

EUROPEAN

PALYMA

BISTRO

Formule de saison

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 34

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 43

Boisson non comprise

ENTRÉES

VELOUTÉ DE PETITS POIS GLACÉ Sorbet chèvre 

CARPACCIO D'AIGLE-BAR AUX AGRUMES RARES Condiment moutarde à l'estragon

ŒUF PARFAIT Piperade parfumée au chorizo


MAQUEREAU AU THÉ FUMÉ Cuit à la flamme, siphon d'oignon doux des Cévennes,
pommes de terre Charlotte au piment d'Espelette

ASPERGES BLANCHES FONDANTES Amandes caramélisées, sauce maltaise

PLATS

FILET DE SOLE Tombée d'épinards, sauce Nantua

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU Pommes frites, sauce cocktail

ASPERGES VERTES SAUTÉES Endives braisées à l'orange 

DOS DE MAIGRE RÔTI Petits pois à la française, sauce vierge

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE Fricassée printanière, jus de viande

DESSERTS

CHARIOT DES DESSERTS

Pour Commencer

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

6 pièces: 8 / 12 pièces: 15

OEUFS BIO MAYONNAISE, PICKLES DE LÉGUMES

3 demis: 5 / 6 demis: 9

HUITRES FINES DE CLAIRES IGP D'OLÉRON

6 pièces: 17 / 12 pièces: 32

BEIGNETS DE SARDINE BRETONNE ET MARMELADE DE TOMATE

6 pièces: 12 / 12 pièces: 22

RADIS BEURRE CHARENTAIS AUX ALGUES

9 pièces: 6 / 18 pièces: 10

Salades

SALADE DE POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES 18

Hareng à l'huile et pickles d'oignon rouge

CŒUR DE SUCRINE 18

Amandes caramélisées, comté AOP vieux et huile d'olive citron

SALADE CAESAR NATURE 20

Sauce Caesar, parmesan affiné 12 mois, anchois

SALADE CAESAR AU POULET OU AU SAUMON FUMÉ 24

Sauce Caesar, parmesan affiné 12 mois, anchois

Classiques

PENNE À LA TRUFFE 20

Parmesan affiné 12 mois

LIEU JAUNE CONFIT 27

Carottes façon vichyssoise et beurre blanc

ENTRECÔTE DE BOEUF 200G 36

Frites, sauce au choix: béarnaise, poivre, Périgueux

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI 26

Gnocchi à la parisienne et jus de viande

BLANQUETTE DE VEAU 26

Riz pilaf

CHEESE BURGER 25

Boeuf ou haut de cuisse de volaille pané, cheddar, confit d'oignons, frites ou salade

Cocottes

POUR 2

CÔTE DE VEAU DU LIMOUSIN (600g) 86

Cuisson rosée en basse température, ail confit

MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRE 42

Sauce vin blanc, échalotes et persil

PETIT ÉPEAUTRE CUISINÉ À LA TRUFFE 46

Condiment à la truffe noire

DEUX GARNITURES AU CHOIX

Purée de pommes de terre, frites, salade sucrine, compotée de courges confites

GARNITURE ADDITIONNELLE 8

Desserts

DESSERT DU CHARIOT 12

Une sélection quotidienne de pâtisseries

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUDE 13

Sorbet cacao et sauce chocolat

MILLE-FEUILLE VANILLE 13

Ganache Opalys

MOELLEUX AU CHOCOLAT 11

Sauce Earl Grey

TIRAMISU TRADITIONNEL 11

Crème Mascarpone, café

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 9

3 boules au choix, crumble et meringue

ASSIETTE DE FROMAGES 14

Les Desserts en Cocotte

COCOTTE PÂTISSIÈRE POUR 2 20

Au choix: mousse au chocolat chaude, mille-feuille vanille, tiramisu traditionnel

Menu du Jour

LUNDI AU VENDREDI

De 12h00 à 14h30

Hors jours fériés

PLAT

20

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

28

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

32

Boisson non comprise

Eaux & Boissons chaudes

EVIAN 33 cl

5

EVIAN 75 cl

8

BADOIT ROUGE 33 cl

5

BADOIT VERTE 75 cl

8

PERRIER 33 cl

5

ESPRESSO, LUNGO, AMERICANO

4

DOUBLE ESPRESSO, CAPPUCCINO

6

CHOCOLAT CHAUD

7

THÉ

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Camomille, Verveine-Menthe, Pure Green


6

Tous nos plats sont faits-maison et préparés dans une cuisine où les noix, le gluten et d'autres allergènes sont présents et la description de notre menu n'inclut pas tous les ingrédients.

Si vous avez une allergie alimentaire, veuillez nous en informer avant de commander.

Des informations complètes sur les allergènes sont disponibles.

Tous les prix incluent la TVA au taux en vigueur, service compris.

Origine viandes: UE. Poissons issus de la pêche durable.  Végétarien

Champagnes & Prosecco

BUBBLES 15 c1 / 75 c1

RICCADONNA PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

10 / 47

CHAMPAGNE IRROY EXTRA BRUT

17 / 80

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT

90

CHAMPAGNE TAITTINGER ROSÉ CUVÉE PRESTIGE BRUT

120

Vins & Champagnes

ROUGES 15 c1 / 75 c1

LES VIGNERONS DE MANCEY

Bourgogne AOP Pinot Noir

10 / 42

CHATEAU PATACHE D'AUX

Médoc AOC Cabernet

12 / 52

DOMAINE DES ROCS SANCTO LUPO

Pic-Saint-Loup AOP Syrah

52

NOBLE RIVES

Croze Hermitage AOP Syrah

65

ROSÉS 15 c1 / 75 c1

MINUTY CUVÉE PRESTIGE

Côtes de Provence AOP Grenache

12 / 55

WHISPERING ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS

Côtes de Provence AOP Grenache

60

BLANCS 15 c1 / 75 c1

CAVE DE LUGNY

Bourgogne AOP Chardonnay

10 / 42

SYLVAIN BAILLY TERROIRS

Sancerre AOP Sauvignon Blanc

12 / 55

DOMAINE CAZES ROLLE IN STONE

Côtes Catalanes IGP Rolle, Bio

38

DOMAINE DES GRANGES MIRABEL

Coteaux de L'Ardèche IGP Viognier, Bio

48

AU PICHET 25 c1 / 50 c1

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LE CORMERAIS BRANGER

Vin blanc Muscadet AOP

10 / 20

CHÂTEAU BARBANSON

Vin rouge Bordeaux AOP

10 / 20

Cocktails

FLEUR PIMENTÉE 14

Vodka, Cointreau, hibiscus et poivron rouge 14 c1

DARJEELING DÉsir 14

Vodka Absolut, fruit de la passion, basilic, thé Darjeeling 14 c1

MONSIEUR NEGRONI 14

Gin Beefeater, Campari, romarin et poivre de Timut 14 c1

Bières Bouteilles

CARLSBERG 33 c1

8

LA PARISIENNE BLONDE BIO 33 c1

10

LA PARISIENNE IPA BIO 33 c1

10

CORONA 33 c1

8

1664 0.0% (sans alcool) 33 c1

8

Sodas & Jus Bio

PEPSI, PEPSI MAX, 7UP 33 c1

5

ICE TEA PÊCHE, ORANGINA 25 c1

5

GINGER ALE, GINGER BEER 20 c1

6

ORANGE, POMME 25 c1

9

COCKTAIL DE FRUITS ROUGES 25 c1

9

ANANAS 25 c1

10

