

En semaine : de 12h à 15h et de 19h à 22h

Le week-end : de 12h à 15h et de 19h à 22h30

à partager

Planche de fromages	16,00 €
Planche de charcuteries italiennes	22,00 €
Planche mixte <i>charcuteries, fromages</i>	20,00 €
Camembert rôti miel et romarin <i>camembert rôti, pain toasté, mélange mesclun</i>	10,00 €

les entrées

L'Avocat crevettes <i>crevettes, avocat, sauce cocktail</i>	8,00 €
Croustillants chèvre et miel <i>aumônières de chèvre, miel, figue, mesclun, tomates cerises, chips de lard</i>	8,00 €
Tartare végétal burrata crémeuse <i>légumes de saison, burrata d'amore</i>	10,00 €
Saumon gravlax <i>saumon mariné, émulsion aux herbes, graines de sésame</i>	9,00 €
Tartare de thon rouge coco <i>tartare de thon rouge, lait de coco, yuzu, concombre</i>	10,00 €
Assiette Italienne <i>charcuterie italienne</i>	12,00 €
Assiette exotique <i>sambos poulet et bœuf, nem, sticks et croustilles, mozzarella, crevettes en tempura</i>	12,00 €

les salades

La grande César <i>romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, œufs durs, sauce César, copeaux de parmesan</i>	14,00 €
La grande figues chèvre miel <i>mesclun, aumônières de chèvre, figue, tomates cerises, chips de lard, miel</i>	14,00 €
L'Endive Bleue <i>endives blanches et rouges, poire pochée, croustillant au bleu, noix, huile de noix</i>	12,00 €

les burgers

Manzo creamy cheese burger <i>bœuf, crème de cheddar, tomate, oignons frits, pickles d'oignons rouge, salade, sauce cocktail, frites</i>	16,00 €
PalomBurger <i>poulet crunchy, mayonnaise truffée, crème de cheddar, galette de pomme de terre, oignons frits, pickles d'oignons rouge, salade, tomate, frites</i>	18,00 €

les pâtes

Zita de mon enfance gratinées <i>pâtes zita, crème de parmesan, comté, cubes de jambon rôti</i>	16,00 €
Salmone <i>pacchieri au saumon, crème de parmesan, cebette, copeaux de parmesan, oignons frits</i>	15,00 €

Poulet Truffe <i>linguine, poulet crunchy, crème de parmesan, truffe, copeaux de parmesan, oignons frits</i>	18,00 €
---	---------

les plats

Pièce du boucher <i>pièce de bœuf, pommes agata, sauce au choix (poivre, gorgonzola, larme du tigre ou béarnaise)</i>	18,00 €
--	---------

Demi poulet rôti <i>demi poulet rôti, frites de patate douce, sauce barbecue miel</i>	16,00 €
--	---------

Parmentier de canard <i>canard confit, écrasé de pomme de terre, oignons frits, jus de viande, salade</i>	19,00 €
--	---------

Côte de bœuf 1kg (2 à 3 personnes) <i>garniture au choix (frites, frites de patate douce, pomme agatas, ratatouille) 3 sauces au choix (poivre, gorgonzola, larme du tigre ou béarnaise)</i>	65,00 €
---	---------

Fish 'n Chips <i>filet de cabillaud frit, frites, sauce tartare safranée</i>	15,00 €
---	---------

Gambas rôties <i>gambas rôties, sauce larme du tigre, riz pilaf</i>	20,00 €
--	---------

Saint-Jacques risotto au chorizo <i>saint-jacques, risotto, crème de parmesan, chorizo, tuile en dentelle</i>	20,00 €
--	---------

Garnitures + 3,50€

Frites, écrasé de pomme de terre, riz pilaf, ratatouille, pommes Agatha, salade verte ou frites de patate douce (+2€)

les desserts

Tiramisu pistache Nutella	8,00 €
Moelleux chocolat glace vanille	9,00 €
Framboisier crème de pistache	10,00 €
PalomBanana	9,00 €
Perle du Japon coco mangue	8,00 €
Assiette de fromages	9,00 €
Café mignon	9,00 €
Bulle mignonne	12,00 €
BananaRolls à partager <i>roll's de pain perdu, nutella, banane</i>	16,00 €



