNAC	7,00 €

LIQUEURS

GET 27	7,00 €
GRAND MARNIER	9,00 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2,50 €
THÉ NATURE AU CHOIX	3,00 €
CAFÉ ANTILLAIS (CAFÉ, RHUM, CHANTILLY)	5,00 €

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

ACRAS DE MORUE (8 unités)
Salt Fish Fritters

11,00 €

ACRAS DE CREVETTES (6 unités)
Shrimp Fritters

11,00 €

NOS ENTRÉES

CROUSTILLANT DE CREVETTES
croquant de papaye à l'avocat et sa souplesse de parmesan
Shrimp crunch with papaya and avocado and parmesan

13,00 €

RILLETES DE POISSON DU JOUR
pickels d'oignon rouge, carotte et sa subtilité d'herbes
Fish of the day rillettes, pickled red onion and carrot and his subtlety of herbs

13,00 €

LE RETOUR DE PÊCHE EN CARPACCIO
Return from fishing carpaccio

14,00 €

SALADE

LA VÉGÉTARIENNE
Nos meilleures crudités de saison, quelques quartiers de fruits frais
Our best seasonal vegetables with fruit wedges

16,00 €

LA PAILLE COCO
Crudités, accras morue, accras crevettes, chiquetaille de morue
Raw vegetables, Salt Fish Fritters, Shrimp Fritters, cod flakes

16,00 €

MENU ENFANT

1 JUS - POISSON OU POULET - 1 BOULE DE GLACE

1 juice - Fish or chicken - 1 ice cream scoop

15,00 €

DU CÔTE DES PÊCHEURS

FILET DE PERROQUET RÔTI

beurre blanc citronné et son igname à l'italienne

Parrot fillet : lemon butter emulsion, yam mousseline

25,00 €

DAURADE SAUCE PASSION

servie avec son onctuosité de banane jaune

Sea bream passion sauce creamy plantains

26,00 €

PLAT SIGNATURE : POULPE POÊLÉ SAVEUR BOUCANÉE

émulsion coco sur sa mousseline de patate douce à l'orange

Pan-fried octopus, boucanée flavor, coconut fricassee emulsion on its orange sweet potato mousseline

27,00 €

TARTARE DE POISSON FRAIS FAÇON CHEF

crudités et frites maison

Chef style fresh fish tartare, salad and french fries

27,00 €

DANS NOS TERRES

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE

jus de viande réduit, risotto

Slow cooked lamb shanks, reduced gravy, risotto

29,00 €

CÔTE DE BOEUF (400 à 450g)

sauce et accompagnement au choix

Rib of beef, sauce and side dish of your choice

33,00 €

CONSULTEZ NOTRE CARTE DES VINS AFIN DE RÉALISER VOS MEILLEURS ACCORDS METS ET VINS

ORIGINE DE LA VIANDE : EUROPE

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 75 CL E.GUIGAL	94,00 €
AOC MERCUREY "DOMAINE FAIVELEY" 75 CL	52,00 €
AOC BORDEAUX 75 CL "ST. EMILION CORDIER "	39,00 €
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL 75 CL "MAISON FOUCHER"	26,00 €
AOC BORDEAUX 75 CL "CÔTES DE BLAYE"	23,00 €
AOC CÔTES DU RHONE 75 CL "COLIN BOURISSET"	21,00 €
AOC CÔTES DU RHONE 37,5 CL "COLIN BOURISSET"	13,00 €
VERRE DE VIN ROUGE 14 CL BORDEAUX CÔTES DE BLAYE	5,50 €

VINS ROSÉS

AOC CÔTES DE PROVENCE 75 CL "MINUTY"	31,00 €
AOC CÔTES DE PROVENCE 75 CL "GRAND CRU CLASSÉ BRÉGANÇON"	29,00 €
IGP SAINT-TROPEZ 75 CL "MAGIC"	23,00 €
IGP SAINT-TROPEZ 37,5 CL "MAGIC"	13,00 €
VERRE DE VIN ROSÉ 14 CL "ST TROPEZ MAGIC"	4,50 €

