

# MENU PALAIS

## ENTRÉES *STARTERS*

Sucrine à l'huile d'olive, balsamique, coriandre, pamplemousse rose <i>Heart of lettuce, olive oil balsamic vinegar, parmesan cheese</i>	9 €
Poireaux en vinaigrette aux herbes, mimosa d'œuf <i>Leeks in french dressing with herb, egg mimosa</i>	10 €
Velouté de pomme de terre aux herbes, haddock fumé et comté <i>Cream potatoes soup with herb, haddock smoked and comte cheese</i>	11 €
Saumon mi cuit aux épices, crémeux de pois chiches au cumin <i>Half cooked salmon with spices, creamy chickpeas with cumin</i>	12 €
Pâté en croûte du Menu palais <i>Menu palais crust pate</i>	13 €
Charcuterie artisanale de La Maison Louis Ospital <i>Louis Ospital homemade cured meat</i>	14 €
Sardinillas, beurre aux algues (à partager pour 2) <i>Sardinillas (small sardines) with seaweeds butter (to share for 2)</i>	15 €
Foie gras de canard aux épices, marmelade de pommes au cidre <i>Duck foie gras with spices, apple chutney with cider</i>	15 €

## PLATS *MAIN COURSES*

Cocotte de légumes de saison <i>Seasonal vegetables casserole</i>	13 €
Rigatonis gratinés au Brie de Meaux AOP <i>Rigatoni pasta with AOP Brie de Meaux French cheese</i>	14 €
Parmentier de canard, salade verte <i>Duck confit pie with green salad</i>	17 €
Veggie burger <i>Burger vegetarian</i>	18 €
Salade Caesar <i>Caesar Salad</i>	19 €
Plat du jour <i>Main course of the day</i>	19 €

## LES VIANDES *MEAT*

Tartare de bœuf classique cru au couteau, pommes frites <i>Raw beef tartar original style, french fries</i>	19 €
Tartare de bœuf façon thaï cru au couteau, pommes frites <i>Raw beef tartar thai style, french fries</i>	19 €
Local cheeseburger ( <i>cuisiné à base de produit locaux : Brie et moutarde de Meaux AOP</i> ) <i>Local cheeseburger (cooked with the local products: Brie and mustard of Meaux AOP)</i>	20 €
Suprême de volaille jaune façon poule au pot <i>Yellow chicken breast with bacon and French cooked peas</i>	22 €
Onglet de bœuf du boucher, pomme darphin, sauce bordelaise <i>Beef tab served with potatoes a la darphin, bordelaise sauce</i>	23 €
T-Bone de veau rôti, déclinaison de courges <i>Roasted veal T-Bone, variation of squash</i>	26 €

# MENU PALAIS

## LES POISSONS *FISHS*

Fish and chips de lieu, sauce tartare <i>Fish and chips of pollack with tartare sauce</i>	23 €
Filet de bar snacké, mikado de légumes au soja <i>Snacked sea bass fillet, mix vegetables with soy sauce</i>	25 €
Pavé de saumon grillé, mousseline de pomme de terre, condiment salsa verde <i>Grilled Salmon steak, mashed potatoes, salsa verde condiments</i>	25 €
Planche de fromages affinés de notre fromager M D'Hondt <i>Cheese plate affinated by MR D'Hondt</i>	12 €

## DESSERTS *DESSERTS*

Glaces et sorbets Vanille, chocolat noir, café, caramel fleur de sel, mangue, fraise, framboise, citron jaune, orange sanguine, passion <i>Ice cream and sorbets</i> <i>Vanilla, dark chocolate, coffee, salted caramel, mango, strawberry, raspberry, lemon, blood orange, passion fruit</i>	3 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Bio <i>Creme brulee with vanilla madagascar bio</i>	9 €
L'addiction du Menu Palais : Gaufre chocolat, glace chocolat, chantilly <i>Menu Palais's addiction: Chocolate waffle, chocolate ice cream, chantilly</i>	9 €
Baba au rhum, chantilly <i>Rum baba, whipped cream</i>	9 €
Salade de fruits frais, sorbet orange sanguine <i>Fresh fruit salad, blood orange sorbet</i>	9 €
Tarte fine aux pommes, glace caramel fleur de sel <i>Apple pie, caramel flower in salt Ice cream</i>	10 €
Mi-cuit au chocolat Guanaja, glace vanille <i>Lava cake Guanaja chocolate with vanilla ice cream</i>	10 €
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10 €
Thé / chocolat / cappucino gourmand <i>Gourmet tea / hot chocolate / cappuccino</i>	12 €
Coupes glacées de La Vallée aux fruits exotiques : <i>Ice cream cup of the Vallée with exotic fruits:</i> Glace vanille, passion, mangue, fruits exotiques frais, chantilly, meringue <i>vanilla, strawberry, raspberry ice cream, fresh red fruits, whipped cream, meringue</i>	11 €

Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande. Tous nos plats sont faits maison.  
Prix nets en euros, service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

*Please inform your waiter of any allergies or intolerance before ordering. All our dishes are homemade.  
Price are in euros and include taxes and service charge. All our meats are sources from Europe*

# MENU PALAIS

## APRÈS 15H30 AFTER 3.30 PM

Sucrine à l'huile d'olive, balsamique, coriandre, pamplemousse rose <i>Heart of lettuce, olive oil balsamic vinegar, parmesan cheese</i>	9 €
Planche de fromages affinés de notre fromager M D'Hondt <i>Cheese plate affinated by MR D'Hondt</i>	12 €
Charcuterie artisanale de la maison Louis Ospital <i>Louis Ospital home made of cured meat</i>	14 €
Sardinillas, beurre aux algues (à partager pour 2) <i>Sardinillas (small sardines) with seaweeds butter (to share for 2)</i>	15 €
Parmentier de canard, salade verte <i>Duck sharpard pie, green salad</i>	17 €
Salade Caesar <i>Caesar Salad</i>	19 €
Tartare de bœuf classique cru au couteau, pommes frites <i>Raw beef tartar original style, french fries</i>	19 €
Tartare de bœuf façon thaï cru au couteau, pommes frites <i>Raw beef tartar thaï style, french fries</i>	19 €
Fish and chips de lieu, sauce tartare <i>Fish and chips of pollack with tartare sauce</i>	23 €
Tous les desserts <i>All desserts</i>	

Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande. Tous nos plats sont faits maison.  
Prix nets en euros, service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

*Please inform your waiter of any allergies or intolerance before ordering. All our dishes are homemade.  
Price are in euros and include taxes and service charge. All our meats are sources from Europe*