PALOM BAGGIA

RESTAURANT

LES PIZZAS

les classiques

Margherita <i>sauce tomate, mozzarella, basilic, olives</i>	11,00 €
Regina <i>sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	13,00 €
Spéciale pizzaiolo <i>sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, crème</i>	14,00 €
Quattro formaggi <i>sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan</i>	14,00 €
Al tonno <i>tartare de tomates, thon, persillade, poivrons, olives, oignons, mozzarella</i>	15,00 €

Calzone <i>sauce tomate, jambon, œuf, crème, mozzarella</i>	14,00 €
--	---------

Diavola <i>sauce tomate, thon, mozzarella, chorizo, œuf, olives</i>	15,00 €
--	---------

les modernes

Chèvre Miel <i>crème, chèvre, miel, mozzarella, lardons, concassé de noix, salade</i>	16,00 €
--	---------

Salmone <i>crème ciboulette, mozzarella, saumon fumé & pavé, citron</i>	16,00 €
--	---------

Savoyarde <i>crème, mozzarella, rösti pommes de terre, reblochon, lard, oignons, salade</i>	16,00 €
--	---------

les créations

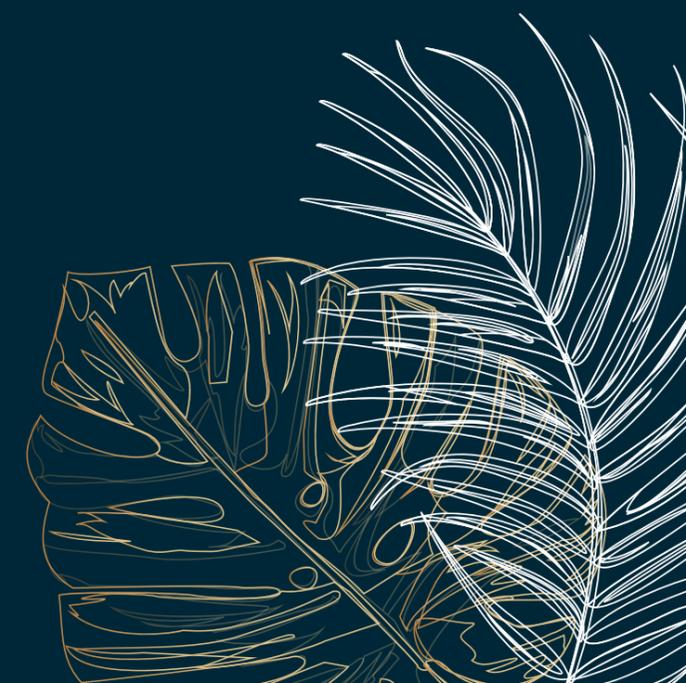
DolceVita <i>tartare de tomates, parmesan, mozzarella di buffala, échalotes, vinaigre balsamique, huile d'olive, ciboulette</i>	14,00 €
--	---------

DonnaNera <i>crème de truffe, poulet, mozzarella, cèpes, champignons, parmesan</i>	18,00 €
---	---------

Primavera (veggie) <i>pesto, tartare de tomates, champignons, poivrons, rösti de pommes de terre, olives, salade</i>	15,00 €
---	---------

pizza dessert

BanaTella <i>crème, cassonade, banane, nutella, coco rapée, éclats de noisettes et pistaches, chantilly</i>	10,00 €
--	---------



