Laisse un petit mot

Et suis l'aventure de Mamie :

@le_palatium_laval @lepalatiumlaval @LE Palatium Laval

# LE BOUILLON
## Du Palatium

## BOISSONS *à la verse*

| | Ballon 12.5cl | Quart 25cl | Demi 50cl |
|---|---|---|---|
| **VINS BLANCS** | | | |
| CHARDONNAY *IGP Côtes de Gascogne, L'Arzulen* | 2.90 | 5.80 | 11.60 |
| SAUVIGNON *IGP Côtes de Gascogne, L'Arzulen* | 2.90 | 5.80 | 11.60 |
| GROS MANSENG *Moelleux* *IGP Côtes de Gascogne, L'Arzulen* | 3.20 | 6.40 | 12.80 |
| **VINS ROUGES** | | | |
| CÔTEAUX DU SALAGOU *IGP. Domaine des Lauzes* | 2.90 | 5.80 | 11.60 |
| BORDEAUX *AOP Latorse* | 3.30 | 6.60 | 13.20 |
| **VINS ROSÉS** | | | |
| IGP D'OC *Domaine Pujol. BIO* | 2.90 | 5.80 | 11.60 |
| CORSE *IGP L'Ile de beauté. Tisoru* | 3.30 | 6.60 | 13.20 |
| **BIÈRES** | 25cl | 33cl | 50cl |
| BIÈRE DU MOMENT | 3.90 | 5.10 | 7.80 |
| HEINEKEN | 3.30 | 4.30 | 6.60 |
| AFFLIGEM Blonde | 4.50 | 5.85 | 9.00 |
| AFFLIGEM Blanche | 4.50 | 5.85 | 9.00 |

## FORMULE CHRONO !

***Disponible tous les midis***
*sauf week-end*

**15€90**
Entrée + Plat Ou Plat + Dessert

**18€90**
Entrée + Plat + Dessert

## À PARTAGER...ou non !

| | |
|---|---|
| **LE MÈTRE D'OEUFS MAYO** | *13.00* |
| Portion de frites | *4.00* |
| Planche du Roi<br>*Charcuterie ibérique et fromage* | *14.90* |
| Planche du Marché<br>*6 huîtres, gravlax de saumon et terrine de campagne maison* | *19.00* |
| Planche Prestige<br>*Poulets panés, boulettes de cabillaud, crevettes panko, rings de calamar et gravlax de saumon* | *25.00* |

## LES ENTRÉES

Oeuf mayonnaise maison *3.90*
Terrine de Campagne maison *4.90*
Gyozas de légumes *bouillon thaï* *5.50*
Assiette de charcuterie *6.50*
Bouquet de crevettes roses, *mayonnaise maison* *6.90*
Soupe à l'oignon *6.90*
Gravlax de saumon *7.50*
Croustillant de chèvre *7.50*
6 huîtres creuses *pleine mer n°4* *8.80*

## LES PLATS

Tagliatelles carbonara *9.40*
Rognons de veau *et purée maison* *10.50*
Saucisse, purée maison *et jus corsé* *10.90*
Lasagnes de Boeuf maison *11.00*
Brandade de morue à l'aïoli *11.90*
Suprême de volaille façon poulet rôti *12.50*
*et pommes de terre grenailles sautées*
Parmentier de canard *et son jus au porto* *13.90*
Jarreton braisé, *13.90*
*pommes de terre sautées, lardons et oignons*
Pavé de saumon, *tagliatelles et beurre blanc* *14.50*
Joues de boeuf braisées, *et purée maison* *14.90*
Bavette angus *170gr env,* *17.90*
*sauce à l'échalote, frites maison*

## LES DESSERTS

Riz au lait au caramel beurre salé *4.90*
Ile Flottante maison *4.90*
Fromage blanc *et coulis de caramel* *4.90*
Glace 2 boules *4.90*
Mousse au chocolat maison *5.90*
Tarte fine aux pommes maison *5.90*
*Et sa boule vanille*

