

# La Paillote

## Apéritif/食前酒

### Les cocktails/カクテル

|   |      |
|---|------|
| TÉQUILA SUNRISE/テキーラ・サンライズ (テキーラ、オレンジジュース、グラナデンシロップ)  | 900F |
| MARGARITA/マルガリータ (レモン、テキーラ、塩)                         | 900F |
| TÉQUILA PAF/テキーラ・パフ (テキーラ、レモン、塩、シュウェップス)              | 750F |
| SANGRIA/サングリア (赤ワイン、コニャック、コアントロー、フルーツ)                | 750F |
| MARGARITA BLUE/ブルー・マルガリータ (テキーラ、レモン、ブルーキュラソー)         | 950F |
| TGV/TGV特急 (テキーラ、GET 27、ウォッカ)                          | 900F |
| TEXAN CAFÉ/テクサン・カフェ (テキーラ、ベイリーズ・アイリッシュクリーム、カルア)       | 900F |
| IRISH COFFEE/アイリッシュ・コーヒー (ウイスキー、コーヒー、ホイップクリーム、ガムシロップ) | 900F |
| TI PUNCH/ティ・パンチ (ラム、砂糖、レモン)                           | 750F |

### Les apéritif/一般食前酒

|   |      |
|---|------|
| Ricard/リカー、Pastis/パスティス、Porto/ポルト酒、Kir/キール、Gin/ジン、Vodka/ウォッカ、Martini rouge/マティーニ赤、Martini blanc/マティーニ白、JB/J&B、Johnnie Walker/ジョニー・ウォーカー、Ballantines/バラントイン、Rhum/ラム酒、Malibu/マリブ、Kalhua/カルア | 650F |
| Soda accompagnement/希望でソーダ割りにします (要追加料金)  | 150F |
| Jack Daniel/ジャック・ダニエル   | 900F |
| Chivas/シーバス   | 900F |
| Bourbon/バーボン  | 750F |

### Les bières/ビール

|                      |      |                           |      |
|----------------------|------|---------------------------|------|
| Pression N°1/ナンバーワン生 | 400F | Desperados/デスペラード         | 700F |
| Kronenbourg/クローネンブルグ | 650F | Heineken//ハイネケン           | 650F |
| Havanah//ハバナ         | 650F | Panaché//パナシエ(ビールのサイダー割り) | 450F |

### Les sans alcool/ノンアルコール

|  |      |
|--|------|
| Coca Cola/コーラ、Diet coke/ダイエットコーラ、Sprite/スプライト、Seven Up/セブンアップAmigo/アミーゴ、Orangina/オレンジーナ、Schweppes/シュウェップス、Ice tea/リプトン・アイス・ティー | 350F |
| Jus de fruits bouteille/市販フルーツジュース   | 400F |
| (Ananas//パイナップル、Pomme/リンゴ、Abricot/アンズ、Tomate/トマト、Orange/オレンジ)  |      |
| Cocktail 1 fruit/お好み 1 種類の生フルーツジュース  | 600F |
| Cocktail 2 fruits/お好み 2 種類の生フルーツジュース   | 700F |
| Cocktail 3 fruits/お好み 3 種類の生フルーツジュース   | 800F |

