

à partager (2 à 3 personnes)

Planche de Fromages ou
Charcuterie Italienne. ou Mixte

23.90 €

Planche Méditerranéenne
Jambon de parme, chorizo, fromage de brebis, houmous, poivrons marinés, tapenade d'olives, focaccia tiède

28.90 €

Planche Signature
Arancini bœuf, crevettes croustillantes, chèvres panés et samoussas légumes au curry (sauce aigre douce et mayonnaise truffée)

32.00 €

Camembert rôti miel et romarin
Camembert, miel, pain toasté, romarin

15.50 €

les entrées

La Burrata
Burrata crémeuse, roquette, tomates confites et huile d'olive

10.90 €

Croustillants chèvre et miel
Aumônières de chèvre, miel, vinaigrette, mesclun, tomates cerises et chips de lard

10.50 €

Calamars frits maison et sa sauce tartare

11.00 €

Houmous Veggie
Pois chiche, citron, pâte de sésame, herbes fraîches, cumin, huile d'olive Kalamata, pains toastés à l'ail

9.50 €

Crèmeux de tomates piquantes
Tomate, ail, coco, piment, huile d'herbes, crevettes

9.00 €

Focaccia Valombrosa
Champignons, mozzarella, jambon cru, basilic, huile d'olive

13.00 €

Planchette de charcuterie Italienne (individuelle)

12.50 €

Assiette d'Arancinis (3 pièces)
Parmesan et bœuf

12.00 €

Assiette de 3 Fromages IGP
Mesclun, vinaigrette et miel

9.50 €

Foie gras de canard mi-cuit du Chef
Pain grillé et chutney de fruits de saison

17.00 €

les salades

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

17.90 €

La grande chèvre miel
Aumônières de chèvre, miel, vinaigrette, mesclun, tomates cerises et chips de lard

16.90 €

Salade Périgourdine
Mesclun, gésiers, magret de canard fumé, manchon, tomates cerises et noix

22.00 €

Supplément : Toast de foie gras poêlé, à la fleur de sel - 6,90€

les garnitures + 3.50€
Frites Linguines
Salade verte Nouilles sautées aux légumes
Purée Poêlée de légumes
Riz Purée à la truffe (+2.50€)

les pâtes

Conchiglioni au potiron et châtaigne Veggie

16.90 €

Rigatoni Salmone
Rigatoni, saumon fumé et cuit, crème de parmesan, cebette, copeaux de parmesan, oignons frits

18.90 €

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

20.50 €

Penne poulet crème de Safran et courgettes
Penne, paillard de poulet, crème de Safran, courgette, herbes fraîches

19.00 €

Gnocchis
Crème de gorgonzola, noix et roquette

16.90 €

Tagliatelles aux gambas et pesto vert
Tagliatelles, gambas, graines de courges, pesto vert, parmesan

29.00 €

les viandes

Filet de Bœuf mariné aux trois poivres
Filet de bœuf mariné aux 3 poivres, frites maison, sauce poivre - Supplément foie gras de canard poêlé +6,90€

27.90 €

Tataki de Filet (Bœuf)
Filet de Bœuf saisi, croute de sésame, sauce soja, nouilles et légumes sautés au soja façon wok

22.90 €

Entrecôte (300/320gr)
Frites maison, salade, fleur de sel et sauce au choix

32.00 €

Le Bœuf qui "riz"
Riz aux tomates, ail, bœuf émincé (filet), sauce soja, salade, tomates, oignons, œuf au plat, cacahuètes, herbes fraîches

19.90 €

Poulet à l'estragon
Filet de poulet, estragon, oignons, crème et riz

19.00 €

Demi magret de Canard
Demi magret de canard, ananas rôti, polenta croustillante, jus de viande

22.50 €

les poissons

Pavé de Cabillaud. croûte de pistache et risotto
Pavé de Cabillaud, parmesan, pistache, riz, oignons, vin blanc

