

à partager (2 à 3 personnes)

Planche de fromages ou
Charcuterie Italienne, ou Mixte 23.50 €

Planche Méditerranéenne 28.90 €
Crevettes croustillantes, chèvres panés à la truffe, tapenade maison, beignets de courgettes, pan con tomate, mayonnaise truffée

Pata Negra affinage 24 mois 22.90€

Camembert rôti miel et romarin 14.50€
Camembert, miel, pain toasté, romarin, mélange mesclun

les entrées

La Burrata 10.90 €
Burrata crémeuse, duo de tomates grappes rouges et jaunes, huile d'olive de Kalamata et Basilic frais

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

Tartare de saumon et avocat 12.00 €
Tartare de saumon et avocat, émincé de crabe, mayonnaise citronnée maison

Houmous Veggie 9.50 €
Pois chiche, citron, pâte de sésame, herbes fraîches, 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, beignets de courgettes, pan con tomate, mayonnaise truffée

Vittelo Tonato 14.00 €
Carpaccio de veau, émulsion au thon et aneth, pickles de graines de moutarde et huile d'olive extra vierge

les salades

La grande César 16.90 €
Romaine, poulet crunchy, tomates, croûtons, œufs durs, sauce César, copeaux de parmesan

La grande chèvre miel 16.90 €
Mesclun, aumônières de chèvre, vinaigrette de figue, tomates cerises, chips de lard, miel

Salade Océane 18.90 €
Romaine, saumon fumé, avocat, asperges, tomates cerise, vinaigrette façon cocktail

les burgers

Manzo creamy cheese burger Classic ou Pepper 18.50 €
Steak haché de boeuf, 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

FishBurger 18.90 €
Filet de cabillaud panko, sauce tartare safranée, crème de cheddar, oignons frits, pickles d'oignons rouges, salade, frites

Burger Italien 19.00 €
Steak haché de bœuf, Gorgonzola crémeux, roquette, oignons rouges, tomates confites, pesto verde

les pâtes

Orecchiette al pomodoro Veggie 15.50 €
Orecchiette, sauce tomate maison, huile d'olive, pois chiche, basilic frais - Supplément burrata = 5€

Rigatoni Salmone 17.90 €
Rigatoni, saumon fumé et cuit, crème de parmesan, cebette, copeaux de parmesan, tomates cerises, oignons frits

Linguines poulet Truffe 19.50 €
Linguine, poulet crunchy, crème de parmesan et truffe, champignons, cebette, copeaux de parmesan, tomates cerises, oignons frits

Cassiolette de Coquillettes au Jambon Truffé 18.00 €
Beurre, jambon à la Truffe, jaune d'œuf, comté affiné rapé

Tagliatelle alle Vongole 22.00 €
Palourdes, persillade, tomates cerises

les plats

Filet de bœuf mariné aux poivres 27.90 €
Filet de bœuf mariné aux 3 poivres, frites maison, sauce poivre - Supplément foie gras de canard poêlé +5€

Tataki de Filet (bœuf) 22.90 €
Filet de Bœuf saisi, croute de sésame, sauce soja, riz

Suprême Poulet jaune 19.00 €
Suprême de poulet basse température, tagliatelles, crème de champignons frais, jus de viande

Le bœuf qui "riz" 19.90 €
Riz aux tomates, ail, bœuf émincé, sauce soja, salade, tomates, oignons, œuf, cacahuètes, herbes fraîches

Côte de Cochon fermier 24.00 €
Jus de viande, mousseline de carottes

Côte de bœuf 1kg (2 à 3 personnes) 79.00€
Comme à l'ancienne
3 garnitures au choix : frites, riz, salade, poêlée de légumes, purée maison - 3 sauces maison au choix : jus de viande, poivre, tartare, béarnaise, gorgonzola

La Grande Aventure (2 à 3 personnes) 85.00€
Filet de bœuf mariné aux trois poivres, entrecôte, côte de cochon fermier, cassiolette de boudin noir par « Christian PARA », purée à l'huile de noisette et pommes grenailles

Fish'n'Chips 19.90€
Filet de cabillaud pané panko, sauce tartare maison, frites maison

Tataki de Thon rouge en croûte de sésame 22.50€
Thon rouge en tataki, nouilles et légumes sautés au soja façon wok, graines de sésames

Tout saumon 23.90€
Trilogie de saumon : en tartare, juste poêlé et en rillette
Légumes sautés et beurre blanc

Filet de Daurade 19.90€
Huile d'olive de Kalamata aux petits légumes, écrasé de pommes de terre

PALOMBAGGIA

RESTAURANT

les pizzas

Brioche façon pain perdu 11.00 €
Brioche façon pain perdu, sauce Nutella, glace vanille

Moelleux chocolat glace vanille 10.00 €

Tiramisu du moment 11.00 €

Crème Brulée 10.00 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Crumble en plusieurs façons 14.00 €
Compotée de pomme à la verveine, condiment caramel, pommes rôties, crumble à la fleur de sel

