



## *Menu à 28€*

### *Pour débiter,*

Bruschetta, tomates d'été, mozzarella di bufala,

ou

Friture d'éperlans sauce tartare

### *Ensuite,*

Salade Caesar crème à l'ail, poulet grillé,  
croûtons et parmesan

ou

Pavé de saumon grillé, pommes dippers, mesclun de salade

### *Et puis,*

Assiette de pastèque à croquer

ou

Coupe de glace 2 boules

ou

Tartelette Luc Eyriey + 3€

*Prix ttc, par personne, hors boissons, choix unique pour tous les convives*

Baie du Foreston, Route Orbanne - Lac de Serre-Ponçon - 05160 Le Sauze-du-Lac

Paillootedulac.com - #lapaillootedulac - tel 06 58 26 78 97



## *Menu à 35€*

### *Pour débiter,*

Antipasti de la Paillote, courgettes, aubergines et poivrons grillés

ou

Frito-misto petits calamars et accras, sauce tartare

### *Ensuite,*

Brochette d'onglet grillé, sauce à l'échalote, pommes dippers

ou

Pavé de sandre rôti sauce vierge, légumes d'été

### *Et puis,*

Moelleux au chocolat, crème anglaise

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Tartelette Luc Eyriey + 3€

*Prix ttc, par personne, hors boissons, choix unique pour tous les convives*



## *Menu à 47 €*

*La mise en bouche du moment*

*Pour débiter,*

Croustillant du Champsaur, pomme de terre, tomme fondante,  
mesclun de salade

ou

Une Petite Caesar, crevettes roses, croûtons et parmesan,

ou

Une belle ardoise de charcuterie de Montagne

*Ensuite,*

Steak d'espadon juste saisi, sauce vierge et légumes d'été

ou

Pluma de cochon fermier, jus au thym,  
churros de pomme de terre

*Et puis,*

Crottins de chèvre de la laiterie du col Bayard,  
petite salade

*Et encore,*

Tartelette Luc Eyriey

ou

Riz au lait à la vanille, fruits secs caramélisés

*Prix ttc, par personne, hors boissons, choix unique pour tous les convives*

Baie du Foreston, Route Orbanne - Lac de Serre-Ponçon - 05160 Le Sauze-du-Lac

Paillootedulac.com - #lapaillootedulac - tel 06 58 26 78 97



## Le Pique-nique à La Pailote 30€

*Servi en buffet à partager  
et dans des wecks individuels en portion dégustation*

**Pour débiter,**

**Friture d'Eperlans** sauce Tartare

**Frito-misto** petits **calamars** et **accras**

**Bruschetta**, tomates d'été, **mozzarella di bufala**, huile d'olive

**Croustillant** du Champsaur, pomme de terre, **tomme fondante**

**Ardoise de charcuterie de Montagne**

**Pain grillé** et **gressin**

**Ensuite,**

**Steak d'Espadon** juste saisi sur la **Plancha**, sauce vierge et légumes d'été

**Cheeseburger**, buns, bœuf Charolais, **tomme**,

**Aubergines parmiggiana**,

**Et puis,**

**Crottins** de chèvre de la **laiterie du col Bayard**,

**Pastèque** à croquer

**Mini moelleux** au chocolat

**Riz au lait** à la vanille, **fruits secs caramélisés**

*Prix ttc, par personne, hors boissons*