21.50 €

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

22.50 €

Tout Saumon
Trilogie de saumon : en tartare, juste poêlé et en rillette, légumes sautés et beurre blanc

23.90 €

Fish'n Chips maison
Filet de Cabillaud pané Panko, frites et sauce tartare maison

19.90 €

+ 1.00 € les sauces faites maison
Tartare Béarnaise
Jus de viande Bleu
Miel-moutarde Cheddar
Poivre



les desserts

Brioche façon pain perdu
Brioche façon pain perdu, sauce Nutella ou sauce caramel, glace vanille, crème anglaise

11.00 €

Moelleux chocolat glace vanille

11.00 €

Tiramisu "l'original"

10.00 €

Crème Brulée
Crème brûlée à la vanille de Madagascar

10.00 €

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

14.00 €

Tarte au citron meringuée

12.00 €

Coupes glacées 1 boule - 4€ / 2 boules - 7€ / 3 boules - 10€
Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache, Praliné, Caramel beurre salé
Sorbets : Fraise, Framboise, Clémentine, Poire, Citron-Basilic, Pomme
Supp. : Chantilly maison, sauce Nutella, sauce chocolat, sauce caramel +1,50€

glaces artisanales

En semaine : de 12h à 14h30 et de 18h à 22h
Vendredi et samedi : de 12h à 14h30 et de 18h à 22h30
Dimanche - Brunch (2 services) 11h30 à 13h et 13h30 à 15h
VENTE À EMPORTER - CLICK & COLLECT
LIVRAISON
01 64 77 13 13
lepalmabbagia
www.palombaggia-restaurant.com

les burgers

Manzo creamy cheese burger
Classique ou sauce Poivre
Steack haché de boeuf, crème de cheddar, pickles d'oignons rouges, sauce cocktail ou poivre, oignons frits, salade, tomates et frites maison

18.90 €

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

21.90 €

FishBurger
Filet de Cabillaud Panko, sauce Tartare, crème de cheddar, pickles d'oignons rouges, salade, frites maison

18.90 €

L'alpageBurger
Steack haché de bœuf, reblochon, compotée d'oignons, roquette, poitrine fumée grillée, sauce moutarde-miel

22.00 €

Burger Méditerranéen
Poulet mariné, tomates snackées, tapenade, tome de brebis, sucrose, oignons rouges

19.00 €

plats à partager (2 à 3 personnes)

Côte de Bœuf d'exception
3 garnitures et 3 sauces maison au choix

95.00 € / le kilo

Côte de Bœuf environ 1kg
3 garnitures et 3 sauces maison au choix

79.00 €

La Côte ouest..
Magret de Canard entier du périgord, Foie gras de Canard du chef mi-cuit, poêlée de gésiers en persillade, manchons et purée

74.00 €

les classiques

MARGHERITA
Sauce tomate, mozzarella, bufala, basilic

13.90 €

REGINA
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais

15.00 €

CALZONE
Sauce tomate, jambon, œuf, mozzarella

15.50 €

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

16.00 €

AL TONNO
Sauce tomate, thon, persillade, poivrons, olives, oignons rouges, mozzarella

16.00 €

QUATTRO FORMAGGI
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

16.50 €

les modernes

CAMPIONE
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, persillade, œuf

16.50 €

POULET CHÈVRE MIEL
Crème, chèvre, miel, mozzarella, poulet mariné, roquette, crème de balsamique

16.90 €

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

17.90 €

SALMONE
Crème ciboulette, mozzarella, saumon fumé, citron

18.50 €

Lady bianca - Dame blanche du Palombaggia
3 boules de glace vanille, chantilly maison, éclats de noisette et sauce chocolat

9.50 €

Chocobaggia - Chocolat liégeois du Palombaggia
3 boules de glace chocolat, sauce chocolat, chantilly maison

9.50 €

Café mignon (Café ou Thé ou Noisette ou Décaféiné)
accompagné de quatre mignardises

