LE PALATIUM

Cocktails

Nos Créations Maison

Le Pala Pink 8.90
Lillet rosé, crème de pamplemousse, jus citron vert, limonade

Lady (400ml) 9.20
Gin, purée de framboise, sirop de rose et violette, jus de cranberry, jus de citron, thé maison fruits rouges

Berry Breeze 9.00
Vodka Absolut, cranberry, sirop de framboise, limonade, jus de citron vert

Mexican Blossom 9.00
Tequila, triple sec, jus d'ananas, purée de fraise, jus de citron vert

Bossa Nova 9.00
Cachaça, purée de passion, ginger beer, citron vert

Black Lily Fizz 9.00
Lillet Blanc, crème de mûre, eau gazeuse

Aurora 9.00
Crème de pêche, rhum Havana, jus d'ananas, jus de cranberry

Notre Mule

Moscow Mule 8.90
Vodka, jus citron vert frais, soda gingembre

Nos Spritz

Hugo Spritz 8.90
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche

Limoncello Spritz 8.90
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse

Nos mojitos

Classic 8.90
Duo de rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

Royal (440ml) 13.00
Duo de rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Champagne

Mocktails – Sans Alcool

Virgin Mojito (sans alcool) 6.90
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

Virgin Mojito Fruité (sans alcool) 7.50
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse, purée de : passion ou mangue ou coco ou fruits rouges ou fraise

Virgin Passionnata (sans alcool) 7.00
Purée de mangue, jus de passion et d'ananas, jus de citron vert, sirop fraise

Virgin lady (sans alcool) 7.00
Purée de framboise, sirop de rose et violette, jus de cranberry, jus de citron vert, thé glacé maison fruits rouges

Menu Palais

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT • 29,90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 34,90€

ENTRÉES

- Mille-feuille de saumon gravlax, Chantilly d'aneth et citron calamansi
- 6 Escargots Mayennais et son beurre persillé
- Velouté de saison
- Œuf du Roi, crémeux de champignon et sa Hollandaise

PLATS

- Pavé de saumon rôti, sauté de legumes de saison, beurre blanc aux curcuma et œufs de truite, crème de brocoli à l'ail
- Parmentier de canard et sa sauce Porto
- Umami de Thon rouge en Tataki, sésame de soja et yuzu, julienne de légumes croquants et son laquage asiatique
- Wok de bœuf

- Fromages suppl. 4€ -

DESSERTS

- Tiramisu du moment
- Pavé sablé et sa ganache au chocolat
- Pavlova du moment
- Tarte citron meringuée

À PARTAGER

Planche du Roi (Mix charcuterie Ibérique et Fromages) 14,90

Planche Prestige 25,50
(Escargots, crevettes roses, poulets panés, Boulettes de cabillaud, crevettes panko, Rings de calamar, rillettes de poisson)

Camembert pané 250gr et ses pommes de terre grenailles 14,00

La planche Crousti-mer (Crevettes panko, Boulettes de cabillaud, Rings de calamar) 13,90

Bar à Tartare

Tartare de Bœuf Angus (180gr) 21,50
coupé au couteau

Tartare de Bœuf Mayennais (180gr)
- Pont au moine lait cru 21,50
- Chèvre Ferme Painchault 21,50

Tartare de saumon (180gr) 19,50

Nos tartares existent aussi en format XXL de 300gr + 8.50€

Garniture au choix :
salade verte, frites, poêlée de légumes ou purée maison
Deuxième garniture, supplément : 2,50€

LES INCONTOURNABLES

FISH AND CHIPS • 18,50
sauce tartare

BURGER DU PALATIUM • 18,40
Poulet, sauce cajun, oignons, cheddar, tomates, salade

BURGER MAYENNAIS • 18,40
Steak haché, galette de pommes de terre, Pont aux Moines, sauce cocktail, cheddar, tomates, salade

NOS ENTRÉES

Foie gras Maison en Médaillon 14,50
et son chutney et ses toasts de pain d'épices

Bouchée à la Reine maison aux fruits de mer 10,90

Saint-Jacques poêlée 12,50
sur son lit de poireaux et son crémeux de poivrons rouges

Escargots Mayennais ..... les 6 7,50 / les 12 14,50
et son Beurre persillé

Oeuf du Roi 8,90
à la crème de champignons et sa hollandaise

Mille feuille de Saumon gravlax 9,50
Chantilly d'aneth et citron kalamansi

Velouté de saison 7,50

NOS HUÎTRES PLEINE MER N°3

6 pièces • 12,50 / 9 pièces • 18,50
12 pièces • 25,00

LE COIN VÉGÉ

Wok végétarien • 16,90
légumes croquants, nouilles chinoises, sauce corail

Burger Végétarien • 15,90
galette de pommes de terre, mesclun, tomates, sauce cocktail, cheddar

Nos Poissons

Poisson pour 2 pers. Selon arrivage • les 100gr 8,50

St-Jacques Snackées et croquantes • 22,50
et son rissoto aux algues ou à l'huile de truffe

