



CARTE SOIR - DINNER MENU

SALADES - SALADS

- Salade César : Salade iceberg, poulet pané au panko, tomates cerises, parmesan, œuf mollet, croûtons, bacon croustillant, sauce César maison.
Iceberg lettuce, panko-crusted chicken, cherry tomatoes, Parmesan, soft-boiled egg, crunchy croutons, crispy bacon, homemade Caesar dressing.
- Salade de Saumon : Salade iceberg, saumon grillé, œuf mollet, parmesan, croûtons, sauce César maison, avocat.
Iceberg lettuce, grilled salmon, soft-boiled egg, Parmesan, crunchy croutons, avocado, homemade Caesar dressing.
- Salade La Palma : Quinoa, carottes rôties, noisettes torréfiées, avocat, œuf mollet, billes de mozzarella, vinaigrette citronnée.
Quinoa, roasted carrots, toasted hazelnuts, avocado, soft-boiled egg, mozzarella pearls, zesty lemon vinaigrette.
- Salade de Crevettes : Mâche, avocat, suprêmes de pamplemousses, crevettes marinées (paprika, citron), fêta, vinaigrette pamplemousse.
Lamb's lettuce, avocado, grapefruit segments, paprika-lemon marinated shrimp, feta, grapefruit vinaigrette.
- Salade Grecque : Tomates cerises, concombres, olives Taggiasches, fêta, huile d’olive, oignons rouges.
Cherry tomatoes, cucumber, Taggiasca olives, feta, red onion, extra virgin olive oil.
- Salade de Chèvre : Mâche, aumônière de chèvre, fraises fraîches, fruits secs, miel au thym, crème de balsamique, huile d’olive.
Lamb's lettuce, warm goat cheese in phyllo pastry, fresh strawberries, dried fruits, thyme honey, balsamic glaze, olive oil.

ENTRÉES - STARTERS

- Burrata : Burrata crémeuse 125 gr, tomates cerises, pesto basilic, pistaches grillées.
Creamy burrata 125g, cherry tomatoes, basil pesto, toasted pistachios.
- Tartare de Saumon : Saumon, avocat, échalote, citron, huile d’olive.
Salmon, avocado, shallots, lemon, olive oil.
- Melon au Jambon : Jambon, melon, billes de mozzarella, framboises, crème balsamique.
Serrano ham, melon, burrata balls, raspberries, balsamic cream.

BURGERS

- Cheeseburger bacon : Steak haché 180 g, tomme de Savoie, tomates, salade iceberg, sauce burger maison, bacon croustillant, oignons frits, cornichons, pain maison.
180 g minced beef steak, Tomme de Savoie cheese, tomatoes, iceberg lettuce, crispy bacon, fried onions, pickles, homemade burger sauce, served in a house-made bun.
- Burger au Poulet : Poulet pané au panko, tomme de Savoie, avocat, tomate, salade iceberg, mayonnaise moutardée, pain maison.
Panko-crusted chicken, Tomme de Savoie, avocado, tomatoes, iceberg lettuce, mustard mayonnaise sauce, homemade bun.

PÂTES - PASTA

- Linguine aux deux saumons : Linguine, saumon frais et fumé, crème de parmesan, ciboulette, zestes de citron, échalote.
Linguine, fresh and smoked salmon, parmesan cream, chives, lemon zest, shallots.
- Gnocchis à la Burrata : Gnocchis, sauce tomate, burrata, tomates cerises, basilic frais.
Gnocchi, tomato sauce, burrata, cherry tomatoes, fresh basil.
- Gnocchis à la Truffe : Gnocchis, crème de parmesan, tartufatta, huile de truffe noire, champignons bruns.
Gnocchi, parmesan cream, tartufatta, black truffle oil, brown mushrooms.
- Tortiglioni aux légumes : Tortiglioni, carottes, brocolis, petits pois, tomates cerises, pistaches grillées, sauce pesto basilic.
Tortiglioni, carrots, broccoli, peas, cherry tomatoes, toasted pistachios, basil pesto sauce.

PLATS - DISHES (Servis avec un accompagnement au choix - Served with a side of your choice)

- 22€ Filet de Boeuf (200 gr) : Sauce au poivre ou sauce forestière.
Beef tenderloin (200g), pepper sauce or mushroom sauce. 35€
- 23€ Tartare de Boeuf à l’italienne : Bœuf coupé au couteau, copeaux de parmesan, câpres, pesto basilic, tomates séchées, pignons.
Hand-cut beef, parmesan shavings, capers, basil pesto, sun-dried tomatoes, pine nuts. 25€
- Filet de Bar : Sauce vierge 30€
Sea bass fillet, vierge sauce.
- 21€ Brochette de Poulet : Poulet mariné aux douces épices.
Chicken marinated in mild spices. 27€

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

- 23€ Poêlée de légumes (carottes rôties, petits pois, brocolis, tomates cerises).
Sautéed vegetables (roasted carrots, peas, broccoli, cherry tomatoes).
- 19€ Frites fraîches / truffées (+2 €).
Fresh fries / truffle fries (+€2).
- Carottes rôties, sauce yaourt.
Roasted carrots, yogurt sauce.
- 21€ Écrasé de pommes de terre / truffé (+2 €).
Mashed potatoes / truffled (+€2).
- Salade verte.
Green salad.

DESSERTS

- 22€ Tiramisu noisette et fruit de la passion.
Hazelnut and passion fruit tiramisu. 8€
- 22€ Crème brûlée.
Crème brûlée. 8€
- 21€ Pavlova aux fruits rouges.
Red berry Pavlova. 10€
- Cookie chaud, glace vanille, sauce caramel beurre salé fait maison.
(10 min d’attente)
Warm cookie, vanilla ice cream, homemade salted caramel sauce
(10 minutes wait). 12€
- 23€ Coupe de fruits rouges, chantilly maison.
Mixed berries, homemade whipped cream. 10€

COUPES GLACÉES - ICE CREAM SUNDAE

- 21€ Dame Blanche : 2 boules de glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées, chantilly maison.
Two scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, sliced almonds, homemade whipped cream.
- 23€ Fraise Melba : 1 boule de glace vanille, 1 boule de sorbet fraise, fraises fraîches, chantilly maison, coulis de fruits rouges.
One scoop of vanilla ice cream, one scoop of strawberry sorbet, fresh strawberries, homemade whipped cream, mixed berry coulis.
- 22€ Coupe Exotique : 1 boule de glace coco, 1 boule de sorbet mangue, fruit de la passion, chantilly maison, coulis de fruits exotiques.
One scoop of coconut ice cream, one scoop of mango sorbet, passion fruit, homemade whipped cream, exotic fruit coulis.
- 25€ Lime Freeze : 2 boules de sorbet citron vert, vodka ou limoncello.
Two scoops of lime sorbet, vodka or limoncello.

GLACES - ICE CREAMS

- 21€ Parfums : Vanille, chocolat au lait, coco, sorbet mangue, sorbet fraise, sorbet citron vert.
Flavors: Vanilla, milk chocolate, coconut, mango sorbet, strawberry sorbet, lime sorbet.
- 1 boule 4€
1 scoop
- 2 boules 7€
2 scoops
- 3 boules 10€
3 scoops
- Supplément chantilly 3€
Add homemade whipped cream