## VINS EN BOUTEILLE

### VINS BLANCS

| | |
|---|---|
| MUSCADET Clos de la Pierre *AOP* | 21.00 |
| CÔTES DU RHÔNE<br>*AOP. Domaine du Grand Dignitaire.Les Devens. BIO* | 24.00 |
| QUINCY *AOP. Domaine Paepegaey* | 35.00 |
| MÂCON VILLAGES *AOP. Les Sentinelles* | 36.00 |

### VINS ROSÉS

| | |
|---|---|
| CORSE *IGP de l'Ile de beauté. Domaine Alzitella* | 23.00 |
| CÔTES DE PROVENCE *AOP. Château Carrubier* | 29.00 |

### VINS ROUGES

| | |
|---|---|
| RIOJA *DO. Espagne. Bodegas Navajas* | 22.00 |
| CÔTES DU RHÔNE Village Cadagne<br>*AOP. Domaine du Grand Dignitaire. Les Devens. BIO* | 24.00 |
| SYRAH *IGP D'OC. Le Versant* | 25.00 |
| CHINON *AOP. Domaine Charles Pain. BIO* | 26.00 |
| SAUMUR CHAMPIGNY<br>*AOP. Domaine de la Bonnelière* | 29.00 |
| HAUT MÉDOC *AOP. La Fleur Cissac* | 35.00 |
| PIC SAINT-LOUP *AOP. La Vigne du Loup* | 36.00 |
| PESSAC LEOGNAN<br>*AOP. La Chapelle de la Prade* | 39.00 |

## APÉRITIFS

| | | |
|---|---|---|
| Kir Vin blanc | *12cl* | 3.60 |
| Kir Pétillant | *12cl* | 4.90 |
| Ricard | *3cl* | 4.00 |
| Lillet | *6cl* LILLET | 4.90 |
| Martini<br>*Rosso, Bianco ou dry* | *5cl* *10cl* | 4.70 |
| Americano Maison | | 8.50 |
| Coupe de Pétillant | *12cl* | 4.80 |
| Coupe de Champagne<br>*Mumm 12cl* | | 12.60 |

## LES EAUX

| | 50 cl | 1 l |
|---|---|---|
| Evian | 3.90 | 4.90 |
| Badoit Verte | 3.90 | 4.90 |

## LE CHAUD

| | |
|---|---|
| Café / Café allongé | 2.00 |
| Chocolat chaud | 3.70 |
| Thé | 3.60 |
| Latté Macchiato | 4.40 |
| Irish Coffee | 8.50 |

## COCKTAILS
### Nos Créations

**Le Palapink** LILLET 7.90
*Lillet rosé, limonade crème de pamplemousse, jus de citron vert*

Lady 8.70
*Gin Beefeater, purée de framboise, sirop de rose et violette, jus de cranberry jus de citron, thé fruits rouges*

Piña Colada 8.70
*Rhum Havana, purée de coco et jus d'ananas*

Cosmopolitain 8.70
*Vodka Absolut, triple sec, jus de citron, jus de cranberry*

Punch Maison 4.20

Passionnata 8.70
*Rhum Havana, purée de mangue, jus de passion et d'ananas, jus de citron vert,*

Moscow Mule 8.20
*Vodka Absolut, jus de citron vert, soda gingembre*

### Nos Spritz et Mojitos

Apérol Spritz 9.10
*Apérol, Prosecco, eau gazeuse*

Limoncello Spritz 8.20
*Limoncello, Prosecco, eau gazeuse*

St Germain Spritz 11.10
*Liqueur sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche*

Mojito Classic 8.70
*Duo de Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse*

Mojito Fruité 10.70
*Duo de Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse, purée de : passion ou mangue ou coco ou fruits rouges ou fraise*

### Nos Mocktails

| | |
|---|---|
| Virgin Mojito | 6.50 |
| Virgin Mojito Fruité | 7.00 |
| Virgin Lady | 6.50 |
| Virgin Passionnata | 6.50 |

## DIGESTIFS
8.50

Get 27 ou 31 — Grand-Marnier — Limoncello
Menthe-Pastille — Cointreau — Baileys

***N'hésitez pas à nous consulter pour la carte des alcools...***

Prix nets en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

by Eden