9.50 €

Bulle mignonne
Moscato d'Asti ou Prosecco, accompagné de quatre mignardises

14.00 €

Big Boat Profiteroles - 2 à 3 personnes
Cinq choux faits maison garnis de crème glacée Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Praliné et Pistache. Coulis de chocolat et chantilly

21.00 €

Dessert Festif - 2 à 3 personnes
Assortiment de desserts - Tarte au citron meringuée, brioche façon pain perdu, moelleux chocolat, crème brûlée

28.00 €

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

les créations

L'ANTIPASTI Veggie
Pâte blanche à l'origan, antipasti maison de courgettes, aubergines, poivrons, oignons rouges, tomates séchées

14.50 €

LA PIQUANTE
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, maïs, poivrons, jalapenos

16.50 €

LA CÉSAR
Crème, mozzarella, parmesan, poulet, salade

16.90 €

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

18.00 €

DONNANERA
Crème de truffe, poulet mariné, mozzarella, champignons frais, parmesan

19.90 €



les eaux

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

les sirops

Sirop	2€
Diabolo	3.5€
<i>Grenadine, Menthe, Fraise, Framboise, Cerise, Pêche, Citron, Pamplemousse, Orange sanguine, Kiwi, Pastèque, Hibiscus, Fleur de sureau, Cannelle épicée, Violette, Rose, Mangue, Concombre, Orgeat</i>	

les jus de fruits

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

les softs

Coca Cola / Coca Cola Zéro – 33cl	4.5€
Orangina – 25cl	4€
Lipton Ice Tea pêche – 33cl	4€
Sprite – 33cl	4€
Redbull – 25cl <i>Coco-açaï, Myrtilles, Sugar free</i>	5.5€
Organics – 25cl <i>Tonic water, ginger beer</i>	4.5€

les apéritifs

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

la cafétérie

LES CAFÉS	
Expresso / Allongé / Serré	2.7€
Double expresso	4€
Décaféiné	2.7€
Noisette	2.7€
Café crème	3.5€
Cappuccino	4€
Chocolat chaud	3.5€

LES THÉS & INFUSIONS – MAISON DAMMANN	
<i>Menthe, Earl Grey, Ceylan, Fruits rouges, Coquelicot, Vanille, Jasmin, Verveine, Camomille</i>	

LES FRAPPÉS	
Café Frappé	3.5€
Latté Frappé	4.5€
Supplément sirop MONIN	1€
<i>Caramel, Cannelle, Pain d'épice, Miel, Vanille</i>	

AFTER DINER	
Irish Coffee	12€
Jamaican Coffee	12€
French Coffee	12€
La Banquise	12€
<i>Vodka, liqueur de vanille, sirop chocolat blanc, crème de coco</i>	

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	7€	36€
Hautes côtes de Nuit. Nuiton Beaunoy		
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 bières pressions

Affligem	25cl – 5.5€	33cl – 7€	50cl – 9.5€
Birra Morreti	25cl – 5.5€	33cl – 7€	50cl – 9.5€
IPA Lagunitas	25cl – 5.5€	33cl – 7€	50cl – 9.5€
Affligem Blanche	25cl – 6€	33cl – 7.5€	50cl – 10€

les bières bouteilles

Pietra (Corse), Desperados	33cl – 6€
Paix Dieu 10°	33cl – 8€

les alcools 4 cl

RHUM		GIN	
Havana Club 3 ans	8.5€	Bombay Original	9€
Bacardi Bianca	8.5€	Bombay Sapphire	11€
Bacardi Carta Oro	9€	Hendricks	12€
Trois Rivières (50°)	9€	Malfy (Italie)	12€
Havana Club 7 ans	10€	Citadelle (France)	12€
Diplomatico Reserva	12€	Generous (France)	12€
Planteray Gran Anejo	14€	Mare (Espagne)	14€
Trois Rivières Millésime	14€	Malfy Rossa (Italie)	14€
Planteray XO 20 ans	15€	Supplément Organics°	+2.5€
Bailly 12 ans	15€	<i>Tonic ou Ginger Beer</i>	

