

MENU PALAIS

Les Encas Salés

Sucrine à l'huile d'olive, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan 	11 €
Sardinillas, beurre aux algues	16 €
Parmentier de canard	19 €
Six escargots, très gros calibre	19 €
Club sandwich au poulet, pommes frites	20 €
Tartare de bœuf classique, pommes frites	23 €
Salade Caesar traditionnelle	22 €
Fish and Chips de Cabillaud, sauce tartare	25 €

Les Assiettes à partager :

Tempura de légumes 	10 €
Sticks de Mozzarella, sauce ketchup 	10 €
Queues de crevettes panées, sauce tartare (5 pièces)	15 €
Planche de fromages affinés de Joseph D'Hondt 	16 €
Planche de charcuteries	17 €
Planche mixte de fromages et de charcuteries	18 €

Desserts :

Glaces et sorbets (2 boules)	8 €
Vanille, chocolat noir, café, caramel fleur de sel, mangue, citron jaune, fraise, framboise, fruit de la passion	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar bio	11 €
Le citron	13 €
Tartelette coco	12 €
Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille	13 €
Café gourmand	12 €
Thé / chocolat chaud / cappuccino gourmand	14 €

*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 fait maison. Toutes nos viandes bovines sont d'origines française*

Prix nets en euros, service compris

MENU PALAIS

Salty Snacks

Lettuce with olive oil, balsamic vinegar, parmesan shavings 	11 €
Sardinillas, seaweed butter	16 €
Parmentier of duck	19 €
Six snails, very large size	19 €
Chicken club sandwich, French fries Classic	20 €
Classic beef tartare , French fries	23 €
Traditional Caesar salad	22 €
Cod fish and chips, tartar sauce	25 €

Plates to share:

Vegetable tempura 	10 €
Mozzarella sticks, ketchup sauce (8 pieces) 	10 €
Breaded shrimp tails, tartar sauce (5 pieces)	15 €
Joseph D'Hondt mature cheese 	16 €
Board Charcuterie	17 €
Mixed cheese and cold meat platter	18 €

Desserts :

Ice creams and sorbets (2 scoops)	8 €
Vanilla, dark chocolate, coffee, salted caramel, mango, lemon, strawberry, raspberry, passion fruit	
Organic Madagascar vanilla crème brûlée	11 €
The Lemon	13 €
Coconut tartlet	12 €
Valrhona chocolate semi-cooked, vanilla ice cream	13 €
Gourmet coffee	12 €
Tea / hot chocolate / gourmet cappuccino	14 €

*Extra topping 5€
Extra sauces and parmesan 1€*

*Please inform your server of any allergies before ordering.
All our dishes are homemade. All our beef is of French origin.*

Net prices in euros, service included