PALOMBAGGIA
RESTAURANT

à partager (2 à 3 personnes)

Planche de fromages 19.90 €

Planche de charcuteries italiennes 23.50 €

Planche Méditerranéenne 28.90 €
crevettes tempura, chèvres panés à la truffe, tapenade maison, bâtonnets de cabillaud panés maison, mayonnaise truffée

Planche mixte 23.50 €
charcuteries, fromages

Camembert rôti miel et romarin 12.00 €
camembert, miel, pain toasté, romarin

les entrées

Toast Burrata 9.90 €
pain toasté, crème d'avocat maison, burrata, huile d'olive

Croustillants chèvre et miel 9.50 €
aumônières de chèvre, miel, vinaigrette de figue, mesclun, tomates cerises, lardons

Tartare de Saumon 10.50 €
tartare de saumon mariné, émulsion aux herbes, graines de sésame

Houmous Veggie 8.00 €
pois chiche, citron, pâte de sésame, herbes fraiches, cumin, huile d'olive, pains toastés à l'ail

Assiette Italienne 12.50 €
charcuteries italiennes

Assiette Méditerranéenne (5 pièces) 14.90 €
crevette tempura, chèvre pané à la truffe, tapenade maison, bâtonnet de cabillaud pané maison, mayonnaise truffée

les salades

La grande César 15.90 €
romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, œufs durs, sauce César, copeaux de parmesan

La grande chèvre miel 15.90 €
mesclun, aumônières de chèvre, vinaigrette de figue, tomates cerises, lard, miel

Tartine de Reblochon fermier 17.90 €
mesclun, tartine de pain de campagne, reblochon AOP fermier, chiffonade de jambon de pays, crème de balsamique

les burgers

FishBurger 17.90 €
filet de cabillaud Panko, sauce tartare safranée, crème de cheddar, compotée d'oignons, pickles de concombre, salade, frites

Manzo creamy cheese burger Classic ou Pepper 18.50 €
steak haché de bœuf, crème de cheddar, sauce cocktail ou sauce poivre, compotée d'oignons, pickles de concombre, salade, tomate, frites

PalomBurger 19.50 €
poulet crunchy, mayonnaise truffée, crème de cheddar, galette de pomme de terre, compotée d'oignons, pickles de concombre, salade, tomate, frites

les pâtes

Linguines sautées aux légumes Veggie 14.50 €
linguines, légumes marinés façon Thaï

Fusilli Gigante Salmone 16.90 €
fusilli gigante, saumon, crème de parmesan, cebette, copeaux de parmesan, tomates cerises, oignons frits

Linguines poulet Truffe 19.00 €
linguines, poulet crunchy, crème de parmesan et truffe, champignons, cebette, copeaux de parmesan, tomates cerises, oignons frits

Fagottini aux fromages 16.90 €
crème fromagère, gratiné au parmesan

les plats

Demi poulet rôti 16.50 €
demi poulet rôti, frites de patate douce, sauce barbecue miel

Le bœuf qui "riz" 18.00 €
riz aux tomates, ail, filet de bœuf émincé, sauce soja, sauce huitre, salade, tomates, oignons, œuf, cacahuètes, herbes fraiches

Côte de veau basse température 24.00 €
côte de veau cuite basse température, purée à la truffe et jus de viande au porto

Filet de bœuf mariné aux poivres 26.90 €
filet de bœuf mariné aux 3 poivres, frites maison, sauce poivre

Côte de bœuf 1kg (2 à 3 personnes) 76.00 €
3 garnitures au choix : frites, frites de patate douce, pomme Agatha, riz, salade, ratatouille
3 sauces au choix : poivre, gorgonzola, larmes du tigre, béarnaise

Fish'n'Chips 17.50 €
filet de cabillaud frit, sauce tartare safranée, frites

Tataki de Thon rouge en croûte de sésame 22.50 €
thon rouge en tataki, wok de légumes au soja, crémeux de céléri, graines de sésames

Tout saumon 21.90 €
Trilogie de saumon : en tartare, juste poêlé et en rillette. Légumes sautés et beurre blanc

Pêche du jour 18.90 €
pêche du moment, sauce beurre blanc, écrasé de pommes de terre, petites herbes

Garnitures + 3.50€
Frites - Légumes poêlés - Pommes Agatha - Linguines Riz - Purée à la truffe (+2,50€) - Salade verte - Frites de patate douce (+ 2,50€)

les desserts

Moelleux chocolat glace vanille 9.00 €

Paris-Brest maison 10.90 €
chou craquelin, crème pralinée

Brioche façon pain perdu 11.00 €
brioche façon pain perdu, sauce Nutella, glace vanille, crème anglaise