# La Paillote

## Salades/サラダ

|   |               |
|---|---------------|
| <b>SALADE VERTE/グリーン・サラダ</b>  | <b>600F</b>   |
| <b>LA CABRA/ラ・カブラ</b><br>(レタス、トマト、温かいシェーブルチーズのトーストのせ、黒オリーブ、タマネギの薄切り)        | <b>1,400F</b> |
| <b>LA CÉSAR/シーザース・サラダ</b><br>(レタス、コーン、ベーコン、シェーブルチーズ、ニンニク風味のクルトン、生ハム、ドレッシング) | <b>1,550F</b> |
| <b>L'AZTÈQUE/アステカ風サラダ</b><br>(レタス、トマトのコンフィ、コーンのソテー、生ハムのせトースト、卵のオープン焼き)      | <b>1,550F</b> |
| <b>L'INCA/インカ風サラダ</b><br>(レタス、ハチミツでカラメル焼きされたエビ、クルトン、タマネギ、パルメザンチーズのガレット)     | <b>1,550F</b> |
| <b>LA PERUVIENNE/ラ・ペルヴィエンヌ</b><br>(ジャガイモ、ツナ、タマネギ、レタス、温かいコブミカンのドレッシング)       | <b>1,600F</b> |
| <b>LA TAMPICO/ラ・タンピコ</b><br>(マリネしたピーマン、レタス、コールスロー、アスパラ、バジルでソテーした魚介)         | <b>1,600F</b> |
| <b>LA GUACAMOLE/ワカモーレ</b><br>(アボガドのサラダ、トルティーヤ、その日の野菜)                       | <b>1,400F</b> |
| <b>LA TACOS SALADE/タコス・サラダ</b><br>(トルティーヤで出来た器にタコスの具を盛ったサラダ)                | <b>1,500F</b> |
| <b>LA MEXICO/メキシコ風サラダ</b><br>(レタス、コーン、チーズ、サルサ、タマネギ、メキシコ風味のチキンの細切り、アスパラ)     | <b>1,500F</b> |
| <b>LA RAMON/ラモン風サラダ</b><br>(生ハム、生マッシュルーム、ピーマン、アスパラ)                         | <b>1,550F</b> |

# La Pailote

## Tostadas/トスターダ

トルティーヤを油でパリパリに揚げて、豆のペースト、千切りのレタス、茹でて細く裂いた鶏肉などを乗せたもの

|   |        |
|---|--------|
| <b>TOSTADA THON FRAIS/マグロのトスターダ</b><br>(バジルいりトマトソース、マグロ、タマネギ、チーズ)                           | 1,450F |
| <b>TOSTADA FRUITS DE MER/魚介のトスターダ</b><br>(クリームソース、魚介、タマネギ、チーズ)                              | 1,550F |
| <b>TOSTADA JAMBON BLANC/ハムのトスターダ</b><br>(バジルいりトマトソース、ハム、マッシュルーム、タマネギ、ピーマン、厚切りベーコン、チーズ)      | 1,200F |
| <b>TOSTADA BOEUF MEXICAIN/メキシコ風牛肉のトスターダ</b><br>(バジルいりトマトソース、メキシコ風味付け牛肉の細切り、ピーマン、赤インゲン豆、チーズ) | 1,450F |
| <b>TOSTADA POULET MEXICAIN/メキシコ風鶏肉のトスターダ</b><br>(バジルいりトマトソース、メキシコ風チキン、赤インゲン豆、トマト、唐辛子、チーズ)   | 1,450F |
| <b>TOSTADA VÉGÉTARIENNE/野菜のトスターダ</b><br>(バジルいりトマトソース、サルサソース、ソールスロー、トマト、マッシュルーム、赤インゲン豆、チーズ)  | 1,450F |

## Menus enfants/キッズメニュー

**Formule à 950F/セットメニュー 950F**

**Hamburger frites + 1 boul de glace au choix**  
(ハンバーガー&ポテトフライとお好みアイス)

**Saucisses frites + 1 boule de glace au choix**  
(ソーセージ&ポテトフライとお好みアイス)

**Steack haché frites + 1 boule de glace au choix**  
(牛肉100%のハンバーグ&ポテトフライとお好みアイス)

# La Paillote

## Viandes/肉料理

|   |        |
|---|--------|
| ENTRECÔTE GRILLÉE/サーロインステーキ   | 1,750F |
| MEDAILLON DE PORC/ポークのメダイヨン<br>(シェーブルチーズを詰めたメダイヨンのマッシュルームソースがけ、ポテト添え) | 1,900F |
| T. BONE 500g/Tボーンステーキ (500g)  | 2,600F |
| LA GIGANTESQUE 1kg/巨大ステーキ 1kg<br>(巨大ステーキは一人でも2人でも食べて頂けます)             | 4,950F |
| MIGNON D'AGNEAU/子羊のフィレスステーキ   | 1,850F |

上記肉料理にはお好みのソースとお好みの付け合わせが付きます

## Sauces/ソース

Champignons/マッシュルームソース、sauce Cognac/コニャックソース、poivre/ペッパーソース、Roquefort/ロックフォールソース、BBQ/バーベキューソース、mexicaine/メキシカンソース

