



LA CARTE

ENTRÉES

Plât

Tartare de Poisson à l'asiatique Lait de coco & huile rouge	14	26
Carpaccio de canette grillée Vinaigrette passion & agrumes, pistaches, aïoli au cresson	14	
Raviole aux champignons Espuma de parmesan, carpaccio de champignons	12	24
Croquetas de jambon ibérique Crème de chorizo, pickles de poivrons	12	
Salade de pastèque grillée & tomates rôties Grenade, pistaches, feta grecque AOP	10	18

PLATS

Poitrine de Porc confite Giraumon rôti, déclinaisons d'oignons	26
Onglet de Veau Crème de maïs grillé, sauce chimichurri	28
Thon ou Marlin grillé Aubergine brûlée & yaourt au Zaatar, crème coco-curry	28
Chatrou grillé Ketchup de banane jaune, bananes frites & sauce chien	28
Entrecôte Black Angus 300 g Sauce du moment	35

VOTRE GRANITURE

Une au choix :

Frites maison
riz noir,
salade verte,
légumes du moment

En supplément + 4 €

VOTRE SAUCE

En supplément + 3 €

DESSERTS

Glaces artisanales by Excellence Glace (artisan glacier) 1 boule 4 €, 2 boules 8 €, 3 boules 10 €	
Crème catalane	9
Salade de fruits frais, sorbet du moment <i>sirop de menthe frais à la demande</i>	9
Mi-cuit au chocolat Noix de pécan, caramel au beurre salé, glace à la vanille	12
Charlotte aux fruits exotiques	12
Baba au Rhum Sirop de rhum à l'orange, crème montée à la vanille	12
Planche de fromages affinés	14



Menu enfant (-12 ans) Steak hâché ou poisson du jour frites maison & 1 boisson (jus, eau ou sirop) + 1 boule de glace artisanale (<i>parfum au choix d'après la sélection</i>)	15
--	----

TAPAS

à partir de 19h du mardi au samedi

NOS PINSAS ROMANAS

	<i>Demie</i>	<i>Entière</i>
Mortadelle & Pistache	12	24
Jambon ibérique & aïoli au cresson	13	26
Marlin fumé, feta, citron confit	13	26

NOS TP'BUNS (servis par 3)

Chatrou grillé, ketchup de banane jaune mayonnaise au piment, sauce chien		11
Marlin, fromage frais, oignon péyi		11
Canard effiloché, confit d'oignons, pickles & oignons frits		11

NOS PLANCHES *disponibles le midi*

Planche de Fromages affinés	14
Planche de Charcuterie ibérique	14
Planche mix Charcuterie / Fromage	25

SUR LE POUCE

Accras de morue x8 <i>disponible le midi</i>	9
Boudin créole x3	9
Rillettes de Poisson maison & toasts	11

LIVRAISON

Notre carte est disponible à la livraison midis et soirs depuis notre site ou sur Uber Eats

lepalm.mg



[Uber Eats](#)



CARTE
DU BAR

MOCKTAILS

Virgin Spritz 10

Le vrai, sans alcool

SPRZ n°1 sans alcool, bitter sans alcool, schweppes tonic

Tropical Fizz 9

Liqueur Fleur de sureau sans alcool, purée de maracuja, sirop de miel, eau gazeuse

Tcho Love 9

Jus de pomme, purée de fruits rouges, sirop basilic, jus de citron vert

Tea Green 9

Thé noir, purée de kiwi, jus de citron vert, menthe, sirop de pomme



EAUX

Didier 50 cl	3
Didier 75 cl	4
Chanflor 50 cl	3
Chanflor 1L	3,50
Mabelo 1L	4
San Pellegrino	4,50

SOFTS

Citronnade maison 20 cl	4
Thé glacé maison 20 cl	4
Sprite 50 cl	3,50
Lipton Pêche 33 cl	3,50
Ginger Beer 33 cl	3,50
Coca, Coca Zéro 50 cl	3,50
Schweppes Tonic 25 cl	3

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl		25 cl	50 cl
Lorraine	5	9	Tango	5,50	10
Affligem Blonde	7	11	<i>Bière, sirop de grenadine</i>		
Affligem Blanche	7	11	Monaco	5,50	10
			<i>Bière, sirop de grenadine, sprite</i>		

BOISSONS CHAUDES

Café	2,9
Déca	2,9
Café crème	4
Thé Café Richard	4
Latte Macchiato vanille	6
<i>Café, mousse de lait, lait, sirop de vanille</i>	

