

Palmarium

Mère et fils
Depuis 1987

11, rue Joubert - 75009 Paris

Palmarium

Mère et fils
Depuis 1987



11, rue Joubert - 75009 Paris

LA CARTE

LES VIANDES :

- **Entrecôte grillée 230g** 28€
sauce béarnaise, frites maison, salade verte
- **Tartare de bœuf classic 200g** 20€
frites maison, salade verte

LES BURGERS :

- **Bœuf cheddar - sauce burger** 16€
oignons confits, tomates, frites et salade verte
- **Poulet croustillant cheddar - sauce burger** 15€
oignons confits, tomates, frites et salade verte

LES SALADES :

- **« Healthy » :** 14€
quinoa, pommes, noix, œuf dur, tomate cerise, concombre, coriandre, échalotte, vinaigre de framboise
- **« Riviera » :** 15€
salade verte, tomate cerise, tapenade, beignet de chèvre chaud, oignons rouge, raisin sec, vinaigrette au noix
- **« Brutus » :** 15€
salade verte, tomate cerise, croûtons, œuf poché, copeaux de Grana, filet de poulet croustillant vinaigrette savora

LES TOASTS :

- **« Bénédicte » :** 15€
brioche sauce hollandaise, pousse d'épinard sauté, saumon mariné, œuf poché, salade verte
- **« Avocado » :** 15€
pain bruchette, cream cheese, ciboulette, saumon mariné et avocat émincé, salade de lentille, féta, échalotte, coriandre
- **« Grill Cheese » :** 14€
pain de mie complet, sauce cheddar, chiffonade de jambon espagnol, salade verte





LES PÂTES :

- **Ravioles de Royans au Comté** 18€
crème de ciboulette, copeaux de grana
- **Penne au saumon** 16€
crème de citron, ciboulette, copeaux de grana
- **Penne au poulet émincé** 15€
crème provençale, copeaux de grana, basilic
- **Penne à la Bolognaise** 15€
copeaux de grana

Prix net, service inclus. CB à partir de 10€

CARTE DES VINS

VINS ROUGES :

- | |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|
| • Côteaux Bourguignons AOP
<i>Maison Louis Latour « Les pierres dorées » pinot noir</i> | 49 | - | - | - |
| • Côte de Blaye Bordeaux AOP
<i>Château Peybonhomme-Les-Tours</i> | 34 | 23 | 11,7 | 6,6 |
| • Bordeaux AOP <i>Moulin de Labordes</i> | 19 | 12,8 | 6,4 | 4 |
| • Bourgueil AOP <i>François Xavier Barc « La grande pièce »</i> | 28 | 19 | 9,6 | 6 |
| • Brouilly AOP <i>Réserve de Beauvoisie</i> | 34 | 23 | 11,7 | 6,6 |
| • Costière de Nîmes AOP <i>Château Guiot</i> | 21 | 14 | 7,2 | 4,2 |
| • Côte du Rhône AOP <i>Les 3 garçons</i> | 23 | 15,5 | 7,9 | 4,9 |
| • Languedoc AOP <i>Jeff Carrel « Les Dazons »</i> | 23 | 15,5 | 7,9 | 4,9 |
| • IGP Pays d'Oc « <i>Le Sudiste</i> » Merlot Syrah | 19 | 12,8 | 6,4 | 4 |
| • Chianti DOCG <i>Azienda Uggiano Torrequercie</i> | 21 | 14 | 7,2 | 4,2 |
| • Rioja DOC <i>Marqués de Cáceres Excellens Crianza</i> | 34 | 23 | 11,7 | 6,6 |

VINS BLANCS :

- | | | | | |
|--|----|------|-----|-----|
| • Montagny AOP <i>Millebuis</i> | 38 | 25 | 12 | 7,5 |
| • Venezia DOC <i>Terre di Verona - Pinot Grigio</i> | 19 | 12,8 | 6,4 | 4 |
| • Saumur AOP <i>Les Plantagenêts - Chenin</i> | 23 | 15,5 | 7,9 | 4,9 |
| • Côte du Rhône <i>Les 3 garçons Marsanne Roussanne</i> | 25 | 17,5 | 8,5 | 4,8 |
| • Vin de France <i>La Petite Seine</i> | 19 | 12,8 | 6,4 | 4 |
| • IGP pays d'Oc <i>Eden Roc Chardonnay</i> | 19 | 12,8 | 6,4 | 4,2 |
| • IGP pays d'Oc <i>Le Versant Viognier</i> | 23 | 15,5 | 7,9 | 4,9 |
| • IGP Côte de Gascogne <i>Domaine de Maousies Les Fruits</i> | 25 | 17,5 | 8,5 | 4,8 |





