

MENU PALAIS

Par Christian Le Squer Chef 

Chef exécutif : Aurelien Correyeur

Plat du Moment
du lundi au vendredi hors jour férié
22€

Menu Enfant

Uniquement pour les enfants de moins de 12 ans

Nuggets ou steak haché, frites, une boule de glace, sirop à l'eau 12 €

Les Assiettes à Partager

Tempura de légumes..... 10 €
Planche de fromages affinés de Joseph D'Hondt..... 16 €
Planche de charcuteries..... 17 €
Planche mixte de fromages et de charcuteries..... 18 €

Supplément de garniture 5€
Supplément de sauces et parmesan 1€

Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande.

Tous nos plats sont faits maison. Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
Prix nets en euros, service compris

MENU

Entrées

Sucrine à l'huile d'olive, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan..... 11 €
Gratinée à l'oignon..... 12 €
Fricassée d'asperges verte et blanche à la vinaigrette de jaune d'œuf..... 14 €
Sardinillas, beurre aux algues 16 €
Foie gras de canard mi-cuit aux épices, chutney de fruits..... 18 €
Six escargots, très gros calibre..... 19 €

Les Végétariens

Cocotte de légumes de saison..... 15 €
Rigatoni gratinés au Brie de Meaux AOP 18 €

Les Poissons

Fish and Chips de Cabillaud, sauce tartare..... 25 €
Filets de dorade Royale, fenouil confit, sauce Jalapeños..... 29 €

Les Viandes

Club sandwich au poulet, pommes frites..... 20 €
Salade Caesar traditionnelle, poulet croustillant..... 22 €
Cheeseburger local : cuisiné à base de moutarde et Brie de Meaux AOP..... 25 €
Croustade de volaille jaune au citron confit..... 27 €
Entrecôte 300grs grillée, laquée de ciboulette..... 38 €
Tartare de bœuf classique, pommes frites 23 €

Desserts

Glaces et sorbets (2 boules) 08 €
Vanille, chocolat noir, café, caramel fleur de sel, citron jaune, fraise, framboise
Crème brûlée à la vanille de Madagascar bio 11 €
Le Citron 13 €
Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille 13 €
Café gourmand..... 12 €
Thé / chocolat chaud / cappuccino gourmand 14 €

MENU PALAIS

By Christian Le Squer, Chef 
Executive Chef: Aurelien Correyeur

Dish of the day

Monday to Friday, excluding public holidays

22€

Children's Menu

Only for children under 12 years old

Chicken nuggets or beef patty, fries, a scoop of ice cream, flavored syrup 12 €

Sharing Plates

Vegetables tempura..... 10 €
Joseph D'Hondt's matured cheese board..... 16 €
Charcuterie board..... 17 €
Mixed cheese and charcuterie board..... 18 €

Additional garnish €5

Additional sauces and parmesan €1

Please inform your server of any allergies before placing your order.

All our dishes are homemade. All our beef is of French origin.
Net prices in euros, service included.

MENU

Starters

Little gem lettuce with olive oil, balsamic vinegar, parmesan shavings..... 11 €
Onion soup..... 12 €
Fricassee of green and white asparagus with egg yolk vinaigrette..... 14 €
Sardinillas, seaweed butter 16 €
Semi-cooked duck foie gras with spices, fruit chutney..... 18 €
Six very large snails..... 19 €

Vegetarians

Seasonal vegetables Casserole 15 €
Rigatoni gratinés with Brie de Meaux AOP 18 €

Fish

Cod Fish and Chips with Tartar Sauce..... 25 €
Royal Sea Bream Fillets with Confit Fennel and Jalapeño Sauce..... 29 €

Meats

Chicken club sandwich, French fries..... 20 €
Traditional Caesar salad, crispy chicken..... 22 €
Local cheeseburger, made with mustard and Brie de Meaux AOP..... 25 €
Yellow chicken croustade with preserved lemon..... 27 €
Grilled 300g ribeye steak, glazed with chives..... 38 €
Classic beef tartare with French fries 23 €

Desserts

Ice cream and sorbet (2 scoops) 08 €
Vanilla, dark chocolate, coffee, salted caramel, lemon, strawberry, raspberry
Organic Madagascar vanilla crème brûlée 11 €
The Lemon 13 €
Valrhona chocolate lava cake, vanilla ice cream 13 €
Gourmet coffee..... 12 €
Tea / hot chocolate / gourmet cappuccino 14 €