Le Coco Mango 11.50 €
entremet mangue passion, moelleux coco zeste de citron, coulis mangue passion, noix de coco rapée

Ananas rôti aux épices, sorbet framboise 9.90 €

Le Jardin dévasté - Muesli Bowl 9.50 €
fromage blanc, muesli, fruits de saison, coulis fruits

Lady bianca - Dame blanche du Palombaggia 9.50 €
glace vanille, chantilly, éclats de praliné, sauce chocolat

Chocobaggia - Chocolat liégeois du Palombaggia 9.50 €
glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat & Nutella, éclats de chocolat, chantilly

Coupe glacée aux fruits rouges 9.90 €
glaces fraise et framboise, coulis fruits rouges, chantilly, fruits rouge frais, éclats de chocolat blanc

Assiette de fromages 9.50 €

Café mignon 9.50 €

Bulle mignonne 13.50 €

BananaRolls à partager 16.00 €
roll's de pain perdu Nutella banane, glace, crème chantilly

les pizzas

les classiques

MARGHERITA 12.90 €
sauce tomate, mozzarella, buffala, basilic

REGINA 15.00 €
sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, basilic frais

CALZONE 15.50 €
sauce tomate, jambon, œuf, mozzarella

SPÉCIALE PIZZAIOLO 16.00 €
sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, crème, ciboulette

AL TONNO 16.00 €
sauce tomate, thon, persillade, poivrons, olives, oignons rouges, mozzarella, basilic frais

QUATTRO FORMAGGI 16.50 €
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

les modernes

CAMPIONE 16.50 €
sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, persillade, œuf

CHÈVRE MIEL POULET 16.90 €
crème, chèvre, miel, mozzarella, poulet mariné, roquette

SAVOYARDE 17.90 €
crème, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons rouges

SALMONE 18.50 €
crème ciboulette, mozzarella, saumon fumé, citron

les créations

PRIMAVERA Veggie 14.50 €
sauce tomate, champignons, poivrons, pommes de terre, olives, persillade

DOLCEVITA 15.90 €
sauce tomate, parmesan, mozzarella, buffala, échalotes, vinaigre balsamique, ciboulette

LA CÉSAR 16.90 €
crème, mozzarella, parmesan, poulet mariné, salade iceberg, sauce César, tomates cerises

CASANOVA 17.50 €
crème pesto, mozzarella, mortadelle, pistaches, buffala, vinaigre balsamique, roquette, basilic frais

PARMA 18.00 €
sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, burrata, roquette, basilic frais

DIAVOLINA 18.50 €
sauce barbecue, œuf, mozzarella, spianata, poivrons, oignons rouges

DONNANERA 19.90€
crème de truffe, poulet fermier, mozzarella, champignons frais, parmesan

pizza dessert

BANATELLA 13.00 €
crème, cassonade, banane, nutella, coco rapée, éclats de noisettes et pistaches, chantilly

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

VENTE À EMPORTER - CLICK & COLLECT

01 64 77 13 13

lepalombaggia

www.palombaggia-restaurant.com

les boissons

les eaux

Vittel	0.5 L – 4€	1 L – 6€
San Pellegrino	0.5 L – 4€	1 L – 6€
Orezza		1 L – 7.5€

les sirops

Sirop	2€
Diabolo	3.5€

Menthe, Grenadine, Fraise, Framboise, Cerise, Pêche, Pastèque, Hibiscus, Fleur de Sureau, Pamplemousse, Orange Sanguine, Concombre, Violette, Kiwi

les jus de fruits

Jus d'orange, pomme, ananas, cranberry, abricot, mangue	4€

les softs

Coca Cola / Coca Cola Zéro – 33cl	4.5€
Orangina – 25cl	4€
Lipton Ice Tea pêche – 25cl	4€
San Pellegrino Limonata – 33cl	4€
San Pellegrino Aranciata Rossa – 33cl	4€
Ginger Beer – 20cl	4.5€
Redbull, Sugar free & Tropical – 25cl	6€

les apéritifs

Martini Bianco / Martini Rosso	6€
Lillet Rosé / Blanc	6€
Campari	6€
Ricard	6€
Suze	6€
Kir vin blanc *(cassis, mûre, pêche, framboise)*	6€
Kir Royal *(cassis, mûre, pêche, framboise)*	12.5€

les champagnes

La coupe	12€
La piscine	13.9€
Champagne Chambord – *Chambord, champagne, purée de framboise, jus de citron vert, framboise fraîche*	14.5€
Cuvée Palombaggia, Cédric Niziolek – *la bouteille*	55€
Moët et Chandon Brut, Rosé ou Ice Impérial – *la bouteille*	85€
Ruinard Blanc de Blancs – *la bouteille*	120€

la cafeterie

LES CAFÉS

Expresso / Allongé / Serré	2.5€
Double expresso	4€
Décaféiné	2.5€
Noisette	2.5€
Café crème	3.5€
Cappuccino	4€
Chocolat chaud	3.5€
Irish coffee	10€