WHISKY		VODKA	
William Lawson's	8€	Eristoff	8.5€
Jack Daniel's, Apple, Honey	10€	Absolut	10€
Maker's Mark Bourbon	10€	Grey Goose	12€
Sexton (Irlande)	12€	Ciroc Pomme, Pêche, Mangue, Framboise	14€
Nikka (Coffey Grain)	14€	Supplément Redbull	+3.5€
Lagavulin 16 ans	14€		
Aberlour 15 ans	15€		

les digestifs 6 cl

Genepi	8€
Get 27 / Get 31	8€
Amaretto Disaronno	8€
Baileys	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

BORDEAUX	12,5cl	75cl
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 Nénin		

les vins rouges

VALLÉE DU RHÔNE	12,5cl	75cl
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 effervescents

ITALIE	12,5cl	75cl
DOCG Moscato d'Asti	6.5€	28.5€
Casarito Acquesi		
Prosecco	8.5€	35€
DOC Extra Dry Folonari		

les vins blancs

BOURGOGNE	12,5cl	75cl
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	6€	26€
"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

CHARMES	12,5cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne	6.5€	27€
Plaimont vignerons		

les vins rosés

	12,5cl	75cl
IGP Méditerranée	6.5€	27€
Esprit Méditerranée, Domaine de Berne		
AOP Côtes de Provence	8€	45€
"M", de Minuty		
AOP Côtes de Provence, Cru Classé		37€
Symphonie, Château Sainte-Marguerite		
AOP Côtes de Provence		39€
Cuvée Marie-Christine, Château de l'Aumérade		

les cocktails

LES CRÉATIONS

Le Palomaggia	14€
<i>Tequila Patron, Cointreau, jus de pamplemousse, purée de yuzu, jus de citron</i>	

Raspberry Moon	12€
<i>Vodka Absolut, sirop de coco, purée de framboise, jus de framboise, Prosecco</i>	

Florence	12€
<i>Gin Malfy rosa, liqueur italicus, sirop de kumquat maison, jus de citron, blanc d'œuf (possible sans), angostura bitter</i>	

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

Au "Coing" du feu	12€
<i>Jack Daniel's infusé au piment, vin blanc, jus d'abricot, noix de muscade, confiture de coing</i>	

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

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

Cannelle'vados	15€
<i>Calvados, grand marnier, sirop de cannelle épicée, sirop d'érable, jus de citron vert</i>	

Le "Signature"	14€
<i>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</i>	

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

LES SANS ALCOOL

Nos classiques sans alcool	7.5€
<i>Mojito, Mojito fruits, Pina Colada, Virgin Love on the beach</i>	

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

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

Exotique	9€
<i>Jus de mangue, purée de coco, purée de framboise</i>	

Automne Épicé	8€
<i>Jus de pomme, jus de cranberry, jus de citron, sirop de cannelle épicée</i>	

Golden Hour	10€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de caramel, jus de citron, fleur d'oranger, ginger beer, amandes torréfiées</i>	

LES CLASSIQUES

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

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

LES SHOOTERS	5€ le shot	50€ le mètre
--------------	------------	--------------

les champagnes

à la bouteille

Granzamy Brut, cuvée Prestige	55€
Granzamy Blanc de Blanc	80€
Louis Roederer Brut Collection	85€
Louis Roederer Vintage Millésimé 2016	130€
Louis Roederer Crystal	340€
"R" de Ruinart	120€
Ruinart Blanc de Blanc	250€

LES DÉTOX

Ginger Boost	9€
<i>Infusion de gingembre et menthe, miel, sirop de fleur de sureau, sirop de concombre, jus de citron</i>	
Spicy Détox	9€
<i>Infusion de gingembre, sirop de concombre, sirop de cannelle épicée, jus d'ananas, bâton de cannelle</i>	

Thé glacé maison à la pêche ou au citron	6€
Thé glacé maison mangue	6.5€
Thé glacé maison menthe-framboise	6.5€
Thé glacé maison pomme verte et violette	6.5€