VINS ROSÉS :

- | | | | | |
|--|----|------|-----|---|
| • Lubéron AOP <i>La Terrasse de l'Olivier</i> | 19 | 12,8 | 6,4 | 4 |
| • Côtes de Provence AOP <i>Presqu'île de St Tropez</i> | 29 | 19 | 9,8 | 6 |
| • IGP pays d'Oc « <i>Le Sudiste</i> » Cinsault | 19 | 12,8 | 6,4 | 4 |

LES BULLES :

- | |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|
| • Champagne Philippe Gonet <i>Grande Réserve</i> | 95 | - | - | 19 |
| • Prosecco | 30 | - | - | 7 |

VINS DE FRANCE DÉALCOOLISÉS :

- | |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|
| • Rouge Chavin zéro - Cabernet Merlot 0° | 34 | 23 | 11,7 | 6,6 |
| • Blanc Chavin zéro - Sauvignon 0° | 34 | 23 | 11,7 | 6,6 |
| • Rosé Chavin zéro | 34 | 23 | 11,7 | 6,6 |

Prix net, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération. CB à partir de 10€

COCKTAILS

<ul style="list-style-type: none"> • Palma Colins : Gin 4cl, citron vert 3cl, sucre de canne 3cl, menthe fraîche, Alpin Nécense 2cl, eau gazeuse • Gin Fizz : Gin 4cl, citron vert 2cl, limonade écorce de citron, verveine Nécense 3cl, eau pétillante • Mojito : Rhum Cubain 4cl, jus de citron vert pressé 2.5cl, Alpin Nécense 2.5cl, menthe, eau pétillante 10cl • Moscow Mule : Vodka 4cl, jus de citron 3cl, Ginger Nécense 3cl, menthe, eau gazeuse • Bianco Palma : Martini blanc 5cl, citron vert 3cl, sucre de canne 3cl, Tonic Nécense 3cl, eau gazeuse 		<p>10€</p> <p>10€</p> <p>10€</p> <p>10€</p> <p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Spécial Palma : Vodka 4cl, manzana 2cl, citron vert, sirop de passion 2cl, jus de mangue 6cl • Caipirinha : Cachaça 5cl, citron vert 2.5cl, sucre de canne 2.5cl • Spritz : Apérol 4cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse • Bellini Spritz : Prosecco 10cl, crème pêche 2.5cl, citron vert 2.5cl • Sweet green : Vodka 4cl, Curacao 2cl, jus de mangue 8cl, sirop de passion 2cl • Palma Planteur : Soho 2cl, Rhum agricole 4cl, jus d'orange 8cl, sirop de grenadine 2cl • Kai Russe : Vodka 4cl, citron vert pressé, sucre de canne 3cl 		<p>9€</p> <p>9€</p> <p>9€</p> <p>9€</p> <p>9€</p> <p>9€</p> <p>9€</p>

LES SNACKS :


• Houmous lentilles vertes, curry, toast	7€
• Beignet de chèvre vinaigrette aux noix, raisin sec	5,5€
• Chiffonade de jambon Ibérico cornichons (60g)	7€
• Tapenade, croûtons (50g)	5€
• Filet de poulet Crousti émincé mayonnaise (120g)	10€

SIDES : 3 euros

- Frites maison
- Salade verte
- Salade, tomates cerise, concombre, échalotte, coriandre, vinaigrette framboise
- Salade de lentilles, féta, coriandre, échalotte
 - Quinoa
 - Riz Basmati
- Penne à l'huile d'olive
- Légumes du moment

APÉRITIFS

BIÈRES

<ul style="list-style-type: none"> • Martini rosso, bianco 5cl • Gin 4cl • Vodka, Whisky 4cl • Pastis 51 2cl • Aberlour 4cl • Jack Daniel's, Four Roses 4cl • Kir Royal 12cl • Kir 12cl • Porto rouge, blanc 12cl • Lillet 4cl • Verre de muscat 12cl • Coupe de champagne brut 12cl • Coupe Prosecco 12cl • Digestifs 4cl 	<p>6€</p> <p>6€</p> <p>6€</p> <p>5€</p> <p>7€</p> <p>7€</p> <p>16€</p> <p>6€</p> <p>6€</p> <p>6€</p> <p>6€</p> <p>16€</p> <p>7€</p> <p>7€</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Pression 4,5€ 8€ • Panaché 4,8€ 8,5€ • Pression sirop 4,8€ 8,5€ • Leffe blonde, blanche 6,5€ • Desperados 7,5€ • Corona 7,5€ • IPA Punk Brewdog 7,5€ • Heineken 6,5€
--	---	--	---

