

MENU PALAIS

MENU PALAIS

Les Encas Salés :

- Sucrine à l'huile d'olive, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan 11€
- Sardinillas, beurre aux algues 16€
- Six escargots très gros calibre n°6 19€
- Club sandwich au poulet, pommes frites 20€
- Croque-monsieur moutarde de Meaux Pastrami, salade 20€
- Salade Caesar traditionnelle 22€
- Salade façon Niçoise au thon mi-cuit 23€
- Tartare de bœuf classique cru au couteau, pommes frites 23€
- Fish and chips de cabillaud, sauce tartare 25€

Les assiettes à partager :

- Bouchées de légumes veggie, sauce tzatziki 9€
- Bruschetta tomate mozzarella, pesto basilic 10€
- Les sticks de Mozzarella, sauce ketchup (8 pièces) 10€
- Queue de crevettes panées, sauce tartare (5 pièces) 15€
- Planche de fromages affinés de Joseph d'Hondt 16€
- Charcuterie artisanale de la maison Ospital 17€
- Planche de fromages affinés et charcuteries artisanales 18€

Les encas sucrés :

- Glaces et sorbets artisanale Philippe Faure (2 boules)
Vanille, chocolat noir, café, caramel fleur de sel, fleur de lait, mangue, citron jaune, fraise, framboise, fruits de la passion 8€
- Tiramisu coco 10€
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar Bio 10€
- Mi cuit au chocolat, glace vanille 12€
- Café gourmand 11€
- Thé / chocolat chaud / cappuccino 13€
- gourmand 13€
- Coupe de fruits rouges, glace fleur de lait 15€
- Crazy Pot aux fruits rouges
Glace vanille, fraise, framboise, fruits rouges frais, chantilly, meringue 13€

Merci de bien vouloir informer votre serveur de toute allergie éventuelle avant de passer commande.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

Prix nets en euros, service compris.

MENU PALAIS

The Snacks :

- Heart of lettuce, olive oil and balsamic vinegar, parmesano reggiano 11€
- Sardinillas served with seaweed butter (to share) 16€
- Snails very large scale n°6 19€
- Chicken club sandwich, french fries 20€
- Croque Monsieur, Mustard PDO and pastrami 20€
- Caesar salad 22€
- Niçoise salad with semi-cooked tuna 23€
- Classic raw beef tartare with french fries 23€
- Cod fish and chips, tartare sauce 25€

The plates to share :

- Veggies vegetable ball, tzatziki sauce 9€
- Mozzarella stick, ketchup sauce (8 pieces) 10€
- Breaded shrimp tails, tartare sauce 15€
- Board of matured cheeses selected by our cheese expert. 16€
- Artisanal cold cuts from the Louis Ospital house Mixed 17€
- board of matured cheeses and artisanal cold cuts 18€

The sweet snacks :

- Artisanal ice cream and sorbets Philippe Faure (2 scoops) 8 €
Vanilla, dark chocolate, caramel flower of salt, coffee, strawberry,
Yellow lemon, green apple, raspberry, passion
- Tiramisu coco 10€
- Crème brûlée with vanilla Madagascar Bio 10€
- Lava cake chocolate Guanaja, vanilla ice cream 12€
- Gourmet coffee 11€
- Tea / hot chocolate / gourmet cappuccino 13€
- Red fruits salad with milk flower ice cream 15€
- Red fruits Crazy Pot 13€
Vanilla, strawberry, raspberry ice cream, fresh fruits, whipped cream
meringue

Please inform your waiter of any allergies you may have before placing your order.

All our dishes are home-made.

All our meat is Bovin.

Net prices in euros, service included (taxes and service charge).