

ENTRÉES

Classique oeufs mayonnaise	6€
Salade de lentilles et lardons	7€
Poireaux mimosa norri	9€
Os a moelle, croutons à l'ail	10€
Tartare de saumon à l'ananas et coriandre	12€

FORMULE
ENTRÉE + PLAT
SUR ARDOISE
20€

boisson non comprise
uniquement le midi

PLATS

Faux-Filet de boeuf Charolais - 23€ Frites maison, sauce aux choix: bleu/poivre
Blanquette de veau à l'ancienne - 20€ Carottes, champignons, riz
Saucisse aux couteaux de l'aveyron - 23€ Aligot, jus corsé
Suprême de poulet - 18€ Tripoline sauce morilles
Burger aux St Nectaire - 20€ Pain brioché, steak haché, st nectaire, tranche de lard, romaine, oignons confits, mayo paprika fumé

Notre Carte

SERVICE EN CONTINU

SALADES



Chèvre chaud - 15€ Tartines de pain de campagne au chèvre chaud et miel, noix, salade, tomates, vinaigrette
César Palace - 17€ Poulet croustillant, romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar
Avocado toast et saumon fumé - 17€ Oeuf poché, pain de campagne, salade, grenade
Poké bowl - 18€ riz, saumon mariné, ananas, chou rouge, carotte, avocat, grenade, coriandre, radis, sauce sucrée

Filet de dorade - 22€ Poêlée de légumes verts crème de petits pois

Risotto végétarien - 18€ Légumes de saison, copeaux de parmesan
--

Tartare de boeuf aux herbes - 18€ Boeuf cru relevé aux herbes, frites maison et salade

Club sandwich au poulet - 16€ Mayonnaise curry, tomates, poulet, salade, oignons rouges et frites maison

Croque du Palace/+oeuf - 15/16€ Pain de campagne, comté AOP, jambon supérieur, sauce mornay, frites

DESSERTS

Île flottante, crème anglaise, amandes grillées	7€
Riz aux lait aux agrumes et cannelle	7€
Café gourmand/Choco ou thé gourmand	8/9€
Tiramisu classique à l'amaretto	8€
Flan patissier traditionnel	9€
Fondant aux chocolat, crème anglaise	9€
Trio de Glaces ou sorbets <i>Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, mangue, rhum raisin</i>	9€
Tarte fine aux pommes, glace vanille	9€
L'assiette de fromages <i>St nectaire fermier, Cantal, Camembert au lait cru</i>	12€

(- 10 ans) **PETIT OISEAU** 11€



Mini burger frites
OU

Pépites de poulet, frites

+

Crêpe au sucre ou cône glacé

boisson non comprise

*Origine des viandes sur ardoise

PRIX NETS - CARAFE D'EAU À DISPOSITION
CARTE BLEUE - 5€ MINIMUM



PETIT-DÉJEUNER

SERVIS DE 8H A 11H

L'express - 7€

boisson chaude, viennoiserie ou tartine, verre de jus d'orange

Le Français - 9€

boisson chaude, viennoiserie et tartine, verre de jus d'orange

Le continental - 12€

boisson chaude, viennoiserie et tartine, verre de jus d'orange, oeufs sur le plat

cappuccino +2€ orange pressée +2€



BOISSONS CHAUDES

Café, noisette, allongé, déca 2,70€

Café crème, chocolat chaud 4,40€

Thé ou infusion 4,50€

Cappuccino 5€

Café ou chocolat viennois 5,50€

Croissant 1,80€

Pain au chocolat 2€

Tartine ou Toast grillé
beurre et confiture 2€



SALÉ

Oeufs sur le plat, oeufs brouillés, omelette nature 7€

Jambon ou Fromage ou Bacon +1€

Avec Jambon et Fromage +2€



GAUFRES ET CRÊPES

Sucre 3,50€

Chocolat maison 4,80€

Confiture 4,80€

Nutella 5€

Crème fouettée 5€

Miel et glace vanille 6€

Spéciale Palace (chocolat, crème fouettée, amandes grillées) 6€

BOISSONS FROIDES

Limonade, vittel (25cl) 4,80€

Coca, coca zéro, perrier (33cl) 5€

Schweppes, fuze tea, orangina (25cl)