LES THÉS & INFUSIONS – MAISON DAMMANN 3.5€

Menthe, Earl Grey, Ceylan, Fruits rouges, Jasmin, Coquelicot gourmand, Vanille, Yunnan, Infusion Verveine, Infusion Camomille

les vins de table

ORIGINE FRANCE	12,5cl	25cl	50cl
Rosé, Blanc, Rouge	5€	9€	17€

les effervescents

	12,5cl	75cl
ITALIE		
DOCG Moscato d'Asti Casarito Acquesi	6.5€	28.5€
Prosecco DOC Extra Dry Folonari	8.5€	35€
Lambrusco Rouge Di Modena Amabile DOC		26.9€

les bières pressions

Affligem	25cl – 5.5€	50cl – 8.5€
Heineken	25cl – 5.5€	50cl – 8.5€

les bières bouteilles

Pietra (Corse), Corona, Desperados	33cl – 6€

les alcools

VODKA

Smirnoff	8.5€
Ketel One	8.5€
Belvedere	10€

RHUM

Havana Club 3 ans	8€
Trois Rivières (50°)	9.5€
Havana Club 7 ans	10€
Diplomatico Reserva	12€
Naga (Indonésie)	14€
Zacapa 23 ans Solera	15€
Bailly 12 ans (Martinique)	15€

GIN

Gordon's	8€
Tanqueray	10€
Hendrick's	10€
Bombay Sapphire	10€
Citadelle (France)	10€

WHISKY

Red Label	8€
Jack Daniel's	10€
Bourbon Bulleit	10€
Sexton (Ireland)	12€
Nikka Coffrey Grain	14€
Lagavulin 16 ans	14€
Aberlour 12 ans	15€

les digestifs

Baileys	7€
Amaretto Disaronno	8€
Limoncello	8€
Get 27 / Get 31	8€
Limoncello	8€
Eau de vie Poire Williams, Mirabelle	8€
Calvados	10€
Armagnac	12€
Cognac Hennessy VS	12€
Cognac Hennessy XO	20€

les vins rouges

	12,5cl	75cl
BORDEAUX		
AOP Bordeaux Supérieur Château de Brague	6€	26€
AOP Saint Emilion Château Laroque Valois	6.5€	34.5€
AOP Lalande de Pomerol Croix Perron		38€
AOP Saint Estèphe Château Beau Site	10.9€	60€
AOP Haut-Medoc L'Héritage de Chasse-Spleen		59€
BEAUJOLAIS		
AOP Brouilly Domaine de la Grange Vougeon	6€	29€
VALLÉE DE LA LOIRE		
AOP Saumur Champigny Domaine de Sanzay	6€	28€
VALLÉE DU RHÔNE		
AOP Côtes du Rhône Cuvée Réserve Famille Perrin	7€	28€
BOURGOGNE		
AOP Bourgogne Hautes côtes de nuits, Domaine les Fournaches	7€	36€
AOP Mercurey Domaine Michel Juillot		44€

les vins blancs

	12,5cl	75cl
BOURGOGNE		
AOP Bourgogne Chardonnay Prosper Maufoux	7€	32€
AOP Chablis Le Finage, La Chablisienne		37.5€
VALLÉE DE LA LOIRE		
AOP Pouilly Fumé Domaine Pascal Jolivet	8€	39.5€
PROVENCE		
AOP Côtes de Provence UP Blanc, Domaine Ultimate Provence	7€	30€

les vins blancs doux

	12,5cl	75cl
CHARMES		
IGP Côtes de Gascogne Plaimont vignerons	6.5€	28€

les vins rosés

	12,5cl	75cl
IGP Méditerranée Esprit Méditerranée, Château de Berne	6.5€	27€
AOP Côtes de Provence UP Rosé, Domaine Ultimate Provence		32€

les cocktails

LES CRÉATIONS — 12€

Spicy Passion
Bourbon, jus d'abricot, jus de citron, purée de passion, sirop de canelle épicé

Multi-Spritz
Limoncello, jus de citron, purée de fraise, sirop d'orange sanguine, Prosecco, soda

Agrhum
Rhum blanc, Cointreau, jus de citron, sirop de pamplemousse, angostura, blanc d'œuf

Cala Verde
Tequila, hypnotiq, sirop de concombre, sirop de violette, purée de passion, jus de citron

Teabiscus
Thé glacé menthe, sirop d'hibiscus, sirop de framboise, jus de citron, Gin, Saint Germain, framboises fraiches, menthe fraiche, champagne