Fraîcheur de fruits 12.00€
Déclinaison de fruits frais de saison accompagnés de ses sorbets Framboise, Poire et Citron-Basilic

Entremet Pistache et Framboise 11.50€
Biscuit moelleux aux éclats de pistache, confits de fruits rouges, crémeux et croustillant de pistache torréfiées

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 13.90 €
Sauce tomate, mozzarella, bufala, basilic

REGINA 15.00 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais

CALZONE 15.50 €
Sauce tomate, jambon, œuf, mozzarella

SPÉCIALE PIZZAIOLO 16.00 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, crème

AL TONNO 16.00 €
Sauce tomate, thon, persillade, poivrons, olives, oignons, mozzarella

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 16.90 €
Crème, chèvre, miel, mozzarella, poulet, roquette, crème de balsamique

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

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

Coupes glacées 2 boules - 8€ / 3 boules - 11€
Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache, Praliné, Caramel beurre salé
Sorbets : Fraise, Framboise, Clémentine, Poire, Citron-Basilic

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

Assiette de 3 Fromages IGP 9.50 €
mesclun, vinaigrette

Café mignon 9.50 €

Bulle mignonne 15.00 €

Big Profiteroles - 2 à 3 personnes 19.00 €
Cinq choux fait maison garnis de crème glacé Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Praliné et Pistache. Coulis de chocolat et chantilly

les créations

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

DOLCEVITA 15.90 €
Sauce tomate, parmesan, mozzarella, bufala, échalotes, vinaigre balsamique, huile d'olive, ciboulette

CASANOVA 17.50 €
Crème pesto, mozzarella, mortadelle, pistaches, bufala, vinaigre balsamique, salade

PARMA 18.00 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, burrata, roquette, crème de balsamique

DONNANERA 19.90 €
Crème de truffe, poulet, mozzarella, champignons frais, parmesan

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

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

Garnitures +3.50€

Frites
Légumes poêlés
Pommes Grenailles
Linguines
Riz
Purée à la truffe (+2.50€)
Salade verte

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

Sirap	2€
Diabolo	3,5€

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

les jus de fruits

Jus d'orange, Pomme, Ananas, Cranberry, Abricot, Mangue	4€
---	----

les sodas

Coca Cola / Coca Cola Zéro - 33cl	4,5€
Orangina - 25cl	4€
Lipton Ice Tea pêche - 33cl	4€
San Pellegrino Limonata / Aranciata Rossa - 33cl	4€
Redbull - 25cl	5,5€
Organics - 25cl	4,5€

Tonic water, ginger beer, mathé

les apéritifs

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

la cafétéria

LES CAFÉS	
Expresso / Allongé / Serré	27€
Double expresso	4€
Décaféiné	27€
Noisette	27€
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	3,5€

LES FRAPPÉS	
Café Frappé	3,5€
Latté Frappé	4,5€
Supplément sirop MONIN	1€

Caramel, Cannelle, Pain d'épice, Miel, Vanille

les vins de table

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

les vins rouges

BOURGOGNE	12,5cl	75cl
AOP Bourgogne Hautes côtes de Nuit Nuiton Beaunoy	7€	36€
AOP Mercurey Domaine Michel Juillot		44€
BEAUJOLAIS		
AOP Brouilly Domaine Louis Tête	7€	38€
VALLÉE DE LA LOIRE		
AOP Chinon Réserve, Baudry Dutour	6€	33€

les vins rouges

BORDEAUX	12,5cl	75cl
AOP Bordeaux Supérieur Château Landereau	6€	26€
AOP Haut-Médoc Château Le Souley Sainte Croix	7€	38€
AOP Lalande de Pomerol Croix Perron		42€
AOP Saint Emilion Château Barberousse	9,5€	55€
AOP Pauillac Château La Tour d'Aspic		65€
AOP Pomerol Château Nénin		170€

les vins rouges

VALLÉE DU RHÔNE	12,5cl	75cl
AOP Côtes du Rhône Gentilhomme	7€	28€
AOP Châteauneuf du pape L'Oratoire des Papes		84€
AOP Côte Rôtie E. Guigual, Brune et Blonde		120€

les effervescents

ITALIE	12,5cl	75cl
DOCG Moscato d'Asti Casarito Acquesi	6,5€	28,5€
Prosecco DOC Extra Dry Folonari	8,5€	35€

les vins blancs

BOURGOGNE	12,5cl	75cl
AOP Chardonnay Bouchard Aîné et Fils	6€	26€
AOP Chablis Domaine Passy le Clou		44€
VALLÉE DE LA LOIRE		
AOP Pouilly Fumé Antoine de la Farge	8€	39€
VALLÉE DU RHÔNE		
AOP Côtes du Rhône "Les Artistes"	6€	26€
Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire des Papes		80€
PROVENCE		
AOP Côtes de Provence UP Blanc, Domaine Ultimate Provence	7€	30€

