

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	17,00 €
Planche de charcuteries italiennes	22,00 €
Planche mixte charcuteries, fromages	22,00 €
Camembert rôti miel et romarin camembert rôti, pain toasté, mélange mesclun	10,00 €

les entrées

L'Avocat crevettes crevettes, avocat, sauce cocktail	8,00 €
Croustillants chèvre et miel aumônières de chèvre, miel, figue, mesclun, tomates cerises, chips de lard	9,00 €
Tomate burrata crémeuse burrata, tomates anciennes, pesto, réduction de balsamique	12,00 €
Saumon gravlax saumon mariné, émulsion aux herbes, graines de sésame	10,00 €
Tartare de bœuf frais façon asiatique Tartare de boeuf haché au couteau, sauce soja, cacahuète	12,00 €
Assiette Italienne charcuteries italienne	12,00 €
Assiette exotique sambos poulet et bœuf, nems, sticks et cromesquis mozzarella, crevettes en tempura	14,00 €

les salades

La grande César romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, œufs durs, sauce César, copeaux de parmesan	15,00 €
La grande figues chèvre miel mesclun, aumônières de chèvre, figues, tomates cerises, chips de lard, miel	15,00 €
La grande tomate mozzarella mesclun, mozzarella di buffala, tomates anciennes, pesto, basilique	15,00 €

les burgers

Manzo creamy cheese burger steak haché, coleslaw de choux rouge, crème de pecorino au piment d'espelette, oignons frits, pickles d'oignon rouge, salade, tomate, frites	16,00 €
PalomBurger poulet crunchy, mayonnaise truffée, crème de cheddar, galette de pomme de terre, oignons frits, pickles d'oignons rouges, salade, tomate, frites	18,00 €

les pâtes

Ravioles ricotta épinards crème d'épinards au parmesan, copeau de parmesan, noix	14,00 €
---	---------

Salmone fusillo gigante, saumon, crème de parmesan, cebette, copeaux de parmesan, tomates cerises, oignons frits	15,00 €
---	---------

Linguines poulet Truffe linguines, poulet crunchy, crème de parmesan, truffe, cebette, copeaux de parmesan, tomates cerises, oignons frits	18,00 €
---	---------

les plats

Pièce du boucher pièce de bœuf, pommes agata, sauce au choix (poivre, gorgonzola, larmes du tigre ou béarnaise)	18,00 €
--	---------

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

Pluma de porc Ibérique pluma de porc, chorizo, écrasé de pomme de terre	18,00 €
--	---------

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

Fish 'n Chips filet de cabillaud frit, frites, sauce tartare safranée	16,00 €
--	---------

Gambas rôties gambas Black Tiger rôties, sauce larmes du tigre, risoto rose à la betterave	22,00 €
---	---------

Saint-Jacques riso au chorizo Saint-Jacques, riso, crème de parmesan, chorizo, tuile en dentelle	22,00 €
---	---------

les desserts

Tiramisu pistache Nutella	8,00 €
Moelleux chocolat glace vanille	9,00 €
Framboisier crème de pistache	10,00 €
Palomelba pêche au sirop d'hibiscus, boule de glace vanille, chantilly, coulis de fruit rouge	9,00 €
Salade de mangue framboise au brocciu salade mangue framboise au lait de coco, crème de brocciu, crumble citronné	9,00 €
Assiette de fromages	9,00 €
Café mignon	9,00 €
Bulle mignonne	12,00 €
BananaRolls à partager roll's de pain perdu, Nutella, banane	16,00 €
Parfums de glaces fraise, vanille, chocolat, pistache, coco	

VENTE À EMPORTER - CLICK & COLLECT

01 64 77 13 13

www.palombaggia-restaurant.com

les petits +

Garnitures +3,50€
Frites
Ratatouille
Pomme Agatha
Linguine
Salade verte
Frites de patate douce (+ 2€)

