MENU PALAIS

ENTRÉES *STARTERS*

Sucrine à l'huile d'olive, balsamique, coriandre, pamplemousse rose — 9 €
Heart of lettuce, olive oil balsamic vinegar, coriander, pink grapefruit

Gaspacho de melon épicé, jambon des 3 fermes — 10 €
Spicy melon gazpacho, ham from 3 farms

Tomates multicolores, burrata crémeuse, basilic, pignons de pin — 11 €
Multicolored tomatoes, Italian cheese burrata, basil pesto and pine nut

Saumon mariné, brocolis, béarnaise allégée — 12 €
Marinated salmon, broccoli, béarnaise sauce

Carpaccio de bœuf, pesto de basilic, parmigiano Reggiano — 13 €
Beef carpaccio, basil and parmigiano Reggiano cheese

Charcuterie artisanale de La Maison Louis Ospital — 14 €
Louis Ospital homemade cured meat

Sardinillas, beurre aux algues — 15 €
Sardinillas (small sardines) with seaweeds butter

PLATS *MAIN COURSES*

Cocotte de légumes de saison parfumés à l'huile d'Argan — 13 €
Seasonal vegetables casserole flavored with Argan oil

Rigatonis gratinés au Brie de Meaux AOP — 14 €
Rigatoni pasta with AOP Brie de Meaux French cheese

Parmentier de canard, salade verte — 17 €
Duck confit pie with green salad

Salade Caesar — 19 €
Caesar Salad

Salade grand large au thon mi-cuit — 19 €
Half cooked tuna salad

Salade du jour — 18 €
Salad of the day

Plat du jour — 19 €
Main course of the day

LES VIANDES *MEAT*

Tartare de bœuf classique cru au couteau, pommes frites — 19 €
Raw beef tartar original style, french fries

Tartare de bœuf façon thaï cru au couteau, pommes frites — 19 €
Raw beef tartar thaï style, french fries

Local cheeseburger *(cuisiné à base de produit locaux : Brie et moutarde de Meaux AOP)* — 20 €
Local cheeseburger (cooked with the local products: Brie and mustard of Meaux AOP)

Suprême de volaille jaune au lard, petits pois à la française — 22 €
Yellow chicken breast with bacon and French cooked peas

Belle côte de veau rôtie, mousseline de pomme de terre, fricassée de champignons — 26 €
Roasted rib of veal, mashed potatoes and mushrooms fricassee

MENU PALAIS

LES POISSONS *FISHS*

Fish and chips de lieu, sauce tartare — 23 €
Fish and chips of pollack with tartare sauce

Gambas rôties, tapioca coco curry, pimentos del piquillos, raisins secs — 25 €
Roasted prawns with curry coconut tapioca, pimentos and raisins

Cabillaud nacré en fine croûte de tamarin, bouillon thaï — 26 €
Cod fish with tamarin crust, thaï broth

Planche de fromages affinés de notre fromager M D'Hondt — 12 €
Cheese plate affinated by MR D'Hondt

DESSERTS *DESSERTS*

Glaces et sorbets — 3 €
Vanille, chocolat noir, café, caramel fleur de sel, mangue, fraise, framboise, citron jaune, orange sanguine, passion
Ice cream and sorbets
Vanilla, dark chocolate, coffee, salted caramel, mango, strawberry, raspberry, lemon, blood orange, passion fruit

Crème brulée à la vanille de Madagascar Bio — 9 €
Creme brulee with vanilla madagascar bio

L'addiction du Menu Palais : Gaufre chocolat, glace chocolat, chantilly — 9 €
Menu Palais's addiction: Chocolat waffle, chocolate ice cream, chantilly

Coupe de fruits rouges, sorbet lait fermier — 10 €
Red fruits cup with milk sorbet

Mi-cuit au chocolat Guanaja, glace vanille — 10 €
Lava cake Guanaja chocolate with vanilla ice cream

Fontainebleau du Menu Palais — 11 €
Menu Palais of Fontainebleau

Café gourmand — 10 €
Gourmet coffee

Thé / chocolat / cappucino gourmand — 12 €
Gourmet tea / hot chocolate / cappuccino

Coupes glacées de la vallée :
Ice cream cup of the vallée:

- Crazy Pot aux fruits rouges — 11 €
Glace vanille, fraise, framboise, fruits rouges frais, chantilly, meringue
- Crazy Pot with red fruits
vanilla, strawberry, raspberry ice cream, fresh red fruits, whipped cream, meringue

- Crazy Pot aux fruits exotiques — 11 €
Glace vanille, passion, mangue, fruits exotiques frais, chantilly, meringue
- Crazy Pot with exotic fruits
Vanilla, mango, passion fruit ice cream, fresh exotic fruits, whipped cream, meringue

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

LES VINS AU VERRE 12CL

VINS BLANCS :

VDP d'OC Chardonnay « Terradria » de Georges DUBOEUF 2018	6 €
Sancerre « Le Rochoy » domaine Laporte 2019 Bio	8 €
Crozes Hermitage « Cuvée Nathan » domaine de la ville rouge 2017 Bio	8 €
Chablis « les allées du Vignobles » domaine d'Henri 2019	9 €

VINS ROUGES :

Crozes Hermitage « Inspiration » domaine de la ville rouge 2018	8 €
Sancerre « les Grandmontains » domaine Laporte 2017	8 €
Bourgogne pinot noir « Vieilles Vignes » de Demougeot 2017	9 €
Bordeaux Haut Médoc Maucaillou 2015	10 €

VINS ROSÉS :

Côtes de Provence « Lou » de Peyrassol 2020	7 €
Côtes de Provence « Commandeur » de Peyrassol 2020	8 €

VINS DOUX :

Monbazillac du château Vari 2015	8 €

LES BIÈRES

BOUTEILLES :

Desperados	5 €
Grimbergen Blanche	5,30 €
La chouffe blonde	5,10 €
Lindemans Framboise	5,10 €
Tripel Karmeliet	5,10 €

PRESSION :

Heineken 25 cl	4,50 €
Heineken 50 cl	6,50 €
Affligem 25 cl	6 €
Affligem 50 cl	8 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Coca zéro 33 cl	4 €
Diabolo / limonade 25 cl	4 €
Schweppes Tonic / Agrumes 25 cl	4 €
Orangina 25 cl	4 €
Evian 33 cl	3 €
Badoit rouge 33 cl	3,50 €
Ice tea pêche 25 cl	4,20 €

MENU PALAIS

LES JUS DE FRUITS

BOUTEILLES :

Jus de fruits : orange, tomate	4 €
Nectar de fruits : pomme, pêche, abricot, tomate, cranberry	4 €

PRESSÉS :

Orange, citron, pamplemousse	4,30 €
ACE, pomme	4,70 €
Smoothies frais à la minute	10 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.50 €
Décaféiné	2.50 €
Double café	3,50 €
Cappuccino	5,00 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat viennois	5,50 €
Thés : Earl Grey, Ceylan, jasmin, Darjelling, fruits rouges	4 €
Infusions : verveine, menthe fraîche, camomille, tilleul	4 €