

## à partager (2 à 3 personnes)

Planche de fromages	19,90 €
Planche de charcuteries italiennes	23,50 €
Planche Méditerranéenne <i>crevette tempura, chèvre pané à la truffe, tapenade maison, bâtonnet de cabillaud pané maison, mayonnaise truffée</i>	28,90 €
Planche mixte <i>charcuteries, fromages</i>	23,50 €
Camembert rôti miel et romarin <i>camembert, miel, pain toasté, romarin, mélange mesclun</i>	12,00 €

## les entrées

Toast Burrata <i>pain toasté, crème d'avocat maison, burrata, huile d'olive</i>	9,90 €
Croustillants chèvre et miel <i>aumônières de chèvre, miel, vinaigrette de figue, mesclun, tomates cerises, lardons</i>	9,50 €
Cévice de poisson du moment <i>salsa verde et condiments acidulés</i>	11,50 €
Houmous <b>Veggie</b> <i>pois chiche, citron, pâte de sésame, herbes fraîches, cumin, huile d'olive, pains toastés à l'ail</i>	8,00 €
Assiette Italienne <i>charcuteries italiennes</i>	12,50 €
Assiette Méditerranéenne (5 pièces) <i>crevette tempura, chèvre pané à la truffe, tapenade maison, bâtonnet de cabillaud pané maison, mayonnaise truffée</i>	14,90 €
Tomates à l'ancienne. Mozzarella di Buffalo <i>cœur coulant pesto, huile d'olive de Casteline bio</i>	12,50 €

## les salades

La grande César <i>romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, œufs durs, sauce César, copeaux de parmesan</i>	15,90 €
La grande chèvre miel <i>mesclun, aumônières de chèvre, figue, tomates cerises, chips de lard, miel</i>	15,90 €
Salade Méditerranéenne <i>mesclun, fêta marinée, tomates cerises, olive de kalamata, concombre, grenade</i>	17,90 €

## les burgers

FishBurger <i>Filet de cabillaud Panko, sauce tartare safranée, crème de cheddar, oignons frits, pickles d'oignons rouges, salade, frites</i>	17,90 €
Manzo creamy cheese burger <b>Classic ou Pepper</b> <i>Steak haché de boeuf, crème de cheddar, pickles d'oignons rouges, sauce cocktail ou sauce poivre, oignons frits, salade, tomate, frites</i>	18,50 €

PalomBurger <i>poulet crunchy, mayonnaise truffée, crème de cheddar, galette de pomme de terre, oignons frits, pickles d'oignons rouges, salade, tomate, frites</i>	19,50 €
--	---------

## les pâtes

Linguines sautées aux légumes <b>Veggie</b> <i>linguines, légumes marinés façon Thai</i>	14,50 €
Fusilli Gigante Salmone <i>fusilli gigante, saumon, crème de parmesan, cebette, copeaux de parmesan, tomates cerises, oignons frits</i>	16,90 €
Linguines poulet Truffe <i>linguine, poulet crunchy, crème de parmesan et truffe, champignons, cebette, copeaux de parmesan, tomates cerises, oignons frits</i>	19,00 €
Penne all'arrabiata <i>penne, sauce arrabiata, burrata crèmeuse, basilic</i>	16,90 €

## les plats

Filet de bœuf mariné aux poivres <i>filet de bœuf mariné aux 3 poivres, frites maison, sauce poivre</i>	26,90 €
Demi poulet rôti <i>demi poulet rôti, frites de patate douce, sauce barbecue miel</i>	16,50 €
Le bœuf qui "riz" <i>riz aux tomates, ail, bœuf émincé, sauce soja, sauce huitre, salade, tomates, oignons, œuf, cacahuètes, herbes fraîches</i>	18,00 €
Filet mignon de porc basse température <i>filet mignon de porc cuit basse température, sauce moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois fait maison</i>	19,50 €
Côte de bœuf 1kg (2 à 3 personnes) <i>3 garnitures au choix : frites, frites de patate douce, riz, salade, poêlée de légumes, purée maison 3 sauces au choix : poivre, gorgonzola, moutarde à l'ancienne, béarnaise</i>	78,00 €
Fish'n'Chips <i>filet de cabillaud pané panko, sauce tartare maison, frites maison</i>	17,50 €
Tataki de Thon rouge en croûte de sésame <i>thon rouge en tataki, wok de légumes au soja, crémeux de céleri, graines de sésames</i>	22,50 €
Tout saumon <i>Trilogie de saumon : en tartare, juste poêlé et en rilette. Légumes sautés et beurre blanc</i>	21,90 €
Pêche du jour <i>pêche du moment, sauce beurre blanc, écrasé de pommes de terre, petites herbes</i>	18,90 €
Garnitures +3,50€ <i>Frites - Légumes poêlés - Pommes Agatha - Linguines Riz - Purée à la truffe (+2,50€) - Salade verte - Frites de patate douce (+ 2,50€)</i>	

