

PALATIUM

BISTROT CANAILLE

PLANCHE DE FROMAGES ET DE COCHONAILLES À PARTAGER..... 14

LES ENTREES

PÂTÉ DE CAMPAGNE, OIGNON CONFIT, SALADE VERTE	5,5
OEUFS MAYONNAISE	4,9
JAMBON SERRANO 9 MOIS D’AFFINAGE	7,9
AVOCAT CREVETTES.....	5,9
TARTARE DE THON AUX AGRUMES, PIMENT D’ESPELETTE	7,9
CASSOLETTE DE SEICHES EN PERSILLADE.....	5,5
SALADE AU CHÈVRE CHAUD.....	6,9
SAUMON FUMÉ, BEURRE, CITRON.....	8,9
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS	11
HUÎTRES DES PARCS DE L’IMPÉRATRICE - CAP FERRET / LA PIÈCE	1,5

LES GRANDES SALADES

LA LANDAISE / gésiers confits, poitrine de cochon, asperge, tomates, oignons rouges et salade verte.....	13,9
CHÈVRE ET MIEL / croustillant de chèvre aux figues, tomates cerise et salade verte.....	11,9
SAUMON / saumon fumé, avocat, crevettes, tomates cerise et salade verte	12,9



LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX:

LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE
OU **Frites maison**
À VOLONTÉ

LES PLATS

LOMO À LA PLANCHA	9,9
RISOTTO AUX LÉGUMES, PARMESAN	11,9
ONGLET DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE AU CHOIX	12,9
BURGER CANAILLE, tome fondue, oignon rouge, ketchup, tomate, salade	13,9
DEMI-POULET RÔTI, JUS AU THYM, AÏL CONFIT	14,9
STEAK HACHÉ À CHEVAL	9,9
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL	11,9
MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST, SAUCE AU CHOIX.....	16,9
TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ (180g).....	12,9
DOUBLE TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ (360g).....	18,9
ANDOUILLETTE AAAAA, SAUCE MOUTARDE.....	11,9
ENTRECÔTE SAUCE BÉARNAISE (env. 300g)	17,9
PARMENTIER DE CANARD	12,9
DORADE ENTIÈRE RÔTIE, SAUCE VIERGE.....	14,9
SEICHES PÔELÉES EN PERSILLADE	12,9
PAVÉ DE THON MI-CUIT À LA PLANCHA	13,9

- CUISINE DU MARCHÉ -

FORMULE DÉJEUNER du lundi au vendredi

- DESSERTS SUR ARDOISES -

VINS AU VERRE

blancs 12,5cl

Tariquet Sec	
VDP Cotes de Gascogne	2,9
Tariquet Premieres Grives	
VDP Cotes de Gascogne	3,8
Cht Landereau	
AOC Bordeaux	3,5

rosés

La Vie en Rose	
AOC Bordeaux	3,5
Perle de Roseline	
AOC Cotes de Provence	3,8
Grain d’Amour	
Vin De France	3,3

rouges.....

Le « P’tit Rouquin »	
Cuvée maison	2,9
The Natural Circus	
AOC Bordeaux	3,5
Cht Bergère Brimaud	
AOC Cotes de Blaye	3,3
Interdit aux Snobs	
AOC Corbières	3,3
Cht d’Archambeau	
AOC Graves	4
Cht Bernon	
AOC Medoc	3,5

WHISKY

William Lawson’s Ecosse	6
Paddy Old Irish Whiskey.....	7
Ireland	
Jack Daniel’s USA	7
J&B Single Barrel Ecosse.....	9
Bourbon Four Roses USA	7
Maker’s Mark USA	8

RHUM

Rhum Trois Rivières	6
Baccardi Ron Superior.....	6
Diplomatico Reserva Exclusiva.....	8

VODKA

Vodka Eristoff	6
Vodka Grey Goose	8

GIN - TEQUILA

Gin Bombay.....	6
Téquila Camino Real.....	6
Cachaça	6,5

Prix nets en euros, service compris. Nous n’acceptons plus les règlements par chèque. Carte Bancaire à partir de 5 €. Liste des allergènes sur demande auprès de votre serveur.

Notre cuisine est FAITE MAISON, élaborée à l’aide de produits frais, cuisinés sur place par nos soins. Tributaires de nos producteurs, veuillez nous pardonner si l’un de nos plats était momentanément en rupture.