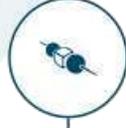


The background features a large, dark blue geometric shape at the top, possibly representing a roof or a canopy. Below it, there are several light blue and white geometric shapes that resemble a stylized sun or a series of rays. The logo for 'L'PAILLOIE BEACH LOUNGE' is positioned in the lower half of the image. The 'L' and 'P' are large, dark blue letters. The 'P' has a stylized, dark blue sun or umbrella-like shape above it. The word 'PAILLOIE' is written in a dark blue, serif font, with a stylized orange and yellow sun or beach scene behind it. Below 'PAILLOIE' is the text 'BEACH LOUNGE' in a dark blue, sans-serif font.

**L**  
**P**  
**PAILLOIE**  
**BEACH LOUNGE**





# La Paillote BEACH LOUNGE

Niché entre les palmiers et les vagues de l'océan Atlantique, La Paillote Beach Lounge est un trésor de recettes succulentes.

Venez découvrir un mélange délicieux de plats libanais et de saveurs congolaises et plongez dans un monde extraordinaire de fraîcheur en admirant la vue époustouflante sur l'Océan Atlantique.

La créativité du chef et son inspiration ajoutent au menu une note magique ; il marie avec assurance entre les saveurs traditionnelles du Liban et les parfums des plats congolais donnant ainsi naissance à des mets variés et uniques.

Perdez-vous dans le choix des plats de fruits de mer ou bien tentez le mezzé libanais et n'hésitez pas à gâter vos papilles de viande, volailles ou pâtes.

Les boissons fraîches vous attendent pour commencer l'aventure gourmande par une épisode calme face à l'océan.



## SALADES

- Salade niçoise • Nicoise salad** **4500 f**  
Laitue, tomate, poivron, concombre, haricot vert, olive noire, œuf dur, thon, anchois, oignon, pomme de terre avec une sauce vinaigrette
- Salade d'avocat aux crevettes • Avocado salad with shrimp** **5000 f**  
Laitue, avocat, crevette, tomate avec une sauce cocktail
- Salade chèvre chaud • Goat cheese Salad** **4500 f**  
Laitues, menthe, feuilles de basilique fraîches, fromage chèvre chaude, pomme verte avec une sauce citron à la moutarde au miel
- Salade Grecque • Greek salad** **5000 f**  
Laitue, concombre, tomate, poivron, feta, olive noire, oignon, origan avec une sauce citron
- Salade César • Caesar salad** **4500 f**  
Laitue, tomate, croûton, parmesan avec une sauce césar (ajout poulet 1000 f)
- Salade de fruits de mer • Seafood Salad** **5500 f**  
Choux rouge, carotte, ciboule, fruits de mer, sauce citron à l'ail
- Fattouch** **5000 f**  
Tomate, laitue, poivron, oignon, ciboule, persil
- Taboulé libanais** **5000 f**  
Persil, tomate, oignon, blé concassé



## SOUPE

- Soupe lentil • Lentil soup** **4500 f**  
Lentil, bouillon de bœuf
- Soupe minestrone Légumes • Minestrone soup** **4500 f**  
Oignons, carottes, petits pois, haricots rouges et penne



## ENTRÉES FROIDES

- Carpaccio de poisson • Fish Carpaccio with olive oil and lemon** **5000 f**  
Tranches de poisson cru marinées à l'huile d'olive, jus de citron et fines herbes
- Tartare de bœuf • Beef tartare** **5000 f**
- Emietté de crabe • Fresh crab** **5000 f**  
Crabe, avocat au citron et salade de cœur de palmier, sauce à la crème et aux fines herbes



## ENTRÉES CHAUDES

- Crabe farci • Stuffed crab** **5000 f**  
Chair de crabe mélangée aux fines herbes et à la crème fraîche
- Mozzarella panée • mozzarella sticks** **4500 f**  
Fromage de mozzarella panée, sauce tomate
- Poulet croustillant • Crispy chicken** **4500 f**  
Sauce moutarde au miel