PALOMBAGGIA

RESTAURANT

## les desserts

Brioche façon pain perdu <i>brioche façon pain perdu, sauce Nutella, glace vanille</i>	11,00 €	Lady bianca - Dame blanche du Palombaggia <i>glace vanille, chantilly, éclats de praliné, sauce chocolat</i>	9,50 €
Moelleux chocolat glace vanille	9,00 €	Chocobaggia - Chocolat liégeois du Palombaggia <i>glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat &amp; Nutella, éclats de chocolat, chantilly</i>	9,50 €
Ile flottante du Palombaggia <i>crème anglaise maison</i>	10,90 €	Assiette de fromages	9,50 €
Tartare de fruits <i>tartare de fruits frais, menthe et passion, sorbet citron vert</i>	12,00 €	Café mignon	9,50 €
Tarte du moment	9,00 €	Bulle mignonne	13,50 €
Le Coco Mango <i>entremet mangue passion, moelleux coco zeste de citron, coulis mangue passion, noix de coco rapée</i>	11,50 €	BananaRolls à partager <i>roll's de pain perdu Nutella banane, glace, crème chantilly</i>	16,00 €

EN SEMAINE DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H / VENDREDI & SAMEDI DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H30

## les classiques

MARGHERITA <i>sauce tomate, mozzarella, buffala, basilic</i>	12,90 €
REGINA <i>sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais</i>	13,90 €
CALZONE <i>sauce tomate, jambon, œuf, mozzarella</i>	15,50 €
SPÉCIALE PIZZAIOLO <i>sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, crème</i>	16,00 €
AL TONNO <i>tartare de tomate, thon, persillade, poivrons, olives, oignons, mozzarella</i>	16,00 €
QUATRO FORMAGGI <i>sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan</i>	16,50 €

## les modernes

CAMPIONE <i>sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, persillade, œuf</i>	16,50 €
CHEVRE MIEL <i>crème, chèvre, miel, mozzarella, poulet, roquette, crème de balsamique</i>	16,90 €
SAVOYARDE <i>crème, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons rouges</i>	17,90 €
SALMONE <i>crème ciboulette, mozzarella, saumon fumé, citron</i>	18,50 €

## les créations


PRIMAVERA <b>Veggie</b> <i>sauce tomate, champignons frais, poivrons, pommes de terre, olives, persillade</i>	14,50 €
DOLCEVITA <i>sauce tomate, parmesan, mozzarella, buffala, échalotes, vinaigre balsamique, huile d'olive, ciboulette</i>	15,90 €
CASANOVA <i>crème pesto, mozzarella, mortadelle, pistaches, buffala, vinaigre balsamique, salade</i>	17,90 €
PARMA <i>sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, burrata, roquette, crème de balsamique</i>	18,00 €
DONNANERA <i>crème de truffe, poulet, mozzarella, champignons frais, parmesan</i>	18,90 €
LA CÉSAR <i>crème, mozzarella, parmesan, poulet, salade iceberg, tomates cerises, sauce César</i>	18,90 €

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](http://www.palombaggia-restaurant.com)



## 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

<i>Jus d'orange, pomme, ananas, cranberry, abricot, mangue</i>	4€
--	----

## les sodas

Coca Cola / Coca Cola Zéro - 33cl	4,5€
Orangina - 25cl	4€
Lipton Ice Tea pêche - 25cl	4€
San Pellegrino Limonata / Aranciata Rossa - 33cl	4€
Ginger Beer - 20cl	4,5€
Redbull. Sugar free & Tropical - 25cl	6€
Schweppes Premium mixer - 25cl <i>Tonic &amp; Hibiscus, Ginger Ale, Tonic &amp; Pink pepper, Tonic &amp; Matcha</i>	4€

## les apéritifs

Martini Bianco / Martini Rosso	6€
Lillet Rosé / Blanc	6€
Campari	6€
Ricard	6€
Suze	6€
Kir vin blanc <i>(cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	6€
Kir Royal <i>(cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	12,5€

## les champagnes

La coupe	12€
La piscine	13,9€
Champagne Chambord - <i>Chambord, champagne, purée de framboise, jus de citron vert, framboise fraîche</i>	14€
Cuvée Palombaggia. Cédric Niziolek - <i>la bouteille</i>	55€
Moët et Chandon Brut. Rosé ou Ice Impérial - <i>la bouteille</i>	85€
Ruinard Blanc de Blancs - <i>la bouteille</i>	120€

