

Carte

Les allergies

Le règlement européen n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires a défini une liste de 14 allergènes faisant aujourd'hui l'objet d'une information obligatoire.

En repérant les codes « chiffre », nos clients allergiques, à l'une et/ou l'autre de ces substances allergisantes, pourront choisir un met en toute sérénité.

- 1**..... **Céréales contenant du gluten**
ex : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- 2**..... **Crustacés** et produits à base de crustacés
- 3**..... **Oeufs** et produits à base d'œufs
- 4**..... **Poissons** et produits à base de poissons
- 5**..... **Arachides** et produits à base d'arachides
- 6**..... **Soja** et produits à base de soja
- 7**..... **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
- 8**..... **Fruits à coque**
ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...
- 9**..... **Céleri** et produits à base de céleri
- 10**..... **Moutarde** et produits à base de moutarde
- 11**..... **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- 12**..... **Anhydride sulfureux et sulfites** (au delà de 10 mg/L)
- 13**..... **Lupin** et produits à base de lupin
- 14**..... **Mollusques** et produits à base de mollusques

Entrée froide

	tarif net en €	portion	½ portion
Salade verte (5-8-10).....	8,-	8,-	5,-
Assiette de crudités (3-5-9-10).....	9,50	9,50	7,-
Saladine de saison (5-7-10).....	10,50	10,50	7,-
salade verte, pignons de pin, copeaux de Parmesan			
Tête de Porc en persillade (1-3-5-10).....	11,50	11,50	7,-
Tomate et Mozzarella à l'huile d'olive et au basilic (5-7-10).....	12,50	12,50	8,-
Salade panachée aux lardons (5-10).....	12,50	12,50	8,-
Salade mixte (3-5-7-10).....	12,50	12,50	8,-
salade verte, Cervelas, Emmenthal râpé, tomate, oeuif dur			
Pâté en croûte (1-3-5-10).....	12,50	12,50	8,-
Assiette de charcuterie (1-3-5-10).....	12,50	12,50	8,-
Salade des Isles (5-10).....	12,50	12,50	8,-
salade verte, coeur de palmier, maïs, fruit, blanc de poulet			
Salade César (5-7-10).....	12,50	12,50	8,-
salade verte, blanc de poulet, copeaux de Parmesan, tomates			
Salade panachée aux crottins de Chavignol rôtis (5-7-10).....	14,-	14,-	8,50
Cocktail d'Ecrevisse et d'Avocat parfumé au Citron vert (1-2-5-10-14)...	15,-	15,-	8,50
Salade aux Noix de Saint-Jacques poêlées (1-2-5-10-14).....	18,-	18,-	11,-
Terrine de Foie gras de canard à la Fleur de sel (5-10).....	18,50	18,50	12,-
Salade Palais Gourmand (2-4-5-10).....	19,-	19,-	12,50
salade verte, saumon fumé, foie gras de canard, gambas pochée			

Entrée chaude

	tarif net en €	portion	½ portion
Potage de légumes (9).....	8,-	8,-	5,-
Assiette de Légumes du soleil à la Mozzarella et au basilic (7).....	10,-	10,-	6,-
Fricassée de Champignons au jus de bœuf et son œuf au plat (3-7).....	12,50	12,50	8,-

Pâtes

tarif net en €

Penne Napolitaine (sauce tomate, basilic) (1)	12,80
Spaghetti Carbonara (crème, lardons, œuf, fromage) (1-3-7)	13,80
Spaghetti aux Fruits de mer (1-2-7-14)	14,80
Gnocchi au Pesto (pignons de pin, basilic, Parmesan râpé) (1-3-7-8)	14,80
Gnocchi aux 3 Fromages (Gorgonzola, Tomme, Parmesan) (1-3-7)	14,80
Trofie liguri Florentina (épinard frais, crème, œuf poché) (1-3-7)	15,80
Fettucine aux Ecrevisses (sauce safranée) (1-2-7)	15,80
Tagliatelle au Saumon fumé (Pasta al salmone) (1-4-7)	16,70
Tagliatelle aux Gambas (1-2-7)	18,70
Tagliatelle aux Noix-de-Saint-Jacques (1-7-14)	19,70

