ENTRÉES / STARTERS

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

PLATS / MAIN COURSE

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

PLATS / MAIN COURSE

Piccata de poulet au câpre et citron, haricot vert en persillade *Chicken piccata with capers and lemon, green beans with parsley*	*270*
Tanjia de bœuf signature aux pomme pont-neuf *Signature Beef Tanjia with Pont-Neuf Potatoes*	*295*
Epaule d'agneau au safran et ail, petit plomb et poires confite aux épices douce (2pax) *Saffron and garlic lamb shoulder, with pearl couscous and pears confit with mild spices (2per)*	*370 par personne*
Filet de bœuf, gratin d'épinards et sauce au poivre vert *Beef fillet with spinach gratin and green peppercorn sauce*	*340*

***Garnitures** : Frites au parmesan et truffe.* — *80*
Parmesan and truffle french fries

Frites, Légumes du marché, Riz pilaf, Cœur de sucrine au parmesan et citron, Purée de pomme de terre au beurre — *65*
Fries, Market vegetables, Rice pilaf, Heart of sucrine with parmesan and lemon, Mashed potatoes with butter

DESSERTS

Tarte tatin et crème onctueuse *Tarte Tatin with Silky Cream*	*120*
Crème brulée au safran *Saffron Crème Brûlée*	*120*
Mille-feuille signature à la vanille, noix de pécan et caramel *Vanilla mille-feuille with pecans and caramel*	*120*
Tiramisu Les Palmiers *Tiramisu Les Palmiers*	*130*
Tarte à la noisette et confit de citron *Hazelnut tart with lemon confit*	*130*
Autour de la pistache et fleur d'oranger *Pistachio and orange blossom creation*	*130*
Assiette de fruits de saisons *Fresh fruit plate*	*140*
Assortiment de glaces (3 boules) *Selection of ice creams (3 scoops)*	*120*

***Crème Glacée** : Vanille, Chocolat, Pistache, Rose, Noisette*
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Rose, Hazelnut
***Sorbet** : Citron, litchi, Mangue, Framboise*
Lemon, Lychee, Mango, Raspberry

Carte signée par la Cheffe Meryem Cherkaoui.

LES PALMIERS