Pavé de saumon rôti • 18,50
sauté de legumes de saison, beurre blanc aux curcuma et œufs de truite, crème de brocoli ailé

Umami de Thon rouge en Tataki • 19,90
sésame de soja et yuzu, julienne de légumes croquants et son laquage asiatique

Filet de rouget cuit à l'unilatérale • 23,50
Lentilles infusées et méli-mélo de légumes en julienne

Cabillaud façon Meunière • 23,00
et son duo de purées, patate douce et carotte

Garniture au choix :
Frites, salade, poêlée de légumes, purée maison

Sauce au choix :
Béarnaise, Poivre, échalotes, sauce fromage, Beurre Maître d'Hôtel, Beurre Café de Paris

Deuxième garniture supplément : 2,50€ Deuxième sauce supplément : 1,00€

Prix nets en euros, service compris.
Mode de paiements : Espèce, Carte banquaire, ticket restaurant, chèque vacance, Amex. Chèque non accepté. Merci de votre compréhension.

NOS VIANDES

Pavé de bœuf Grand-Mère mousseline de panais vanillé et ses légumes 25,80

Filet de canard suprême d'orange purée de Ratte et son jus acidulé 20,50

Wok de bœuf Angus Sauce soja 22,90

Pièce du Chef souris d'agneau façon Méchoui et sa purée maison 29,90

Parmentier de canard et sa sauce Porto 16,90

Entrecôte grillée 300gr - Origine France frites et salade 33,50

Bavette Angus grillée, 200gr frites et salade, sauce au choix 23,50

Côte de bœuf 1kg 79,00
Origine France, race à viande — les 100gr / 7,90

Garniture au choix : Frites, salade, poêlée de légumes, purée maison
Sauce au choix : Béarnaise, Poivre, échalotes, sauce fromage, Beurre Maître d'Hôtel, Beurre Café de Paris
Deuxième garniture supplément : 2,50€ Deuxième sauce supplément : 1,00€

Gourmandises

NOS DESSERTS

Tiramisu du moment 7,90

Tarte citron meringuée 7,90

Pavé sablé et sa ganache au chocolat 7,50

Pavlova du moment 7,50

Fondant à la pistache et sa crème anglaise 9,50

Crêpe Suzette Grand-Marnier 8,90

Assiette de fromages 9,90

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

BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Heineken	3,60	4,70	6,90
Affligem Blanche	4,30	5,60	8,30
Affligem Blonde	4,30	5,60	8,30
Bière du mois	4,60	6,00	9,00

Vins au Verre

BLANCS

	12cl	20cl	50cl
AOP Quincy Paepegaey	6.60	11.00	27.00
Bourgogne Aligoté AOP Buxy	4.60	7.60	19.10
Mâcon Village AOP Grange Magnien, Louis Jadot	6.90	11.50	28.70
Corse Ile de Beauté IGP Domaine Serena	4.30	7.10	17.90
Côtes de Gascogne sec IGP Tariquet	4.50	7.50	18.50
Chardonnay IGP Domaine Moreau & Fils	4.90	8.10	20.40
Côtes de Gascogne IGP Tariquet moelleux	5.90	9.80	24.50

ROUGES

	12cl	20cl	50cl
Pinot Noir de Val de Loire IGP Domaine Réthoré	4.60	7.60	19.10
Chinon AOP Charles Pain	4.90	8.15	20.40
Côtes du Rhône AOP Domaine Lafond Bio	5.80	9.60	24.10
Haut Médoc AOP La Fleur Cissac	6.90	11.50	28.75

ROSÉS

	12cl	20cl	50cl
Corse Ile de Beauté IGP Domaine Alzitella	4.50	7.50	18.50
Provence IGP Domaine Peyrassol	5.90	9.80	24.50

VIN ÉTRANGER

	12cl	20cl	50cl
Rioja Navajas Tinto	4.60	7.60	19.10

N'hésitez pas à nous demander le vin du moment.

APÉRITIFS

Kir vin blanc 12cl 4.00
Kir Pétillant 12cl 5.80
Ricard 3cl 3.90
Martini 5cl 4.70
rosso, bianco ou dry
Porto rouge ou blanc 6cl 4.70
Americano maison 10cl 8.00
Whisky-Coca 10cl 7.60
Suze 4cl 4,70
Campari 4cl 4.80
Lillet 6cl 4.80
blanc, rosé ou rouge

Coupe de pétillant 12cl 5,50
Coupe de Champagne Mumm 12cl 12,60

LES EAUX

	50cl	1L
Evian	4.20	4.90
Badoit verte	4.20	4.90

Prix nets en euros, service compris.

Nous vous informons que notre établissement met en place des protocoles sanitaires très stricts afin de vous assurer une qualité de service et de plats irréprochables.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris.

AAFP // 02 99 85 10 49

9 Place de la Tremoille
53000 Laval
02 43 53 22 22
WWW.LE-PALATIUM.FR