BOISSONS FRAPPÉES

Café frappé	4
<i>avec sirop de sucre ou sirop orgeat +1€</i>	
Latte Macchiato vanille	6
<i>Café, mousse de lait, lait, sirop de vanille</i>	
Spirit Latte Machiatto vanille	9
<i>avec alcool au choix : rhum, whisky, vodka, Bailey's</i>	

COCKTAILS CLASSIQUES 13

Mules

Alcool au choix : Rhum vieux ou Vodka ou Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer, angostura

Caïpirissima

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne
Purée de fruits +1€

Mojito

Rhum blanc, eau gazeuse, citron, sucre, feuille de menthe
Purée de fruits + 1€

Cosmopolitain

Vodka, Triple sec, cranberry, jus de citron

Old Fashioned

Bourbon, eau gazeuse, sucre, angostura

Negroni

Campari, Gin, Martini rouge

Pornstar Martini

Vodka, jus de passion, sirop de vanille, blanc d'œuf, Prosecco

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, café, sirop d'orgeat

Spritz

Aperol ou Campari ou Liqueur de Fleur de Sureau eau gazeuse, Prosecco

Basil Smash

Gin, sirop de basilic maison, jus de citron, feuille de basilic frais

Sours

Alcool au choix : whisky ou autre, orgeat, blanc d'œuf, citron

COCKTAILS CRÉATION 15

Berry Fresh

Rhum vieux, liqueur de litchi, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de piment végétarien

• fruité • floral • épicé

Pineapple Express

Rhum blanc, liqueur ananas, jus d'ananas, jus citron vert, sirop de citronnelle maison, solution saline

• exotique • acidulé • minéral

Green Smash

Gin infusé au thé, purée de kiwi, jus de citron vert, sirop basilic, liqueur de fleur de sureau

• botanique • herbacé • acidulé

Bondamanjak

Rhum blanc, sirop d'hibiscus, sirop de châtaigne, piment

• floral • sucré • ardent

Old Wine On

Rhum Vieux, vin rouge, miel, angostura

• boisé • rond • tannique



RHUMS BLANCS 5 CL

A1710 La Perle	9
Clément 50°	5
Clément Canne Bleue 2025 50°	8
JM 50°	7
JM Bio 52,1°	9
Neisson 50°	7
Neisson 52,5°	9
Trois-Rivières 50°	7
Saint-James Fleur de Canne	7

RHUMS VIEUX 5 CL

Bally Art Déco	16
Clément VO 40°	7
Clément Hors d'âge	14
Clément XO	14
Clément 10 ANS 42°	15
Clément Cuvée Homère 44°	18
JM VO	7
JM Terroir Volcanique	7
JM VSOP 43°	9
JM XO 45°	12
JM 2014 42,3°	14
JM Canopée	18

A découvrir



- Notre sélection de rhums du moment

Demandez conseils à nos serveurs

- La Table des Punchs

9

Choisissez votre rhum parmi notre sélection, préparez-le comme vous l'aimez et dégustez !

WHISKIES 5 CL

Jack Daniel's	10
Glen Moray Peated	13
Gentleman Jack	14
Craigellachie 13 ans	14
Iwai	18

GINS 5 CL

G-Vine Floraison Gin 40°	12
Gin Ungava Canadian 43,1°	13

COGNAC 5 CL

Hennessy	14
----------	----

APÉRITIFS

Ricard	5
Martini blanc	7
Martini rouge	7
Campari	7

DIGESTIFS 6 CL

Get 27	8
Chartreuse verte	15

VINS ROUGES

VERRE
12,5 cl

BOUTEILLE
75 cl


BORDEAUX

CHÂTEAU VIEUX POURRET  Cabernet, Merlot	14	60
souple & fruité, boisé avec des notes de chêne et de fruits rouges mûrs s'accorde avec Bœuf, Charcuterie, Fromage		
LA CROIX DE CARBONNIEUX- PESSAC LÉOGNAN  Cabernet sauvignon, Merlot	18	80
élégant & boisé, notes de fruits noirs, belle longueur s'accorde avec Bœuf, Agneau, Volaille		
MARQUIS DE MONS MARGAUX  Merlot	20	90
riche & structuré, aux arômes de cassis, boisé et épicé s'accorde avec Bœuf, Gibier, Volaille, Fromage		