LES BOISSONS

les eaux

Vittel - 0.5l	3€
Vittel - 1l	5€
San Pellegrino - 0.5l	3€
San Pellegrino - 1l	5€

les sirops

Menthe, grenadine, pêche, pastèque, cerise	2€
Diabolo	3.5€

les softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro - 33cl	4€
Orangina - 33cl	4€
Lipton Ice Tea pêche - 25cl	3.5€
San Pellegrino Limonata / Aranciata / Aranciata Rossa - 33cl	4€
Redbull, Sugar free & Tropical - 25cl	5€

les jus de fruits

Orange, pomme, ananas, abricot, cranberry	3.5€
---	------

les apéritifs

Martini blanc	6€
Martini rouge	6€
Campari	6€
Ricard	6€
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise)	6€
Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise)	10€

le champagne

La coupe	10€
La piscine	12€
Champagne Chambord (Framboises fraîches, Chambord, jus de citron vert & Champagne)	12€
Cédric Niziolek cuvée Palombaggia - la bouteille	55€

les bières pressions

Heineken	25cl - 3.5€	50cl - 6€
Affligem	25cl - 3.5€	50cl - 6€

les bières bouteilles

Corona, Desperados, Cubanisto	6€
-------------------------------	----

les alcools

VODKA	GIN
Smirnoff 8€	Gordon's 8€
Ketel One 8€	Tanqueray 10€
Belvedere 10€	Hendrick's 10€
	McQueen 10€
RHUM	WHISKY
Bacardi carta bianca 8€	Red Label 8€
Bacardi 8ans 10€	Jack Daniel's 10€
Clément V.O 10€	Teeling 12€
Diplomatico 11€	Nikka From the Barrel 12€
Bumbu original 10€	Lagavulin 16 ans 14€
Bumbu XO 12€	

la cafétéria

LES CAFÉS	LES THÉS DAMMAN
Espresso (Allongé / serré) 2.5€	Earl Grey 3.5€
Déca 2.5€	Fruits Rouges 3.5€
Noisette 2.5€	Menthe 3.5€
Café crème 3.5€	Jasmin 3.5€
Chocolat chaud 3.5€	Verveine 3.5€
Cappuccino 4€	Ceylan 3.5€

LES DIGESTIFS

Get 27 / Get 3l	7.5€
Amaretto	6€
Baileys	7.5€
Eau de vie Poire Williams	8€
Eau de vie Mirabelle	8€
Calvados	10€
Armagnac	10€
Cognac Hennessy VS	10€
Cognac Hennessy XO	15€

les vins rouges

BORDEAUX	12cl verre	75cl bouteille
AOP Bordeaux Supérieur Château de Brague	5€	22€
AOP Saint Emilion Laroque Valois	6€	34€
AOP Saint Estèphe Château Beau Site	9€	46€
AOP Moulis en Medoc L'Héritage de Chasse-Spleen	55€	
BOURGOGNE		
AOP Bourgogne Pinot Noir Prosper Maufoux	6€	23€
AOP Mercurey Domaine La Marche BIO	36€	

BEAUJOLAIS

AOP Brouilly Domaine de la Grange Vougeon	6€	29€
Languedoc - Roussillon par Villa DONDONA		
IGP St Guilhem le Désert Que Du Grenache BIO	6€	25€
AOP Montpeyroux Cuvée Dondona 2018 BIO	7€	34€
AOP Montpeyroux Cuvée Oppidum 2015 BIO	10€	55€

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône Cuvée Réserve Famille Perrin	6€	25€
AOP Côtes du Rhône Domaine E. Guigal	30€	

les vins rosés

Pink Moon		
Cuvée Effervescente Domaine UP	23€	

les vins rosés

IGP Méditerranée	12cl verre	75cl bouteille
Esprit de Berne	6€	25€
AOP Côtes de Provence Ultimate Provence	29€	

les vins blancs

BOURGOGNE

AOP Bourgogne Chardonnay Prosper Maufoux	6€	32€
AOP Chablis La Chablisienne	37€	

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Pouilly Fumé Pascal Jolivet	7€	37€
---------------------------------	----	-----

