



MENU

ENTRÉES

Croquetas de charcuterie ibérique légumes croquants, condiment épicé à la tomate	9€
Capuccino de légumes péyi, Chips de légumes, huile rouge	8€
Tartare de Thon mariné <i>Soja, citronnelle, gingembre, coco & piment doux</i>	14€
Assiette de charcuterie ibérique <i>Lomo de porc, paleta, jambon ibérique</i>	12€
Salade de feta grillée <i>Feta grecque AOP brûlée à la flamme, poivrons marinés, olives Kalamata</i>	14€

PLATS

Pavé de Rumsteck - 200g Sauce au poivre du Timut, frites maison, légumes du jour	32€
Epaule de Veau braisé - 200g Jus de braisage miel & thym frais, rigatoni gratinée au Comté, légumes du jour	28€
Poisson du moment grillé - beurre blanc au citron confit, flan de légumes péyi, riz complet & légumes du jour	26€
Tartare de Thon mariné - 180g <i>Soja, citronnelle, gingembre, coco & piment doux</i> frites maison & crudités du jour	24€
Rigatoni crémeuses à la truffe , Parmesan & Champignons péyi	24€
Salade de feta grillée Feta grecque AOP brûlée à la flamme, poivrons marinés, olives Kalamata	24€

Accompagnements en supplément - 4€

Riz complet *ou* frites maison *ou* rigatoni au beurre

DESSERTS

Fondant au chocolat, caramel au beurre salé, Noix de pécan, crème glacée artisanale à la Vanille	11€
Cheesecake Péyi Biscuit coco-manioc, citron vert, coulis mangue & maracuja	11€
Nage d'ananas, sirop maison à la vanille Bourbon & sorbet artisanal*	8€
Assiette de fromages AOP du moment	12€

Glaces artisanales de la Martinique par Excellence Glaces
1 boule 4€, 2 boules 7€, 3 boules 9€

**Excellence Glaces, artisan glacier*



 À NE PAS MANQUER

Accras de morue

9€

FORMULES

Formules valables en semaine, le midi uniquement

PALM'EXPRESS

23€

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

D'après les suggestions à l'ardoise

PALM'EXPRESS COMPLET

28€

Entrée + Plat + Dessert

D'après les suggestions à l'ardoise

MENU ENFANT

Poisson du jour ou steak hâché
frites maison

15€

1 boule de glace artisanale au choix
(glace ou sorbet)

1 boisson : jus, sirop ou eau



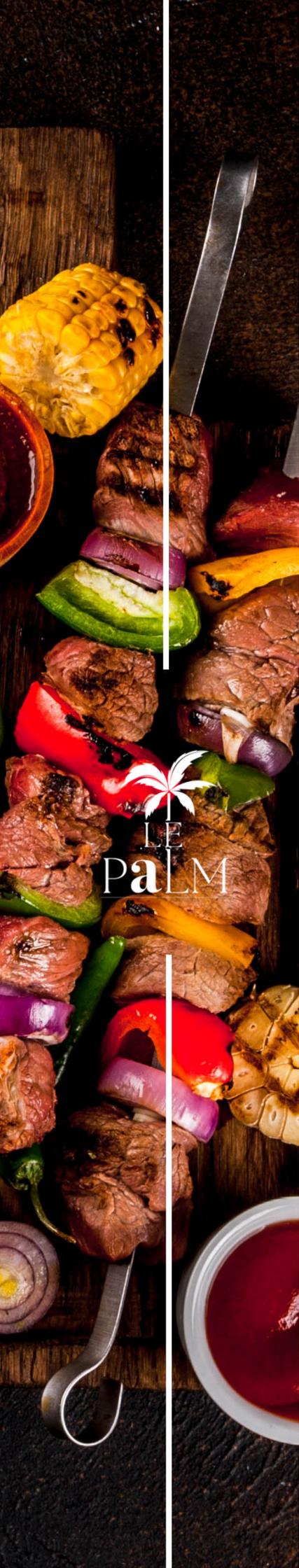
La Carte du Palm est également disponible à la livraison tous les midis.

Informations & commande en ligne



lepalm.mq

*Liste des allergènes disponible sur demande
à l'accueil de votre restaurant.



Menu BRASÉRO

tous les jeudis soirs

TAPAS

Corbeille de frites maison	4€
Accras de morue x8	9€
Tartare de Thon mariné <i>Soja, citronnelle, gingembre, coco & piment doux</i>	14€
Assiette de fromages AOP	12€
Assiette de charcuterie	Petite 12€ Grande 21€

Pinsa Romana

Margherita <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i>	Demi ½ 10€	Entière 18€
Jambon ibérique & pesto vert <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon Ibérique, pesto vert</i>	Demi ½ 12€	Entière 24€
Truffe & Porcelet <i>Crème de truffe, Mozzarella, Saucisse de porcelet</i>	Demi ½ 12€	Entière 24€

LES VIANDES

Côte de Bœuf maturée

- Simmental - 12€/100g
- Hereford - 16€/100g
- Normande - 16€/100g

A partir de
12€
les 100g

Minimum 1kg - commande 24h à l'avance

Pluma ibérique mariné au thym frais - 200g	28€
Brochette de poire de Bœuf au curry - 200g	28€
Brochette de poulet, marinade créole - 200g	22€



Menu BRASÉRO

tous les jeudis soirs

LES POISSONS

Crevettes Black Tiger **x4** 26€

Pavé de thon - **200g** 26€

Tartare de Thon mariné 24€
Soja, citronnelle, gingembre, coco & piment doux - 180g

LES GARNITURES

Pomme de terre grenaille

Légumes grillés à la flamme

Crudités du jour

Au choix :

sauce vierge, sauce au poivre, sauce coco-citron, sauce roquefort

DESSERTS

Desserts de la Carte

A partir de 8€

du mardi au samedi soir dès 19h
du côté du Bar La Cuve

MENU TAPAS



Accras de morue x8 9€

Corbeille de frites maison 4€

Assiette de **fromages AOP** 12€

Assiette de **charcuterie ibérique** *Petite Grande*
12€ 21€

Pinsa Romana

Margherita *Demi ½ Entière*
Sauce tomate, mozzarella, basilic 10€ 18€

Jambon ibérique & pesto vert *Demi ½ Entière*
Sauce tomate, mozzarella, jambon 12€ 24€
Ibérique, pesto vert

Truffe & Porcelet *Demi ½ Entière*
Crème de truffe, Mozzarella, Saucisse de 12€ 24€
porcelet



LE
PALM