Poisson et crustacés

tarif net en €

Cuisse de Grenouille aux Arômes de Provence (1-5-7)	20,-
Choucroute au Poisson (2-4-14)	20,-
cuite à la vapeur dans son panier de bambou, à l'huile d'olive	
Pavé de Saumon, sauce aux baies roses (1-4-5-7)	21,-
Filet de Sandre poêlé, parfumé au jus d'orange (1-4-5-7)	22,-
Filet de Sandre au Riesling (1-4-5-7)	22,-
Filet de Daurade (1-4-5)	22,-
façon Palais Gourmand : gratiné à la tomate et au basilic	
Noix-de-Saint-Jacques et Gambas, sauce aigre-douce (1-2-5-14)	22,-
Gratin de la Mer au Brandy (1-2-4-5-7-14)	23,-
gambas, saumon, daurade, noix-de-Saint-Jacques	
Trilogie de Poissons façon Matelote (1-4-7)	23,-
sandre, saumon, daurade	

Les garnitures incluses dans le prix sont à convenir à la commande :
au choix : pâtes, spätzel, riz, pomme vapeur, gratin Dauphinois, frites

Menu

Découverte 65,- €/pers prix net

Amuse-bouche

Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel (5-10)

Gratin de la mer au Brandy (1-2-4-5-7-14)

Gambas, Saumon, Daurade, Noix de Saint Jacques

Trou Normand (3-7)

Médaille de Veau parfumé à l'huile de Truffe (1-5-7)

gratin Dauphinois et panaché de Légumes

Assiette de Fromages (7-8)

Assortiment de Desserts (1-3-7-8)

Enfant 10,- € prix net

Blanc de Poulet, frites (1-5-7)

ou

½ portion de pâtes (voir carte)

Glace surprise (3-7) ou Mousse au Chocolat (3-7)

Affaire 39,- € prix net

Amuse-bouche

Salade « Palais Gourmand » (2-4-5-10)

salade verte, saumon fumé, gambas, foie gras de canard

Entrecôte Parisienne (5-7) **OU** Gratin de la Mer (1-2-4-5-7-14)

au Poivre vert

au Brandy

Assortiment de desserts (1-3-7-8)

Santé 37,- € prix net

Amuse-bouche

Filet de Poisson à la plancha (4)

Magret de Canard sauce au vinaigre de cidre (1-5-7)

purée de légumes

Eventail de Poire à la glace vanille , nappé de caramel (3-7)

Végétarien 33,- € prix net

Amuse-bouche

Eventail d'avocat et tomate (5-10)

Assiette de légumes variés (3-5)

et son oeuf à cheval

Banane caramélisée et glace vanille (3-7)

Dessert

tarif net en €

Tarte aux fruits (1-3-7-8).....	5,50
Bavarois aux fruits exotiques (1-3-7).....	7,00
Duo de Mousses au Chocolat (3-7).....	7,00
Crème brûlée au parfum Malgache (3-7).....	7,00
Symphonie de Fruits frais.....	7,00
Tarte des demoiselles Tatin, glace Vanille (1-3-7).....	7,00
Gratin de Fruits (3-7).....	7,00
Tiramisu (1-3-7).....	7,00
Assiette de Fromages (7-8).....	7,00
Petite portion de fromage (7-8).....	4,-
Glaces et Sorbets accompagnés de Fruits	
la coupe 3 boules (3-7).....	8,00
la coupe 2 boules (3-7).....	6,00
la coupe 1 boule (3-7).....	3,00
glaces : chocolat, vanille, caramel, café, pistache, fraise	
sorbets : citron, framboise, orange sanguine	
Dame Blanche (3-7).....	8,00
glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	
Banana split (3-7).....	8,00
banane, glace chocolat - vanille, chocolat chaud, Chantilly	
Coupe Melba (3-7).....	8,00
pêche, glace vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly	
Colonel sorbet citron, vodka (3-7).....	8,00
Café ou Chocolat Liégeois (3-7).....	8,00
Moelleux de Chocolat à la Crème anglaise (1-3-7).....	8,50
Palette de Desserts "Assortiment du Pâtissier" (1-3-7-8).....	8,50
Irish coffee (7).....	8,50
Café Gourmand (1-3-7-8).....	9,00
assortiment de desserts servi avec un café, un thé ou une tisane	

