

Menu Palais

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT • 29,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 34,90€

ENTRÉES

- Salade César
- Tataki de bœuf façon Tigre qui pleure
- Carpaccio de Lieu Fumé, tartare de pomme et avocat
- Œuf parfait, crémeux de champignons

PLATS

- Bavette Angus grillée, 200gr frites, sauce au choix
- Brochette de poulet 200g, sauce au cidre
- Filet de cabillaud façon meunière et ses légumes printemps
- Wok de gambas tigrées flambées au Cognac

• Fromages suppl. 4€ •

DESSERTS

- Tiramisu du moment
- Soufflé de Limoncello glacé
- Cheesecake, coulis exotique
- Île Flottante

Prix nets en euros, service compris.

Mode de paiements : Espèce, Carte bancaire, ticket restaurant, chèque vacance, Amex.
Chèque non accepté. Merci de votre compréhension.

Gourmandises

NOS DESSERTS

Assiette gourmande	7,90
Île Flottante	7,90
Tiramisu du moment.....	7,90
Brioche perdue, coulis de caramel au beurre salé.....	7,90
Soufflé de Limoncello glacé	8,50
Cheesecake, coulis exotique.....	8,50
Planche de fromages affinés	11,90

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois	8,50
(vanille, chocolat, sauce chocolat, Chantilly)	
Café liégeois	8,50
(vanille, café, sauce café, Chantilly)	
Dame blanche.....	8,50
(vanille, sauce chocolat, Chantilly)	
Fraise melba.....	8,50
(vanille, fraise, coulis de fraises, fraises fraîches, Chantilly)	
Coupe colonel	9,50
(sorbet citron vert, vodka)	

NOS GLACES

Glace 2 boules • 5,00

Glace 3 boules • 7,50

Vanille, chocolat, fraise, citron,
cassis, framboise, caramel, café

Supplément Chantilly • 1,50

NOTRE
INCONTOURNABLE
IRISH COFFEE

8.50

Enfants

jusqu'à 12 ans

10.90 €

Fish and chips ou P'tit burger ou Steak haché
Garniture au choix : frites fraîches maison, poêlée de légumes

...

2 Boules de glace (vanille, fraise, chocolat)
ou Tiramisu

