

# 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,-	9,-	6,-
Saladine de saison (5-7-10).....	10,-	10,-	6,-
salade verte, pignons de pin, copeaux de Parmesan			
Tête de Porc en persillade (1-3-5-10).....	11,-	11,-	6,50
Tomate et Mozzarella à l'huile d'olive et au basilic (5-7-10).....	12,-	12,-	7,-
Salade panachée aux lardons (5-10).....	12,-	12,-	7,-
Salade mixte (3-5-7-10).....	12,-	12,-	7,-
salade verte, Cervelas, Emmenthal râpé, tomate, oeuf dur			
Pâté en croûte (1-3-5-10).....	12,-	12,-	7,-
Assiette de charcuterie (1-3-5-10).....	12,-	12,-	7,-
Salade des Isles (5-10).....	12,-	12,-	7,-
salade verte, coeur de palmier, maïs, fruit, blanc de poulet			
Salade César (5-7-10).....	12,-	12,-	7,-
salade verte, blanc de poulet, copeaux de Parmesan, tomates			
Salade panachée aux crottins de Chavignol rôtis (5-7-10).....	12,50	12,50	7,50
Cocktail d'Ecrevisse et d'Avocat parfumé au Citron vert (1-2-5-10-14)...	13,50	13,50	7,50
Salade aux Noix de Saint-Jacques poêlées (1-2-5-10-14).....	15,-	15,-	8,-
Terrine de Foie gras de canard à la Fleur de sel (5-10).....	15,50	15,50	8,-
Salade Palais Gourmand (2-4-5-10).....	16,-	16,-	9,-
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 ) .....	12,70
Spaghetti Carbonara ( crème, lardons, œuf, fromage ) ( 1-3-7 ) .....	13,70
Spaghetti aux Fruits de mer ( 1-2-7-14 ) .....	14,70
Gnocchi au Pesto ( pignons de pin, basilic, Parmesan râpé ) ( 1-3-7-8 ) .....	14,70
Trofie liguri Florentina ( épinard frais, crème, œuf poché ) ( 1-3-7 ) .....	14,70
Gnocchi aux 3 Fromages ( Gorgonzola, Tomme, Parmesan ) ( 1-3-7 ) .....	15,70
Fettucine aux Ecrevisses ( sauce safranée ) ( 1-2-7 ) .....	15,70
Tagliatelle au Saumon fumé ( Pasta al salmone ) ( 1-4-7 ) .....	15,70
Tagliatelle aux Gambas ( 1-2-7 ) .....	17,70
Tagliatelle aux Noix-de-Saint-Jacques ( 1-7-14 ) .....	18,70

## Poisson, escargot et crustacé

tarif net en €

Cuisse de Grenouille aux Arômes de Provence ( 1-5-7 ) .....	18,-
Choucroute au Poisson ( 2-4-14 ) .....	18,-
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 ) .....	19,-
Filet de Sandre poêlé, parfumé au jus d'orange ( 1-4-5-7 ) .....	20,-
Filet de Sandre au Riesling ( 1-4-5-7 ) .....	20,-
Filet de Daurade ( 1-4-5 ) .....	20,-
façon Palais Gourmand : gratiné à la tomate et au basilic	
Noix-de-Saint-Jacques et Gambas, sauce aigre-douce ( 1-2-5-14 ) .....	20,-
Gratin de la Mer au Brandy ( 1-2-4-5-7-14 ) .....	21,-
gambas, saumon, daurade, noix-de-Saint-Jacques	
Trilogie de Poissons façon Matelote ( 1-4-7 ) .....	21,-
sandre, saumon, daurade	
Blanquette de Poissons ( 1-4-5-7-14 ) .....	22,-

Les garnitures incluses dans le prix sont à convenir à la commande :  
au choix : pâtes, riz, pommes vapeur, gratin Dauphinois, spätzel  
Les amuse-bouches sont offerts



# Menu

## **Découverte** 60,- €/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** 9,- € 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** 34,- € 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** 36,- € prix net

Amuse-bouche

Filet de Poisson grillé à l'huile d'olive (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** 28,50 € 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

tous nos desserts sont faits « maison »  
exceptées les glaces pour lesquelles  
nous faisons confiance aux « Glaces Erhard »

tarif net en €

Tarte aux fruits (1-3-7-8).....	5,-
Bavarois au Caramel (1-3-7).....	6,50
Duo de Mousses au Chocolat (3-7).....	6,50
Crème brûlée au parfum Malgache (3-7).....	6,50
Symphonie de Fruits frais.....	6,50
Tarte des demoiselles Tatin, glace Vanille (1-3-7).....	6,50
Gratin de Fruits (3-7).....	6,50
Tiramisu (1-3-7).....	6,50
Assiette de Fromages (7-8).....	6,50
Petite portion de fromage (7-8).....	4,-
Glaces et Sorbets accompagnés de Fruits	
la coupe 3 boules (3-7).....	7,50
la coupe 2 boules (3-7).....	5,-
la coupe 1 boule (3-7).....	3,-
glaces : chocolat, vanille, caramel, café, pistache, fraise	
sorbets : citron, framboise, orange sanguine	
Dame Blanche (3-7).....	7,50
glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	
Banana split (3-7).....	7,50
banane, glace chocolat - vanille, chocolat chaud, Chantilly	
Coupe Melba (3-7).....	7,50
pêche, glace vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly	
Colonel sorbet citron, vodka (3-7).....	7,50
Café ou Chocolat Liégeois (3-7).....	7,50
Moelleux de Chocolat à la Crème anglaise (1-3-7).....	8,-
( ± 15 minutes d'attente )	
Palette de Desserts "Assortiment du Pâtissier" (1-3-7-8).....	8,-
Irish coffee (7).....	8,-
Café Gourmand (1-3-7-8).....	8,50
assortiment de desserts servi avec un café, un thé ou une tisane	

**Pizza** (1-7)  
traditionnelle ou blanche

**pizza entière**  
ou  
**½ pizza + petite salade verte**

tarif net en €

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

+ 0,50 € / supplément

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

## Tarte flambée salée (1-3-7) crème fraîche, fromage blanc, lardons, oignon

( possibilité : version vegan (1-6) )

	prix nets en € :	
	entière	demi
Traditionnelle .....	6,80	4,-
Aux champignons de Paris.....	7,20	4,10
Gratinée à l' Emmental.....	7,50	4,40
A l'ail (5).....	7,50	4,40
Au Munster .....	7,50	4,40
Au Chèvre.....	7,50	4,40
Du Chef (5).....	7,70	4,60

oignon, lardons, champignon, ail, Emmental

## Menu Enfant 9,- € 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.....	6,90	4,-
Ananas - Chantilly.....	7,10	4,10
Pomme - Calvados.....	7,40	4,25