LES PIZZAS

les classiques

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella, buffala, basilic	12,00 €
REGINA sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	14,00 €
AL TONNO tartare de tomates, thon, persillade, poivrons, olives, oignons, mozzarella	14,00 €
SPÉCIALE PIZZAIOLO sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, crème	15,00 €
QUATTRO FORMAGGI sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	15,00 €
CALZONE sauce tomate, jambon, œuf, crème, mozzarella	15,00 €

les modernes

CHÈVRE MIEL crème, chèvre, miel, mozzarella, lardons, concassé de noix, salade	15,00 €
CAMPIONE sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, persillade, œuf	16,00 €
SAVOYARDE crème, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons, salade	16,00 €
SALMONE crème ciboulette, mozzarella, saumon fumé & pavé, citron	17,00 €

les créations

PRIMAVERA (veggie) pesto, tartare de tomates, champignons, poivrons, pommes de terre, olives, persillade	14,00 €
DOLCEVITA tartare de tomates, parmesan, mozzarella, buffala, échalotes, vinaigre balsamique, huile d'olive, ciboulette	15,00 €
CASANOVA crème pesto, mozzarella, mortadelle, pistaches, buffala, vinaigre balsamique, salade	16,00 €
DIAVOLINA crème, brouillade d'œuf, échalotte, spianata, Buffala, parmesan	17,00 €
DONNANERA crème de truffe, poulet, mozzarella, cèpes champignons, parmesan	18,00 €
SALUMI crème d'aubergines et poivrons, parma, jambon, coppa, mozzarella, buffala, parmesan	20,00 €

pizza dessert

BANATELLA crème, cassonade, banane, nutella, coco rapée, éclats de noisettes et pistaches, chantilly	12,00 €
---	---------

palombaroll's

PALOMBINA (froid, à partager) poulet, œufs mimosa, mayonnaise truffée, salade, oignons crispy	15,00 €
--	---------

Les shots de la paillote 7€ l'unité
Trilogie du Palombaggia : 18€ le plateau
eau de mer, monoï, coup de soleil



LES BOISSONS

les eaux

Vittel	0,5 L – 3,5€	1 L – 5,5€
San Pellegrino	0,5 L – 3,5€	1 L – 5,5€

les sirops

Sirop	2€
Diabolo	3,5€
Menthe, grenadine, fraise, framboise, cerise, myrtille, pêche, pastèque, hibiscus, citron, fleur de sureau	

les jus de fruits

Jus d'orange, pomme, ananas, cranberry, abricot, mangue, framboise	3,5€
--	------

les softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro – 33cl	4€
Orangina – 25cl	4€
Lipton Ice Tea pêche – 25cl	3,5€
San Pellegrino Limonata / Aranciata / Aranciata Rossa – 33cl	4€
Redbull, Sugar free & Tropical – 25cl	5,5€
Schweppes Premium Tonic Pink Pepper – 20cl	5€

les apéritifs

Martini Bianco	6€
Martini Rosso	6€
Lillet Rosé	6€
Campari	6€
Ricard	6€
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise)	6€
Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise)	11€

le champagne

La coupe	10€
La piscine	12€
Cuvée Palombaggia. Cédric Niziolek – la bouteille	55€
Moët et Chandon Brut Impérial – la bouteille	75€

les bières pressions

Affligem	25cl – 3,5€	50cl – 6€
Heineken	25cl – 3,5€	50cl – 6€

les bières bouteilles

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

PALOM
BAGGIA
RESTAURANT

les alcools

VODKA

Smirnoff	8€
Ketel One	8€
Belvedere	10€

RHUM

Havana Club 3 ans	8€
Trois Rivières (50°)	10€
Havana Club 7 ans	10€
Mount Gay Black Barrel	12€
Diplomatico Reserva	11€
Naga	11€
Zacapa 23 ans Solera	14€

MEZCAL

Vida Del Maguey	11€
-----------------	-----

GIN

Gordon's	8€
Tanqueray	10€
Hendrick's	10€
McQueen	10€
Bombay Sapphire	10€
Citadelle	10€