Cocoon
Vodka infusée à la vanille, liqueur d'abricot, jus de pomme, jus de citron, sirop de cerise, purée de coco

LES SANS ALCOOL

Ginger Boost 8€
infusion de gingembre et menthe, miel, sirop de fleur de sureau, sirop de concombre, jus de citron

Thé glacé maison à la pêche	6€
Thé glacé maison au citron	6€
Thé glacé maison menthe-framboise	6.5€

LES CLASSIQUES

Nos classiques à 8.5€
Americano, Aperol Spritz, Cosmopolitan, Gin tonic, Tequila Sunrise

Nos classiques à 9.5€
Mojito, Mojito aux fruits, Love on the Beach, Moscow Mule, Hugo Spritz st Germain

Nos classiques à 10.5€
Pina Colada, Maï Taï, Porn Star Martini, Caîpirinha, Caîpirinha aux fruits

LES SANS ALCOOL

Nos classiques sans alcool 7.5€
Mojito, Mojito fruits, Pina Colada, Love on the Beach

Virgin Rubis 7€
sirop de myrtille, jus de pomme, San Pellegrino Limonata

Jardin d'Eden 7€
jus d'ananas, sirop de pêche, jus de citron vert, purée de fraise

Soda agrumes 7€
pamplemousse frais, orange fraiche, citron frais, sirop de sucre de canne, tonic

Floral 8€
purée de framboise, jus de citron vert, sirop de fleur de sureau, soda

Exotique 8€
nectar de mangue, purée de coco, purée de framboise

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Création et impression Idealuxe

PALOMBAGGIA

SNACKING

Carte disponible de 15h à 19h

à partager (2 à 3 personnes)

Planche de fromages 19.90 €

Planche de charcuteries italiennes 23.50 €

Planche mixte - *charcuteries, fromages* 23.50 €

Planche Méditerranéenne 28.90€
2 sambos, 2 nems poulet boeuf, 2 sticks mozzarella, 2 cromesquis mozzarella, 2 crevettes en tempura

Camembert rôti miel et romarin 12.00 €
camembert, miel, pain toasté, romarin, mélange mesclun

entrées

Croustillants chèvre et miel 9.50 €
aumônières de chèvre, miel, vinaigrette de figue, mesclun, tomates cerises, lardons

Toast Burrata 9.90 €
pain Toasté, crème d'avocat maison, burrata, huile d'olive

Assiette italienne - *charcuteries italiennes* 12.50 €

Assiette Méditerranéenne (5 pièces) 14.90 €
crevette tempura, chèvre pané à la truffe, tapenade maison, bâtonnet de cabillaud pané maison, mayonnaise truffée

salades

La grande César 15.90 €
romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, œufs durs, sauce César, copeaux de parmesan

La grande chèvre miel 15.90 €
mesclun, aumônières de chèvre, vinaigrette de figue, tomates cerises, chips de lard, miel

Tartine de Reblochon fermier 17.90 €
mesclun, tartine de pain de campagne, reblochon AOP fermier, chiffonade de jambon de pays, crème de balsamique

burgers

FishBurger 17.90 €
filet de cabillaud Panko, sauce tartare safranée, crème de cheddar, oignons frits, pickles d'oignons rouges, salade, frites

Manzo creamy cheese burger Classic ou Pepper 18.50 €
steak haché de bœuf, crème de cheddar, pickles d'oignons rouges, sauce cocktail ou sauce poivre, oignons frits, salade, tomate, frites

PalomBurger 19.50 €
poulet crunchy, mayonnaise truffée, crème de cheddar, galette de pomme de terre, oignons frits, pickles d'oignons rouges, salade, tomate, frites

plats

Demi poulet rôti 16.50 €
demi poulet rôti, frites de patate douce, sauce barbecue miel

Fish'n Chips 17.50 €
filet de cabillaud frit, sauce tartare safranée, frites

Garnitures +3.50€ *frites, ratatouille, pommes Agatha, linguines, riz, salade verte ou frites de patate douce (+ 2.5€)*

desserts

Moelleux chocolat glace vanille 9.00 €

Paris-Brest maison 10.90 €
chou craquelin, crème pralinée

Coupe glacée aux fruits rouges 9.90 €
glaces fraise et framboise, coulis fruits rouges, chantilly, fruits rouge frais, éclats de chocolat blanc

Lady Bianca Dame blanche du Palombaggia 9.50 €
glace vanille, chantilly, éclat de praliné, sauce chocolat

Chocobaggia Chocolat liégeois du Palombaggia 9.50 €
glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat & nutella, éclats de chocolat, chantilly

Ananas rôti aux épices, sorbet framboise 9.90 €

Assiette de fromages 9.50 €

Café mignon 9.50 €

Bulle mignonne 13.50 €