

ENTRÉES / STARTERS

Gyoza au poulet et citronnelle <i>Chicken Gyoza with lemongrass</i>	175
Tarte à la tomate aux aromates et feta au zaatar <i>Tomato tart with herbs and feta seasoned with za'atar</i>	180
Salade César au poulet rôti ou frit <i>Caesar salad with roasted or fried chicken</i>	205
Carpaccio de thon mariné, sauce tonnato <i>Marinated tuna carpaccio with tonnato sauce</i>	220
Stracciatella a la courge rôtie, éclat de noisettes et huile d'argan <i>Roasted pumpkin stracciatella with hazelnut pieces and argan oil</i>	210
Carpaccio de bœuf <i>Beef carpaccio</i>	220
Rouleaux de printemps à l'araignée de mer, avocat et pamplemousse <i>Spring rolls with spider crab, avocado, and grapefruit</i>	220
Salade de crevettes exotique a la mangue et avocat, vinaigrette aux fruit de la passion <i>Exotic shrimp salad with mango and avocado, passion fruit vinaigrette</i>	230

PLATS / MAIN COURSE

Raviolis à la ricotta et épinard, sauce à la sauge et éclats de noisettes <i>Ricotta and spinach raviolis, sage sauce and hazelnut pieces</i>	205
Gnocchis Pomodoro et stracciatella <i>Gnocchi with Pomodoro sauce and stracciatella</i>	230
Linguine aux boulettes de la Mama <i>Linguine with Mama's meatballs</i>	280
Linguine au citron et tartare de thon <i>Linguine with lemon and tuna tartare</i>	295
Paccheri a la daurade, tomates et olives Taggiasche <i>Paccheri with sea bream, tomatoes and Taggiasche olives</i>	250
Tagliata de thon à l'aubergine rôtie et chutney de tomates, jus de basilic <i>Tuna tagliata with roasted eggplant and tomato chutney, served with basil juice</i>	295
Couscous signature aux crevettes rouge, aubergines et courgette farcie au jus de la presse <i>Signature couscous with red prawns, eggplant and stuffed zucchini, served with a shellfish jus</i>	350
Sole à la Grenobloise, pommes de terre vapeur <i>Sole Grenobloise with Steamed Potatoes</i>	330
Poulpe grillé, purée de pomme de terre et sauce vierge <i>Grilled octopus, mashed potatoes and vierge sauce</i>	340
Loup cuit au four à la méditerranéen, thym et romarin, oignons et tomates confites, riz pilaf (2 pers)	340 par personne
<i>Oven-baked Mediterranean-style sea bass with thyme and rosemary, caramelized onions and tomatoes, served with pilaf rice (for 2)</i>	

PLATS / MAIN COURSE

<i>Piccata de poulet au câpre et citron, haricot vert en persillade</i> <i>Chicken piccata with capers and lemon, green beans with parsley</i>	270
<i>Tanjia de bœuf signature aux pomme pont-neuf</i> <i>Signature Beef Tanjia with Pont-Neuf Potatoes</i>	295
<i>Epaule d'agneau au safran et ail, petit plomb et poires confite aux épices douce (2pax)</i> <i>Saffron and garlic lamb shoulder, with pearl couscous and pears confit with mild spices (2per)</i>	370 par personne
<i>Filet de bœuf, gratin d'épinards et sauce au poivre vert</i> <i>Beef fillet with spinach gratin and green peppercorn sauce</i>	340
Garnitures : <i>Frites au parmesan et truffe.</i> <i>Parmesan and truffle french fries</i>	80
<i>Frites, Légumes du marché, Riz pilaf, Cœur de sucrine au parmesan et citron,</i> <i>Purée de pomme de terre au beurre</i> <i>Fries, Market vegetables, Rice pilaf, Heart of sucrine with parmesan and lemon,</i> <i>Mashed potatoes with butter</i>	65

DESSERTS

<i>Tarte tatin et crème onctueuse</i> <i>Tarte Tatin with Silky Cream</i>	120
<i>Crème brûlée au safran</i> <i>Saffron Crème Brûlée</i>	120
<i>Mille-feuille à la vanille, noix de pécan et caramel</i> <i>Vanilla mille-feuille with pecans and caramel</i>	120
<i>Tiramisu Les Palmiers</i> <i>Tiramisu Les Palmiers</i>	130
<i>Tarte à la noisette et confit de citron</i> <i>Hazelnut tart with lemon confit</i>	130
<i>Autour de la pistache et fleur d'oranger</i> <i>Pistachio and orange blossom creation</i>	130
<i>Assiette de fruits de saisons</i> <i>Fresh fruit plate</i>	140
<i>Assortiment de glaces (3 boules)</i> <i>Selection of ice creams (3 scoops)</i>	120
Crème Glacée : <i>Vanille, Chocolat, Pistache, Rose, Noisette</i> <i>Vanilla, Chocolate, Pistachio, Rose, Hazelnut</i>	
Sorbet : <i>Citron, litchi, Mangue, Framboise</i> <i>Lemon, Lychee, Mango, Raspberry</i>	

Carte signée par la Cheffe Meryem Cherkaoui.

LES PALMIERS