MERCREDI uniquement midi
VENDREDI - SAMEDI - DIMANCHE en soirée
(juillet et août : tous les soirs sauf mercredi et jeudi)

Pizza (1-7)

traditionnellement base tomate
possibilité base blanche sur demande

pizza entière

ou

1/2 pizza + petite salade verte

tarif net en €

Simple :	9,00
Marguerite : jambon cuit	10,00
Reine : jambon cuit, champignon	11,00
Napolitaine : anchois, câpre, olive, poivron (4).....	11,00
Paysanne : lardons, oignon	11,00
Végétarienne : légumes grillés.....	11,00
Dynamite : merguez, piment, ail, persillade (5).....	11,00
Sicilienne : champignon, olive, thon (4).....	11,00
Hawaïenne : jambon cuit, ananas, olive	11,00
Quatre saisons : artichaut, salami, champignon, olive.....	11,00
Capricieuse : jambon fumé, œuf, champignon (3).....	11,50
Fromagère : chèvre, gorgonzola, emmenthal, noix (7-8).....	11,50
Savojarde : Reblochon, lardons, oignons.....	11,50
Escargots : escargot, ail, persillade (5-14).....	11,50
Méditerranéenne : fruits de mer, ail, persillade (2-5-14).....	11,50
Nordique : saumon fumé, câpre, oignon (4).....	11,50
Bolognaise : viande hachée, persillade, œuf (3-5).....	11,50
Calzone : jambon cuit, champignon, œuf (3).....	11,50
Mexicaine : poulet, poivron, oignon, maïs	11,50
Chèvre : fromage de chèvre, miel, noix (8).....	11,50
Bergère : fromage de brebis, chorizo, noix (8).....	11,50
Vera Italienne : Roquette, copeaux de Parmesan, jambon fumé, crème Balsamique	11,50
Du Chef : selon l'humeur du pizzaiolo (3-5).....	11,50

+ 0,50 € / supplément

MERCREDI uniquement midi
VENDREDI - SAMEDI - DIMANCHE en soirée
(juillet et août : tous les soirs sauf mercredi et jeudi)

Tarte flambée salée (1-3-7)

base crème fraîche, fromage blanc, lardons, oignon

(possibilité vegan en pré-commande (1-6))

	prix nets en € :	entière	demi
Traditionnelle	7,80		4,55
Aux champignons de Paris.....	8,50		4,85
Gratinée à l' Emmental.....	8,50		4,85
A l'ail (5).....	8,50		4,85
Au Munster	8,50		4,85
Au Chèvre.....	8,50		4,85
Du Chef (5).....	8,70		5,00

oignon, lardons, champignon, ail, Emmental

Menu Enfant 10,- € prix net

Mini pizza
ou ½ tarte flambée } voir carte

Glace surprise
ou Mousse au Chocolat (3-7)

Tarte flambée sucrée (1-3-7)

crème fraîche, fromage blanc, sucre de canne, cannelle

	prix nets en € :	entière	demi
Banane - Chocolat chaud.....	7,80		4,70
Ananas - Chantilly.....	7,80		4,70
Pomme - Calvados.....	8,00		5,00