

LE PAOLO

RESTO . BAR

Notre PLANCHE (2 à 3 Pers) :

PLANCHE ibérique

25 €

Paleta de Cebo del campo ibérique, manchego et sa confiture de poivron, pan tomate, patatas bravas del Pablo, escargots à la catalane.

Entrée et Tapas

| | |
|---|---------|
| Pain Tomato | 3,00 € |
| Manchego et sa confiture de poivrons Maison | 7,00 € |
| Manchego à la truffe | 8,00 € |
| Paleta de Cebo del campo ibérique | 9,00 € |
| Escargots à la Catalane (x25) | 12,00 € |
| Patatas bravas del pablo | 6,00 € |

Nos Salades



Salade au chèvre

Batavia, fromage de chèvre pané, Lardons, légère sauce aux herbes et vinaigrette maison

8€ 13€

Salade Campagnarde

Batavia, gésiers confits, magret de canard fumé, pignons torréfiés, oignon crispy et vinaigrette maison

8,5€ 14€

Salade Caesar

Salade Romaine, poulet fermier pané, croutons, pickles d'oignon, vinaigrette maison secrète spéciale salade césar

8€ 13€

TAPAS / ENTRÉES DU MOMENT

Huevo frito (oeuf frit) jambon iberique et creme de truffe

Tapas 10 €

Plat 16 €

Moules gratinées aioli et sauce tomate

7 €

**Vitello tonnato del Pablo
Carpaccio de Veau Primeur des
montagnes Pyrénéennes avec sa sauce
secrète**

Tapas 9 €

Plat 15,00€

LES 2 PIZZAS DU MOIS

Pizza Tammaccaro *

Crème de camembert, oignon confit, roquette fraîche et vinaigrette maison aux pignons de pin

15,00€

*(clin d'œil au premier talonneur italien de Céret Sportif)

Pizza Sanchez **

Crème de butternut relevée à la vanille, mozzarella et speck dell'Alto Adige grillé, straciatella, noisettes concassées

15,00€

** talonneur du CERET SPORTIF champion de France en 93 et 98

PLATILLOS Y PASTA DU MOMENT

Suquet* (gambas, encornets, moules, cabillauds et pommes de terre fondantes accompagnées de son aioli maison)

19,00€

Lasagnes de canard sauce aux cèpes

17,50€

**Entrecote de L'aubrac (250 g) sauce aux cèpes
pommes de terres rissolées**

22,50€

joues de porcs mijotées 12 h jus corsé au banyuls avec legumes de saison

15,00€

Pizz'aqui

WOOD : (la classique pizza Margherita)

Tomate issue de l'Agriculture Biologique, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge.

7 €

Guirado : la pizza du Marché

Tomate issue de l'Agriculture Biologique, mozzarella fior di latte, compoté d'aubergines, oignons, poivrons en escalivada

12,5 €

Dintrans : (classique pizz REINE)

Tomate issue de l'Agriculture Biologique, mozzarella fior di latte, persillade maison, jambon cuit aux herbes, champignon de Paris frais, noisettes concassées

15€

Marchand : 4 Fromages

Mozzarella fior di latte, Scamorza, Gorgonzola, Pecorino Au Poivre, huile parfumée à la noisette, noisettes concassées

14 €

Fitzpatrick

Tomate issue de l'Agriculture Biologique, mozzarella fior di latte, sobressade de Mallorca, confit d'oignon, oignons crispy et straciatella crémeuse

14,5 €

Konieck : Mort d'adèle

La fameuse Mozzarella fior di latte, Mortadelle, Crème de pistache maison, Huile d'olive extra vierge, pistaches concassées, et straciatella crémeuse

14,5 €

Dubrocca : TRUFFES

Mozzarella fior di latte, crème de truffe maison, champignons de Paris frais et noisettes

16 €

MENU du Moment

ENTRÉE + PLAT OU PLAT+DESSERT 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24€

Entrée du moment

Plat ou pasta ou pizza du moment
(entrecote + 6 € / Suquet + 3 €)

Tiramisu ou mousse au chocolat
Café

MENU PIZZA / SALADE

Demi Pizza au choix
+ salade composée
1 verre de vin ou 1 café

13 €

MENU ENFANT

Poulet pané frites ou
rigatoni au pesto
+ 1 sirop ou diablo
+ 1 double glace

9€

SUIVEZ-NOUS SUR :