WHISKY

Red Label	8€
Jack Daniel's	10€
Bourbon Bulleit	10€
Teeling	12€
Nikka From the Barrel	12€
Caol Ila 12 ans	12€
Glenfiddich Solera 15 ans	14€

la cafétérie

LES CAFÉS

Expresso / Allongé / serré	2,5€
Double expresso	4€
Décaféiné	2,5€
Noisette	2,5€
Café crème	3,5€
Cappuccino	3,5€
Chocolat chaud	3,5€

LES THÉS ET INFUSIONS – MAISON DAMMAN

Menthe, Earl Grey, Ceylan, Fruits rouges, Jasmin, Coquelicot gourmand, Vanille, Yunnan, Infusion Verveine, Camomille	3,5€
--	------

LES DIGESTIFS

Get 27 / Get 31	7,5€
Amaretto Disaronno	6€
Baileys	7,5€
Eau de vie Poire Williams	8€
Eau de vie Mirabelle	8€
Calvados Christian Drouin	10€
Armagnac 6 ans Ch. de l'Aubade	10€
Cognac Hennessy VS	10€
Cognac Hennessy XO	15€
Limoncello	7,5€
Kalhua	7,5€



les vins rouges

BORDEAUX	12,5cl	37,5cl	75cl
AOP Bordeaux Supérieur Château de Brague	5€	16€	24€
AOP Saint Emilion Château Laroque Valois	6€		34€
AOP Saint Estèphe Château Beau Site	9€		46€
AOP Haut-Medoc L'Héritage de Chasse-Spleen			55€
BOURGOGNE			
AOP Bourgogne Pinot Noir Prosper Maufoux	6€		30€
AOP Mercurey Domaine La Marche BIO			36€
BEAUJOLAIS			
AOP Brouilly Domaine de la Grange Vougeon	6€		29€
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
IGP St Guilhem le Désert Que Du Grenache BIO, Villa Dondona	6€		25€
AOP Montpeyroux Cuvée Dondona 2018 BIO, Villa Dondona	7€		35€
AOP Montpeyroux Cuvée Oppidum 2015 BIO, Villa Dondona	10€		55€
VALLÉE DU RHÔNE			
AOP Côtes du Rhône Cuvée Réserve Famille Perrin	6€		26€
AOP Côtes du Rhône Domaine E. Guigal			32€
VALLÉE DE LA LOIRE			
AOP Touraine La Croix Angier			30€

les cocktails

LES CLASSIQUES

Caïpirinha / Caïpirinha fruit <i>cachaca, citron vert, sucre de canne</i>	8€
Americano <i>Campari, Martini rouge, soda</i>	8€
Aperol Spritz <i>Aperol, soda, Prosecco</i>	8€
Cosmopolitan <i>vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert</i>	8€
Mojito / Mojito fruit <i>rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda</i>	9€
Love on the beach <i>vodka, Chambord, jus d'ananas, cranberry, sirop de pastèque, jus de citron</i>	9€
Moscow Mule <i>vodka, jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer</i>	9€
Pina Colada <i>rhum, crème de coco, jus d'ananas</i>	10€
Mai Thai <i>rhum blanc et brun, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert</i>	10€
Porn Star Martini <i>vodka infusée à la vanille, liqueur de vanille, purée de passion</i>	10€
LES SANS ALCOOL	
Soda agrumes <i>pamplemousse frais, orange fraîche, citron frais, sirop de sucre de canne, tonic</i>	6€
Thé glacé maison <i>pêche, citron, menthe-framboise</i>	6€