Languedoc-Roussillon par Villa DONDONA

AOP Languedoc Esperel BIO	6€	30€
---------------------------	----	-----

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône Chevalier d'Anthelme	6€	25€
---	----	-----

PROVENCE

AOP Côtes Provence Ultimate Provence	6€	29€
--------------------------------------	----	-----

CORSE

AOP Porto Vecchio Torraccia	32€	
-----------------------------	-----	--

ITALIE

Moscato d'Asti (frizzante)	6€	24€
----------------------------	----	-----

LES COCKTAILS

les classiques

Mojito / Mojito fruit 9€	
rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda	
Caipirinha / Caipirinha fruit 8€	
cachaça, citron vert, sucre de canne	
Pina Colada 10€	
rhum, crème de coco, jus d'ananas	
Mai Thai 10€	
rhum blanc et brun, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert	
Americano 8€	
Campari, Martini rouge, soda	
Aperol Spritz 8€	
Aperol, soda, Prosecco	
Cosmopolitan 8€	
vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert	
Love on the beach 9€	
vodka, Chambord, jus d'ananas, cranberry, sirop de pastèque	
Porn Star Martini 10€	
vodka infusée à la vanille, liqueur de vanille, purée de passion	
Moscow Mule 9€	
vodka, jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer	

les créations

Red Pearl 12€	
Ron Diplomatico, jus d'abricot, jus de citron vert, sirop de cerise	
Golden Globe 12€	
Liqueur Saint Germain, jus de pomme, sirop de vanille, Champagne	
Neptune 12€	
Gin Tanqueray, Vodka Hptnotiq, jus de citron vert, sirop de pêche	
Pin-Up 12€	
Vodka Bevedere, Soho litchi, jus de cranberry, purée de fraise, sirop de vanille	

les sans alcools

Virgin Mojito / Virgin Mojito fruit 7€	
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda	
Virgin Pina Colada 7€	
Crème de coco, jus d'ananas	
Virgin Love on the beach 7€	
Jus d'ananas, cranberry, sirop de pastèque	
Jardin Eden 7€	
Jus d'ananas, purée de fraise, sirop de pêche	
Thé Glacé maison 6€	
Parfums : pêche ou citron	
Soda Agrumes maison 6€	

snacking

Carte disponible de 15h à 19h

à partager

Planche de fromages	16.00 €
Planche de charcuteries italiennes	22.00 €
Planche mixte charcuteries, fromages	20.00 €
Camembert rôti miel et romarin camembert rôti, pain toasté	10.00 €

entrées

Croustillants chèvre et miel aumônières de chèvre, miel, figue, mesclun, tomates cerises, chips de lard	8.00 €
Tartare végétal burrata crémeuse légumes de saison, burrata d'amore	10.00 €
Assiette exotique sambos poulet et bœuf, nem, sticks et cromesquis mozzarella, crevettes en tempura	12.00 €

salades

La grande César romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, œufs durs, sauce César, copeaux de parmesan	14.00 €
La grande figues chèvre miel mesclun, aumônières de chèvre, figue, tomates cerises, chips de lard, miel	14.00 €

chaud

Demi poulet rôti demi poulet rôti, frites de patate douce, sauce barbecue miel	16.00 €
Fish n Chips filet de cabillaud frit, frites, sauce tartare safrané	15.00 €

burgers

Manzo creamy cheese burger bœuf, crème de cheddar, tomate, oignons frits, pickles d'oignons rouge, salade, sauce cocktail, frites	16.00 €
PalomBurger poulet crunchy, mayonnaise truffée, crème de cheddar, galette de pomme de terre, oignons frits, pickles d'oignons rouge, salade, tomate, frites	18.00 €

desserts

Tiramisu pistache Nutella	8.00 €
Framboisier crème de pistache	10.00 €
PalomBanana	9.00 €
Perle du Japon coco mangue	8.00 €
2 Boules de glace	5.00 €

VENTE À EMPORTER - CLICK & COLLECT

01 64 77 13 13

lepalombaggia

www.palombaggia-restaurant.com