VINS BLANCS

AOC CHABLIS 75CL LOUIS LATOUR	68,00 €
AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ 75 CL	39,00 €
MUSCADET SUR LIE 75CL "DOMAINE LANDREAU"	26,00 €
IGP CHARDONAY "PAYS DOC" 75 CL	22,00 €
MUSCADET SUR LIE 37,5CL "DOMAINE LANDREAU"	14,00€
VERRE DE VIN AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ 14 CL	6,50 €

CHAMPAGNES

RUINART "BLANC DE BLANC" 75 CL	150,00 €
RUINART BRUT 75 CL	110,00 €
MOËT&CHANDON BRUT 75CL	89,00 €
JACQUART "SIGNATURE" 75CL	75,00 €
LA COUPE DE CHAMPAGNE JACQUART "SIGNATURE" 12 CL	12,00 €
KIR ROYAL JACQUART 12 CL	12,00 €

PAILLE COCO
Saveurs et Émotions



**NOS DESSERTS FAITS MAISON
SONT DISPONIBLES !**

**POUR VOUS PROPOSER PLUS DE GOURMANDISES
CEUX-CI CHANGENT CHAQUE SEMAINE.**

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER
LA CARTE DU JOUR À VOTRE SERVEUR.

NOUS ACCEPTONS :



PAILLE COCO

Saveurs et Émotions



NOS GLACES

COUPES DE GLACES

LA DAME BLANCHE

7,50 €

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly
3 vanilla scoops, chocolate sauce, whipped cream

TI PAILLE COCO

7,50 €

2 boules coco, 1 boule vanille, chantilly, noix de coco râpée
2 coconut scoop, 1 vanilla scoop, whipped cream, shredded coconut

L'EXOTIQUE

7,50 €

1 boule mangue, 1 boule goyave, 1 boule cerise pays, coulis passion
1 mango scoop, 1 guava scoop, 1 acerola cherry scoop, passion fruit coulis

LA FRAÎCHEUR

7,50 €

1 boule ananas, 1 boule citron vert, 1 boule goyave, chantilly
1 pineapple scoop, 1 lime scoop, 1 guava scoop, whipped cream



COUPES DE GLACES ALCOOLISÉES

8,50 €

LA PINACOLADA

2 boules ananas, 1 boule coco, punch coco, chantilly.
2 pineapple scoop, 1 coconut scoop, coconut punch, whipped cream

NOUS ACCEPTONS :



LISTE DES ALLERGÈNES

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRO

ACCRA MORUE
Gluten, lait, poisson
Gluten, milk, fish

ACCRA CREVETTES
Gluten, lait, crustacés
Gluten, milk, shellfish

LES ENTRÉES

**RILLETTE DE
POISSON DU JOUR**
Poisson, crème
Fish, cream

**CROUSTILLANT
DE CREVETTE**
Gluten, œufs, lait, crustacés
Gluten, eggs, milk, shellfish

LES SALADES

**LA VÉGÉTARIENNE
(VINAIGRETTE)**
Céleri
Celery

DU CÔTÉ DES PÊCHEURS

**TRIO DE
GAMBAS**
Crustacés
Shellfish

**FILET DE
PERROQUET RÔTI**
Lait, sulfites, crème
Milk, sulphites, cream

**DAURADE
SAUCE PASSION**
Poisson, crème
Fish, cream

**POULPE
POÊLÉ**
Mollusques, lait, coco
Molluscs, milk, coconut

DANS NOS TERRES

**SOURIS D'AGNEAU
BRAISÉE**
Sulfites
Sulphites

**SAUCE ROQUEFORT
OU POIVRE**
Lait, crème
Milk, cream

MENU ENFANT

POULET PANÉ
Gluten, œufs
Milk, sulphites

POISSON
Poisson
Fish

NOS HUILES

Huile d'olive, huile de tournesol
Olive oil, sunflower oil