## VIANDES

Filet de bœuf grillé sauce au choix Grilled beef steak sauce of your choice	9500 f
Entrecôte de bœuf grillée sauce au choix Grilled ribeye steak sauce of your choice	8500 f
Côtelettes d'agneau sauce au choix Lamb chop sauce of your choice	9000 f
Escalope de bœuf à la sauce tomate et mozzarella Beef escalope with tomato sauce and mozzarella	8500 f
Sauté de bœuf sauce au vinaigre balsamique réduit Sautéed beef with balsamic reduction	9000 f
Brochette de bœuf grillée Grilled Beef skewer	8500 f
Côte de porc sauce à la crème de betterave Pork chop with beetroot sauce	8500 f

### Sauce Au Choix

- Sauce au poivre - Pepper sauce (avec ou sans crème) 2000 f
- Sauce aux champignons - Mushroom sauce (avec ou sans crème) 2000 f
- Sauce Café de Paris 2500 f
- Sauce Bercy (avec alcool) 2000 f
- Sauce à la moutarde 2000 f
- Pesto sauce 2500 f



## VOLAILLES

Blanc de poulet grillé sauce au choix Grilled chicken breast sauce of your choice	8500 f
Roulade de poulet pané farcie au fromage servi avec une sauce aux champignons Breaded chicken roll stuffed with cheese served with mushroom sauce	8500 f
Demi-poulet roti servi avec une sauce tartare Roasted half chicken served with tartar sauce	8000 f
Brochette de poulet grillé Grilled chicken skewer	8000 f
Escalope de poulet Chicken escalope	8500 f
Magret de canard sauce pêche Duck breast with peach sauce	10000 f

### Sauce Au Choix

- Sauce aux champignons (Mushroom sauce) 2000 f
- Sauce rose 2000 f
- Sauce à la moutarde 2000 f
- Pesto sauce 2500 f



## POISSONS ET CRUSTACÉS

Langouste grillée **12000 f**  
Grilled lobster

Duo de gambas et langouste sauce bretonne **11000 f**  
Duo of prawns and lobster with Brittany sauce

Pavé de bar saumon fumé sur un lit de pavé bar cuit à vapeur avec sauce aux herbes **9000 f**  
Fish filet topped with smoked salmon served with herbs sauce

Poisson(s) du jour **8500 f**  
Catch of the day

Sauté de gambas réduit dans un bouillon aromatique de bisque et de tomate **11000 f**  
Sautéed prawns in an aromatic bisque and tomato reduction

Brochette de poisson grillé **8500 f**  
Grilled fish skewer

Brochette de gambas grillées **11000 f**  
Grilled prawn skewer

### Sauce Au Choix

- Sauce au poivre (Pepper sauce) **2000 f**
- Sauce bretonne (avec alcool) **2000 f**
- Sauce aux herbes (Herb sauce) **2000 f**

### Accompagnements (Side Order)

Riz, pommes frites, bananes frites, légumes sautés, épinards, haricots verts, pommes sautées  
Rice, French fries, fried bananas, sautéed vegetables, spinach, green beans, fried potatoes

- Quinoa ratatouille **2500 f**



## PÂTES

Spaghetti à la bolognaise **7500 f**  
Spaghetti, sauce bolognaise, parmesan

Linguini aux fruits de mer (pimenté) **8500 f**  
Linguini, crevettes, gambas, calamar, langouste, huile d'olive, ail, sauce à la crème de tomate

Tagliatelle au pesto **8000 f**  
Tagliatelle, sauce pesto, tomate, pignons, parmesan

Spaghetti à la carbonara **8000 f**  
Spaghetti, lardons fumés, œuf, parmesan

Spaghetti aux deux goûts **8500 f**  
Spaghetti, artichaut, poulet, olives noires, sauce tomate, sauce pesto, oignons, ail et mozzarella de Buffalo fraîche

Ravioli au fromage • Ravioli cheese **9000 f**  
Raviolis fraîches farcies à la ricotta et aux épinards, sauce rose

Penne arrabiata (pimenté) **7000 f**  
Penne, sauce tomate, ail, huile d'olive, persil, parmesan