## Garniture/付け合わせ

Frites/ポテトフライ、haricots verts/インゲンソテー、riz/ライス、pâtes/パスタ、écrasé de pomme de terre/マッシュポテト

## Poissons/魚料理

|   |        |
|---|--------|
| TARTARE DE THON/マグロのタルタルステーキ、ショウガ風味           | 1,450F |
| POÊLÉE DE CREVETTES/エビのソテー、八角ソース              | 1,850F |
| LA VERACRUZ/ベラクルス風魚のバターソテー (魚はその日の仕入れによる)     | 1,850F |
| PAPOLLOTTE DE THON AUX AGUMES/マグロの紙包み焼き、柑橘ソース | 1,650F |
| CEVICE/メキシコ風マグロのマリネ                           | 1,450F |
| ROUGET/アカヒメジのソテー、タイムソース、オニオン・コンフィ添え           | 1,800F |

タルタルステーキ以外の魚料理は付け合わせを選んでください

# La Paillote

## Spécialités/スペシャル料理

|  |        |
|--|--------|
| <b>NACHOS/ナチョス</b><br>(牛挽肉又はチキンのメキシコ風をチーズ焼きしたもの、サルサソース、サワークリーム、ワカモレ、トルティーヤ)                                  | 1,450F |
| <b>TACOS/タコス</b><br>(チキンと牛肉の2種類のタコス、サルサソース、サワークリーム、コールスロー付き)   | 1,500F |
| <b>BURRITOS BOEUF (牛肉) , POULET (チキン) OU VÉGÉTARIEN (野菜) /ブリトー</b><br>(焼いたトルティーヤに肉と野菜、赤インゲン豆やチーズを巻いたもの)      | 1,400F |
| <b>BURRITOS PLAIDE AU VÉGÉTARIEN/ブリトーコンボセット又は野菜ブリトー 2個</b>   | 1,800F |
| <b>CHILI CON CARNE/チリ・コン・カルネ</b><br>(赤インゲン豆と野菜をチリソースで煮込んだもの。トルティーヤに付けて食べます)                                  | 1,500F |
| <b>QUESADILLAS/ケサディーヤス (Poulet/チキン、boeuf/牛肉、thon/マグロ、jambon/ハム)</b><br>(トルティーヤに具を詰めて餃子のように二つに折って閉じ、鉄板で焼いたもの) | 1,500F |
| <b>PATATAS CHILI CON QUESO/パタタス・チリ・コン・ケソ</b><br>(チリ・コン・カルネとジャガイモのセット)  | 1,600F |
| <b>ROPA VIEJA/ロパ・ビエハ</b><br>(マリネした細切り牛肉のトマト煮込み。pâtes/パスタ、riz/ライス又はfrites/ポテトフライと一緒に)                         | 1,500F |

# La Paillote

## Mexicanes/メキシコ料理

|   |               |
|---|---------------|
| <b>ENCHILADAS/エンチラーダ</b><br>(トルティーヤで、チキンと牛肉を巻いたもの。トマトベースのソースをかけて食べます。)                                  | <b>1,700F</b> |
| <b>LA COMBINACION/コンビネーションセット</b><br>(タコス1個&ブリトー1個のセット。サワークリーム、コールスローとワカモーレもしくは野菜付き)                    | <b>1,700F</b> |
| <b>ASSIETTE PAILLOTAS/パイヨット・プレート</b><br>(チリ・コン・カルネ、タコス、ブリトー、ワカモーレ、コールスロー、トルティーヤ、サルサ、チミチャンガ、サワークリームのセット) | <b>2,600F</b> |