les vins rosés

	12,5cl	37,5cl	75cl
IGP Méditerranée Esprit de Berne, Château de Berne	6€		26€
AOP Côtes de Provence UP Rosé, Domaine Ultimate Provence		17€	32€
les vins blancs			
BOURGOGNE	12,5cl	37,5cl	75cl
AOP Bourgogne Chardonnay Prosper Maufoux	6€		32€
AOP Chablis Le Finage, La Chablisienne		18€	37€
VALLÉE DE LA LOIRE			
AOP Pouilly Fumé Domaine Pascal Jolivet	7€		37€
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
AOP Languedoc Esperel BIO, Villa Dondona	6€		30€
VALLÉE DU RHÔNE			
AOP Côtes du Rhône Chevalier d'Anthelme, Celliers des Charteux	6€		25€
PROVENCE			
AOP Côtes de Provence UP Blanc, Domaine Ultimate Provence	6€		30€
ITALIE			
DOCG Moscato d'Asti Casarito Acquesi (Frizzante)	6€		26€
VIN BLANC DOUX			
IGP Côtes de Gascogne Charmes, Plaimont vignerons	6€		28€

LES CRÉATIONS

Red Pearl	12€
rhum Diplomatico Exclusiva Reserva, sirop de cerise, jus de citron vert, jus d'abricot	
Rubis	12€
rhum Bacardi Ocho, rhum ambré Havana 7 ans, irop de myrtille, jus de pomme, San Pellegrino Limonata	
Golden Globe	12€
Liqueur St Germain, sirop de vanille, jus de pomme, champagne	
Tenassy Girl	12€
Jack Daniel, Liqueur Chambord, Purée de mûre, nectar de framboise, jus de citron vert	
Mur-Mûre	12€
Vodka infusée à la vanille, crème de mûre, purée de framboise, purée de mûre, myrtilles fraîches, menthe, jus de citron vert	
Summer Love	12€
Gin Tanqueray, Lillet, rosé, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, jus de cranberry, premium tonic pink pepper	
Champagne Chambord	12€
framboises fraîches, Chambord, jus de citron vert, Champagne	
LES SANS ALCOOL ~~~~~	
Nos Classiques sans alcool	7€
Mojito, Mojito fruits, Pina Colada, Love on the beach	
Virgin Rubis	7€
sirop de myrtille, jus de pomme, San Pellegrino Limonata	
Floral	7€
purée de framboise, jus de citron vert, sirop de fleur de sureau, soda	
Exotique	7€
nectar de mangue, purée de coco, purée de framboise	
Jardin d'Eden	7€
jus d'ananas, sirop de pêche, jus de citron vert, purée de fraise	

SNACKING

Carte disponible de 15h à 19h

à partager

Planche de fromages	17.00 €
Planche de charcuteries italiennes	22.00 €
Planche mixte charcuteries, fromages	22.00 €
Camembert rôti miel et romarin camembert rôti, pain toasté, mélange mesclun	10.00 €
Palombina (froid, à partager) poulet, œufs mimosa, mayonnaise truffée, salade, oignons crispy	12.00 €

entrées

Croustillants chèvre et miel aumônières de chèvre, miel, figue, mesclun, tomates cerises, chips de lard	9.00 €
Tomate burrata crémeuse burrata, tomates anciennes, pesto, réduction de balsamique	12.00 €
Assiette exotique sambos poulet et bœuf, nem, sticks et cromesquis mozzarella, crevettes en tempura	14.00 €

salades

La grande César romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, œufs durs, sauce César, copeaux de parmesan	15.00 €
La grande figues chèvre miel mesclun, aumônières de chèvre, figues, tomates cerises, chips de lard, miel	15.00 €
La grande tomate mozzarella mesclun, mozzarella di buffala, tomates anciennes, pesto, basilique	15.00 €

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	16.00 €

burgers

Manzo creamy cheese burger steak haché, coleslaw de choux rouge, crème de pecorino au piment d'espelette, oignons frits, pickles d'oignon rouge, salade, tomate, 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 €
Palomelba pêche au sirop d'hibiscus, boule de glace vanille, chantilly, coulis de fruit rouge	9.00 €
Salade de mangue framboise au brocciu salade mangue framboise au lait de coco, crème de brocciu, crumble citronné	9.00 €
2 Boules de glace	5.00 €