les vins blancs doux

CHARMES	12,5cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne Plaimont vigneron	6,5€	27€

les vins rosés

IGP Méditerranée	12,5cl	75cl
Esprit Méditerranée, Domaine de Berne	6,5€	27€
AOP Côtes de Provence "M." de Minuty	8€	45€
AOP Côtes de Provence, Cru Classé Symphonie, Château Sainte-Marguerite		37€
AOP Côtes de Provence Cuvée Marie-Christine, Château de l'Aumérade		39€

les bières pressions

Affligem	25cl - 5,5€	50cl - 8€
Birra Morreti (Italie)	25cl - 5,5€	50cl - 8€
IPA Lagunitas	25cl - 5,5€	50cl - 8€

les bières bouteilles

Pietra (Corse), Colomba Blanche (Corse), Desperados	33cl - 6€
---	-----------

les alcools

RHUM		GIN	
Havana Club 3 ans	8,5€	Bombay Original	9€
Bacardi Bianca	8,5€	Bombay Sapphire	11€
Bacardi Carta Oro	9€	Hendrick's	12€
Trois Rivières (50°)	9€	Malfy (Italie)	12€
Havana Club 7 ans	10€	Citadelle (France)	12€
Diplomatico Reserva	12€	Mare (Espagne)	12€
Naga (Indonésie)	14€	Generous (France)	15€
Planteray XO 20 ans (Colombie)	14€		
Bailly 12 ans (Martinique)	15€		
WHISKY		VODKA	
William Lawson's	8€	Eristoff	8,5€
Jack Daniel's	10€	Absolut	10€
Bourbon Bulleit	10€	Grey Goose	12€
Sexton (Irlande)	12€		
Nikka Coffrey Grain	14€		
Lagavulin 16 ans	14€		
Aberlour 12 ans	15€		

Pour l'accompagner, découvrez la gamme Organics® +2,5€

les cocktails

LES CRÉATIONS

Raspberry Moon 12€
Vodka Absolut, sirop de coco, purée de framboise, jus de framboise, Prosecco, sirop de sucre de canne

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

Lune de Miel 12€
Rhum Barcardi blanc, jus d'ananas, sirop de miel, jus de citron, ginger beer

Le "Signature" 14€
Gin Malfy Rossa, liqueur maison de Yuzu et Bergamotes, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf (possible sans), basilic frais

Sunset Breeze 12€
Vodka Absolut, jus d'ananas, jus de citron, purée de pêche, purée de framboise

Teabiscus 12€
Thé glacé menthe, sirop d'hibiscus, sirop de framboise, jus de citron, gin (Bombay Original), Saint Germain, framboises fraîches, menthe fraîche, champagne

Old Jazz 15€
Bourbon Bulleit, Cognac Hennessy VS, Grand Marnier, sirop de thé noir fumé maison, jus de citron

ThymTation 12€
Barcardi Carta Oro, liqueur de mandarine, sirop de grenade, jus de citron, thé blanc thym citronné, Ricard

La Poire Mexicaine 14€
Téquila (Acajucan), Saint Germain, jus de citron, jus de pomme, purée de poire

Champagne Chambord 14€
Chambord®, champagne, purée de framboise, jus de citron vert, framboise fraîches

LES SANS ALCOOL

Nos classiques sans alcool 7,5€
Mojito, Mojito fruits, Pina Colada, Virgin Love on the beach

Passion 8€
Jus d'ananas, jus de mangue, purée de passion, jus de citron, sirop de cerise

Rubis 8€
Sirop de myrtille, jus de pomme, San Pellegrino Limonata

Fleur du Maquis 9€
Martini Floreal sans Alcool, sirop de jasmin, jus de cranberry, jus de citron, Tonic, Ginger Beer, framboises fraîches

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

Jardin d'Eden 7€
Ananas, Sirop pêche, jus de citron, purée de fraise

LES CLASSIQUES

Nos classiques à 10€
Aperol Spritz, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Mojito (classique, passion, fraise, framboise, pêche ou coco), Love on the Beach, Americano

Nos classiques à 11€
Pina Colada, Mai Tai, Porn Star Martini, Caipirinha (classique, passion, fraise, framboise, pêche ou coco), Moscow Mule, Spritz St Germain, Old Fashioned, Mint Julep, Negroni

les champagnes

La coupe	12€
La piscine	13,9€
Cuvée Palombaggia - la bouteille	55€
Moët et Chandon Brut - la bouteille	75€
Moët et Chandon Brut Rosé - la bouteille	85€
Ruinart Blanc de Blancs - la bouteille	160€

EN DÉTOX

Soda Agrumes 9€
Pamplemousse frais, orange fraîche, citron frais, sirop de pamplemousse, tonic
Ginger Boost 9€
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 mangue	6€
Thé glacé maison menthe-framboise	6,5€
Thé blanc glacé maison thym, lavande	6,5€



L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Création et impression: Libolud