## la cafétéria

### 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

*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 vins rouges

	12,5cl	75cl
--	--------	------

### BOURGOGNE

AOP Bourgogne	7€	36€
Hautes côtes de Beaune. Nuits Beauvinois		

AOP Mercurey		44€
Domaine Michel Juillot		

### BEAUJOLAIS

AOP Brouilly	7€	38€
Domaine Louis Tête		

### VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Chinon	6€	33€
Réserve. Baudry Dutour		

## les vins rouges

	12,5cl	75cl
--	--------	------

### BORDEAUX

AOP Bordeaux Supérieur	6€	26€
Château Landereau		

AOP Haut-Médoc	7€	38€
Château Le Souley Sainte Croix		

AOP Lalande de Pomerol		42€
Croix Perron		

AOP Saint Emilion	9,5€	55€
Château Barberousse		

AOP Pauillac		65€
Château La Tour d'Aspic		

AOP Pomerol		170€
Château Nélin		

## les vins rouges

	12,5cl	75cl
--	--------	------

### VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône	7€	28€
Gentilhomme		

AOP Châteauneuf du pape		84€
L'Oratoire des Papes		

AOP Côte Rôtie		120€
E. Guigual Brune et Blonde		

## les effervescentes

	12,5cl	75cl
--	--------	------

### ITALIE

DOCG Moscato d'Asti	6,5€	28,5€
Casarito Acquesi		

Prosecco	8,5€	35€
DOC Extra Dry Folonari		

## les vins blancs

	12,5cl	75cl
--	--------	------

### BOURGOGNE

AOP Chardonnay	6€	26€
Bouchard Aîné et Fils		

AOP Chablis		44€
Domaine Passy le Clou		

### VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Pouilly Fumé	8€	39€
Antoine de la Farge		

### VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône	5,5€	24€
"Les Artistes"		

Châteauneuf du Pape		80€
Clos de l'Oratoire des Papes		

### PROVENCE

AOP Côtes de Provence	7€	30€
UP Blanc. Domaine Ultimate Provence		

## les vins blancs doux

	12,5cl	75cl
--	--------	------

### CHARMES

IGP Côtes de Gascogne	6,5€	28€
Plaimont vigneron		

## les vins rosés

	12,5cl	75cl
--	--------	------

IGP Méditerranée	6,5€	27€
Esprit Méditerranée. Domaine de Berne		

AOP Côtes de Provence		37€
UP Rosé. Domaine Ultimate Provence		

AOP Côtes de Provence		45€
Cuvée Marie-Christine. Château de l'Aumérade		

## les bières pressions

Affligem	25cl - 5,5€	50cl - 8€
Birra Morretti (Italie)	25cl - 5,5€	50cl - 8€

## les bières bouteilles

Pietra / Rossa (Corse). Desperados	33cl - 6€
------------------------------------	-----------

## les alcools

### RHUM

Havana Club 3 ans	8,5€
Trois Rivières (50°)	9€
Havana Club 7 ans	10€
Diplomatic Reserva	12€
Naga (Indonésie)	14€
Hechicera (Colombie)	14€
Bailly 12 ans (Martinique)	15€

### WHISKY

Red Label	8€
Jack Daniels	10€
Bourbon Bulleit	10€
Sexton (Irlande)	12€
Nikka Coffrey Grain	14€
Lagavulin 16 ans	14€
Aberlour 12 ans	15€

### GIN

Gordon's	8€
Tanqueray	10€
Bombay Sapphire	10€
Hendrick's	12€
Malfy (Italie)	12€
Citadelle (France)	12€
Acmé (France)	12€
Monkey 47 (Allemagne)	15€

*Pour l'accompagner, découvrez la gamme Schweppes Premium Mixer +2,5€*

### VODKA

Smirnoff	8,5€
Absolut	10€
Belvedere	12€

## les cocktails

### LES CRÉATIONS

Spicy Passion	12€
<i>Bourbon, jus d'abricot, jus de citron, purée de passion, sirop de cannelle épicé</i>	

Multi-Spritz	12€
<i>Limoncello, jus de citron, purée de fraise, sirop d'orange sanguine, Prosecco, soda</i>	

Lune de Miel	12€
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, sirop de miel, jus de citron, ginger beer</i>	

Pink Flower	12€
<i>Vodka, Chambord, jus de citron, sirop de rose, jus de framboise</i>	

Teabiscus	12€
<i>Thé glacé menthe, sirop d'hibiscus, sirop de framboise, jus de citron, Gin, Saint Germain, framboises fraîches, menthe fraîche, champagne</i>	

Corail	14€
<i>Gin Malfy, Limoncello, Italicus, jus de citron, sirop de pêche, Arranciata rossa</i>	

Champagne Chambord	14€
<i>Chambord, champagne, purée de framboise, jus de citron vert, framboise fraîche</i>	

### LES SANS ALCOOL

Nos classiques sans alcool	7,5€
<i>Mojito, Mojito fruits, Pina Colada, Love on the Beach</i>	

Emeraude	8€
<i>sirop de menthe, jus d'ananas, San Pellegrino Limonata</i>	

Rubis	8€
<i>sirop de myrtille, jus de pomme, San Pellegrino Limonata</i>	

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

Exotique	8€
<i>nectar de mangue, purée de coco, purée de framboise</i>	

Floral	8€
<i>purée de framboise, jus de citron vert, sirop de fleur de sureau, soda</i>	

### EN DÉTOX

Soda Agrumes	8€
--------------	----

*pamplemousse frais, orange fraîche, citron frais, sirop de sucre de canne, tonic*

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€
-----------------------------------	------

Thé glacé maison fruits rouges. Hibiscus	6,5€
--	------

PALOM  
BAGGIA  
RESTAURANT