## BURGERS

Hamburger	5500 f
Chicken burger	5000 f

### Avec Supplément

Fromage: mozzarella 1000 f - roquefort 1500 f - brie 1000 f  
Champignons frais: 1000 f - lardon: 1500 f - œuf: 1000 f



## SANDWICHES

Sandwich chawarma viande	3000 f
Sandwich chawarma poulet	3000 f
Sandwich kafta	3000 f
Sandwich tawouk	3000 f



## MEZZA LIBANAIS

<b>Homos</b> Purée de pois chiches avec une crème de sésame	4000 f
<b>Homos pesto</b> Purée de pois chiches avec une crème de sésame et pesto sauce	4500 f
<b>Moutabal</b> Purée d'aubergines avec une crème de sésame	4000 f
<b>Homos viande</b> Purée de pois chiches, viande, pignons, huile d'olive	5000 f
<b>Labneh à l'ail</b> Fromage blanc parfumé à l'ail et à la menthe	3500 f
<b>Falafel (5 pièces)</b> Servi avec des légumes et sauce tarator	4000 f
<b>Kebbeh Nayé</b> Tartare de mouton parfumé aux oignons et aux épices	5000 f
<b>Samkeh Harra</b> Petit filet de poisson, sauce tomate, poivron, ail, oignons, épices, piment	4500 f
<b>Arayes</b> Pain libanais farci à la viande parfumée, grillé	4500 f
<b>Kebeh boule (5 pièces)</b>	5000 f
<b>Rakakat au fromage (5 pièces)</b>	4500 f
<b>Sambousek lahme (5 pièces)</b>	4500 f
<b>Nos chawarmas au plat (viande, poulet)</b>	8500 f
<b>Nos grillades (kafta, mouton, tawouk)</b>	8500 f
<b>Assiette de mezza libanais</b> Homos, moutabal, fattouch, tabboulé, rouleaux de printemps, chawarma à la viande, chawarma au poulet, pommes frites	12000 f



## PIZZAS

<b>Margherita</b> Sauce tomate, fromage, origan	<b>5500 f</b>
<b>Reine</b> Sauce tomate, jambon, champignons, fromage	<b>6500 f</b>
<b>Quatre fromages</b> Sauce tomate, cheddar, emmental, mozzarella, roquefort	<b>7000 f</b>
<b>Végétarienne</b> Sauce tomate, poivron confit, champignons, artichaut, courgette, oignons, aubergine	<b>6000 f</b>
<b>Fruits de mer</b> Sauce tomate, tomate fraîche, calamar, crevette, gambas, fromage	<b>7500 f</b>
<b>Chorizo</b> Sauce tomate, chorizo, poivron vert, fromage	<b>6500 f</b>
<b>Américaine</b> Sauce tomate, viande hachée, poivron, tomate fraîche, fromage	<b>7000 f</b>
<b>Calzone</b> Sauce tomate, fromage, olives noires, jambon	<b>7000 f</b>
<b>En Supplément</b>	
• Thon, jambon, poulet, lardon, crevette	<b>2000 f</b>
• Maïs, champignon, olive	<b>1000 f</b>



## AMUSES BOUCHES

Selection des fromages servie avec de beurre, fruit frais du pastèque et raisin et pain maison traditionnelle	<b>9000 f</b>
Assiette de canapés	<b>8000 f</b>
Assiette de charcuterie	<b>7500 f</b>
Tempura Gambas (pimenté)	<b>6000 f</b>



## DESSERTS

Pain perdu	<b>4500 f</b>
Fondant au chocolat	<b>4000 f</b>
Cheese cake	<b>4000 f</b>
Tiramisu	<b>4000 f</b>
Salade de fruits	<b>3000 f</b>
Assiette de fruits	<b>4500 f</b>
Crêpe chocolat	<b>2500 f</b>
Crêpe chocolat banane	<b>3000 f</b>
Mousse en double chocolat	<b>4000 f</b>



## GLACE

vanille, chocolat, pistache  
**1000 f par boule**



## SORBETS

citron, poire, fraise, framboise  
**1000 f par boule**

(+242) 05 300 00 05

---

17, Avenue Jacques Bouity, Côte Sauvage,  
Pointe Noire, Rep. du Congo. B.P.4450