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE DE LA BAUME SAINT-GENIÈS  Petit Verdot	7	35
tannique & puissant aux arômes de mûre, violette et poivre noir s'accorde avec Bœuf, Veau		
MAISON MAPE PIC SAINT LOUP ACCORD PARFAIT  Grenache, Syrah	10	45
fruité et épicé, aux notes de fruits noirs et de poivre doux s'accorde avec Agneau, Bœuf, Volaille		
DOMAINE SAINT-MICHEL - CÔTE DE THONGUE  Merlot, Cabernet Sauvignon	12	50
souple et fruité, aux arômes de fruits rouges et épices douces s'accorde avec Bœuf, Porc		
DOMAINE LAFAGE NARASSA  Grenache	14	60
gourmand et puissant, aux notes de fruits noirs mûrs et épices douces s'accorde avec Bœuf, Veau, Agneau, Plats en sauce		

CÔTES-DU-RHÔNE

SAINT-ESPRIT DELAS  Syrah	9	40
souple et fruité, aux notes de fruits rouges et de réglisse s'accorde avec Bœuf, Porc, Agneau, Charcuterie		

BOURGOGNE

CHARTRON & TREBUCHET  Pinot Noir	18	80
fin et élégant, fruits rouge, légère acidité s'accorde avec Volaille, Poisson gras type Saumon, Fromage		

CHILI

CASA LA TENCA CARMENERE  Carménère	9	40
souple et fruité, aux notes de fruits noirs, d'épices et fumée s'accorde avec Bœuf, Agneau, Volaille		

SANS ALCOOL

NOZECO	7	30
fin et élégant, aux notes de fruits rouges et noirs cannelle s'accorde avec plats légers et cuisine végétarienne		




VINS BLANCS

VERRE
12,5 cl

BOUTEILLE
75 cl

CÔTES DE GASCOGNE

UBY N°4 GROS & PETIT MANSENG  *Petit Manseng*
frais et légèrement moelleux, aux notes de fruits exotiques et agrumes
s'accorde avec Poisson, Fruits de mer, Volaille, Fromage


7 35

AIX-EN-PROVENCE

CHÂTEAU BARBEBELLE  *Vermentino, Ugni blanc*
frais et fruité, aux notes d'agrumes, de fruits blancs et fleurs
s'accorde avec Poisson, Fruits de mer, Fromage


7 35

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE LAFAGE CENTENAIRE  *Pinot noir, Grenache blanc*
frais et fruité aux notes de fruits blancs et fleurs
s'accorde avec Poisson, Volaille, Fruits de Mer

12 50

BOURGOGNE

JOSEPH DROUHIN - LAFORÊT  *Chardonnay*
frais et minéral, notes aromatique de beurre noisette et citron
s'accorde avec Poisson, Crustacés, Volaille, Fromage

14 60

LOIRE

POUILLY-FUMÉ "LES CRAIES"  *Sauvignon blanc*
vif, frais et minéral, agrumes, aux notes de fumée
s'accorde avec Poisson, Volaille, Fruits de Mer, Porc

16 70

VINS ROSÉS

AIX-EN-PROVENCE

CHÂTEAU BARBEBELLE  *Syrah, Grenache*
souple & gourmand, aux notes de fraise et de pêche
s'accorde avec Poisson, Salade composée, Apéritif

7 35

MIRAVAL STUDIO  *Cinsault*
frais et délicat, aux notes de fruits rouges & agrumes
s'accorde avec Poisson, Cuisine Méditerranéenne

12 50

CHAMPAGNES

COUPE
12,5 cl

BOUTEILLE
75 cl

Champagne à la coupe

12

VOLLEREAUX BRUT RÉSERVE

75

LAURENT PERRIER BRUT

100

VEUVE CLIQUOT BRUT

120

MOËT & CHANDON NECTAR IMPÉRIAL

140

RUINART BLANC DE BLANCS

150



HAPPY *Hours*

Du jeudi au samedi

de 19h à 20h30

Spritz 8

Liqueur d'oranges amères, Prosecco, eau gazeuse

Palmjito 8

Rhum blanc, Rhum vieux, sirop basilic, menthe, citron, sucre roux
et eau gazeuse

Gin Tonic 8

Gin, sirop de concombre, tonic concombre

Tea Green 6

Thé noir, purée de kiwi, jus de citron vert, menthe, sirop de pomme

*Prix nets en euros, taxes et services compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



RESTAURANT & CONCEPT-BAR

Scannez pour découvrir notre carte en ligne

Lundi au Vendredi de 12h à 14h30
Mardi au samedi de 19h à 23h30

Le Palm
0596 31 06 70
2, avenue des Arawaks
97200 Fort-de-France

www.lepalm.mq