SUPPLÉMENTS :

• Sauce	1€
• Grana en copeaux	1,5€
• Oeuf (dur ou poché)	1,5€

LES DESSERTS :

• Pavlova aux fruits de saison	9€
• Verrine graines de Chia, cruesly, banane	7€
• Gâteau au chocolat, caramel beurre salé, Chantilly	9€
• 2 boules de glace, vanille ou caramel	4,5€

MENU ENFANT 14€

Steack haché
ou Escalope de poulet crousti
avec des frites maison
+
Sirop à l'eau ou limonade maison

FORMULE

FORMULE BISTRO 21€70

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

Entrée du jour 7€

Carpaccio de saumon, *aneth, citron vert* 10€

Oeuf mayonnaise, *croûtons* 7€

Chiffonade de jambon espagnole, *cornichons* 7€

Plat du jour 18€

Pavé de rumsteack (170g),

sauce Béarnaise, frites maison, salade verte 19€

Pêche du jour, *légumes du moment* 19€

Poulet à l'indienne,

riz basmati, houmous lentilles, pickels concombre 18€

Dessert du jour 7€

Choux Paris Brest, *boule de glace caramel* 8€

Pana Cotta, *coulis de fruits rouge* 7€

Brioche perdue, *sauce caramel, boule vanille* 7€

Café gourmand : 7€

Espresso, brioche, sauce caramel, gâteau chocolat
graine de Chia, banane, cruesly

Allongé gourmand : 9€

Café allongé, brioche, sauce caramel,
gâteau chocolat, graine de Chia, banane, cruesly

Thé gourmand : 9€

Thé, brioche, sauce caramel, gâteau chocolat,
graine de Chia, banane, cruesly

Prix net, service inclus. CB à partir de 10€

BARISTA

• Espresso	2,5€	• Double espresso	4,7€
• Café allongé	2,7€	• Double Shot Latte	6,5€
• Décaféiné	2,6€	• Chocolat chaud	4,5€
• Café crème	4,5€	• Chocolat + 1 shot espresso	7,5€
• Noisette	3€	• Frappé Double Shot	5,7€
• Cappuccino	4,8€	• Shot café, caramel, lait	7,5€
• Ice Latte	5,5€	• Café ou chocolat Viennois	7€
		• Vin chaud cannelle	6,5€

• Thé infusion Roïbos	4,8€		
• Matcha thé vert	5€		
• Matcha thé vert Latte	7€	• Lait au choix :	
• Ice Matcha	7,5€	• Coco	+1,5€
• Ice Matcha Latté	5,7€	• Soja	+0,5€

SOFTS

• Coca, Coca zero 33cl	5€	• Vittel 50cl	5,5€
• Fanta, Sprite slim 33cl	5€	• 1/2 San Pellegrino	5,5€
• Orangina 33cl	5€	• Vittel 1l	7,3€
• Sirop à l'eau 50cl	4€	• Eau de Perrier 1l	4,5€
• Diabolo 33cl	5,1€	• Perrier slim 33cl	4,8€
• Jus de fruits 33cl	5,1€		
• Orange et citron pressé	7€		

nècense

Boissons Bio, fait maison

0 colorant
0 arôme artificielle
0 conservateur






Ice Tea jasmin, cassis, hibiscus 5€

Limonade aux écorces de citron verveine 5€

Tonic orange amère, gentiane, genièvre 5€

Ginger Beer gingembre parfumé 5€

MOCKTAILS (SANS ALCOOL) : 7€

- Virgin Mojito : 
Alpin Nècense 3cl, sucre de canne 2cl, citron 3cl, menthe, eau gazeuse
- Pink Ginger : 
citron vert 3cl, Ginger Nècense 3cl, eau gazeuse, grenadine 2cl
- Mi Amor :
citron vert, jus de fraise 10cl, jus de coco 10cl, sirop passion 2cl, sirop kiwi 2cl
- Apple Lemon : 
limo Nècense verveine épice 3cl, jus de pomme 20cl
- Virgin Betty :
jus de coco 3cl, jus de fraise 20cl, sirop d'ananas 4cl
- Mint Tonic : 
tonic Nècense au baies de genévrier 3cl, gentiane, écorce d'orange, plante aromatique, menthe, fraîche, eau pétillante
- Pur Alpin : 
sirop Alpin Nècense 3cl, sirop de menthe 2cl, eau gazeuse

Prix net, service inclus. CB à partir de 10€