## Fajitas/ファヒータ

グリルした肉、野菜などと、トルティーヤが別になってくる。具をトルティーヤにはさんでもいいし、別々に食べてもOK。

|  |               |
|--|---------------|
| <b>FAJITAS DE BOEUF/牛肉のファヒータ</b><br>(トルティーヤ3枚、炒めた細切り牛肉、赤インゲン豆のピューレ、レタス、サルサソース、ワカモーレ、チーズ、サワークリーム、コールスロー、チリソース)      | <b>2,800F</b> |
| <b>FAJITAS DE POULET/チキンのファヒータ</b><br>(トルティーヤ3枚、炒めたチキンの細切り肉、赤インゲン豆のピューレ、レタス、サルサソース、ワカモーレ、チーズ、サワークリーム、コールスロー、チリソース) | <b>2,800F</b> |
| <b>FAJITAS DE CREVETTES/エビのファヒータ</b><br>(トルティーヤ3枚、エビのソテー、赤インゲン豆のピューレ、レタス、サルサソース、ワカモーレ、チーズ、サワークリーム、コールスロー、チリソース)    | <b>3,000F</b> |
| <b>LA GALETTE SUPPLÉMENTAIRE/トルティーヤのおかわり</b>   | <b>150F</b>   |

# La Paillote

## Desserts/デザート

### アイスクリーム・デザート

|   |      |
|---|------|
| <b>Banana split/バナナ・スピリット</b><br>(バナナ、チョコレート&イチゴ&バニラアイスクリーム、チョコレートソース、ホイップクリーム) | 700f |
| <b>Pêche melba/ピーチ・メルバ</b><br>(缶詰の桃、バニラアイスクリーム、砂糖煮、ホイップクリーム)                    | 700f |
| <b>La colonelle/ラ・コロネル</b><br>(レモンシャーベットのウォッカがけ)                                | 850f |
| <b>Café liégeois/コーヒー・パフェ</b>   | 700f |
| <b>Chocolat liégeois/チョコレート・パフェ</b>   | 700f |

### Crêpes/クレープ・デザート

|   |      |
|---|------|
| <b>Sucre/クレープの砂糖がけ</b>  | 350f |
| <b>Chocolat/クレープのチョコレートソースがけ</b>  | 450f |
| <b>Confiture/クレープのジャムがけ</b>   | 450f |
| <b>Fruits/クレープのフルーツのせ</b>   | 450f |
| <b>Chantilly/クレープのホイップクリームのせ</b>  | 450f |
| <b>Suppléments/追加トッピング</b><br>(Glace/アイスクリーム、chantilly/ホイップクリーム、fruits/フルーツ、chocolat/チョコレートソースなど) | 150f |

### Suggestions/お奨めデザート

|   |      |
|---|------|
| <b>Mousse au chocolat/チョコレート・ムース</b>  | 750f |
| <b>Manzana tarta/リンゴの薄焼きパイ、バニラアイス添え</b>   | 800f |
| <b>Crème caramel/オレンジ風味のキャラメル・プリン</b>   | 700f |
| <b>Soupe de fruits rouge aux herbes fraîche, glace vanille/赤い実のスープ、バニラアイス添え</b> | 750f |
| <b>Crumble aux fruits/フルーツのクランブル</b>  | 750f |

### Parfums/お好みアイス

|  |      |
|--|------|
| フレーバー : vanille/バニラ、chocolat/チョコレート、café/コーヒー、cassis/カシス、postache/ピスタチオ、coco/ココナッツ、citron/レモン、fraise/イチゴ |      |
| <b>1 boule/ 1 スクープ</b>   | 300f |
| <b>2 boules/ 2 スクープ</b>  | 450f |
| <b>3 boules/ 3 スクープ</b>  | 650f |
| <b>Suppléments/追加トッピング (glace/アイスクリーム、chantilly/ホイップクリーム、fruits/フルーツ、chocolat/チョコレートソースなど)</b>           | 150f |

# La Paillote

## Boissons chaudes/温かい飲み物

|   |      |
|---|------|
| Irish coffee/アイリッシュ・コーヒー                | 900f |
| Café expresso/エスプレッソ・コーヒー               | 220f |
| Grand café/コーヒー                         | 300f |
| Café au lait/カフェ・オ・レ                    | 350f |
| Thé nature/紅茶                           | 300f |
| Thé parfumé/フレバリー紅茶                     | 350f |
| Infusion/ハーブ・ティー、verveine/くまつづらのハーブ・ティー | 300f |
| Chocolat chaud/ホット・ココア                  | 350f |
| Cappucino/カプチーノ                         | 400f |
| digestifs/食後酒                           | 800f |
| alcool blancs/蒸留酒                       | 900f |