Jus de fruit (25cl) 5€

Pomme, abricot, ananas, orange,
Pamplemousse, tomate

Jus de fruits frais pressés 5€

Orange ou citron

Café ou chocolat frappé 5€

Thé glacé maison 5€

Vittel, Perrier, San Pellegrino (50cl) 5,5€

Vittel, Perrier, San Pellegrino (100cl) 7€

SMOOTHIES

Duo - 7€

Fraise, banane

Multifruits - 8€

Pommes, pêche, mandarine, raisin, orange

Tropical - 7€

Mangue, ananas, orange

Fruits rouges - 8€

Framboises, griottes, mûres, cranberries



À PARTAGER

100G de saucisse sèche - 6€ Sticks de mozzarella - 6€

Assiette Jambon Cru - 8€ Calamars frits - 6€

Onion rings - 6€ Assiette de frites - 5€



Planche de Tapas - 17€

Sticks de mozzarella, samoussas, calamars, onion rings



Planche de charcuterie - 18€

Jambon cru, saucisson, Pâté de campagne, saucisse sèche

Planche Mixte - 22€

St Nectaire fermier, Cantal AOP, Camembert au lait cru
Saucisse sèche, Jambon cru, Pâté de Campagne


VINS ROUGES

	14cl	50cl	75cl
Bordeaux supérieur AOC - Château Guillot	5€	17€	25€
Côte du Rhône AOP - Les 3 garçons 	5€	17€	25€
Brouilly AOC - Réserve de la Beauvoisie	6€	20€	30€
Bourgueil AOP - La Grande Pièce 	6€	20€	30€
Pic Saint-Loup AOP - Mas de l'oncle	6,5€	22€	32€
Menetou-Salon AOP - Domaine de la Farge	7,5€	24€	37€
Pézénas "En montant la calade" - Domaine de l'Aster	8,5€	29€	43€
Vacqueyras AOP - Domaine des Ondines	9€	30€	46€
Médoc "Clarendelle" - Clarence Dillon Wines	9€	30€	46€
Mercurey AOC - Domaine Juillot			59€

VINS BLANCS

Viognier "Le Versant" IGP Pays d'Oc	5€	17€	25€
Cadillac "Moelleux" - Bordeaux	5,5€	18€	26€
Chardonnay "les Chêneteaux" - Bourgogne	6,5€	22€	32€
Vouvray AOP - Catherine et Pierre Breton - Aussi sec	7€	23€	34€
Languedoc AOC "Rêve de fleur" - Domaine de l'Aster	9€	30€	46€
Chablis AOC - Domaine Gueguen	9,5€	32€	48€
Bouzeron "Les Fias" - Domaine de la Monette	11€	34€	51€
Haute côtes de Nuits - Domaine Pierre Laurent Blanc			52€

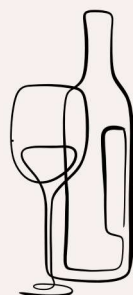
VINS ROSÉS

Île de Beauté IGP - Terra d'Aleria	4,5€	16,50€	23€
Coteaux d'Aix en Provence AOP 	5,5€	18€	26€
Côtes de Provence AOP - Minuty presqu'île	7€	23€	35€

CHAMPAGNES

Blard-Loyaux - Tradition	10€		53€
Drappier - Carte d'Or			65€

PRIX NETS - CARAFE D'EAU À DISPOSITION
CARTE BLEUE - 5€ MINIMUM



LA SÉLECTION DES PATRONS



Blue Jean (15cl)

Gin, Curaçao Bleu, Citron,
Liqueur de sureau

Sour Grinch 11€

Pisco, Jus d'ananas, Citron
Liqueur de Melon

Pornstar Martini

Vodka, Passoa, Maracuja,
Sirop de Vanille, Champagne

LES BIÈRES

	25cl	50cl
Tuborg	4,90€	8,20€
Panaché, Monaco	4,90€	8,20€
Grimbergen	5,40€	8,80€
Bête Blanche	5,40€	8,80€
Brooklyn Defender IPA	5,60€	9€



Heineken (25cl)	5€
Desperados (33cl)	6€
Cidre (25cl)	5€

WHISKY (4cl)

J&B 7€	Caol Ila 12 ans 11€
Jack Daniel 9€	Bellevoys Blanc 10€

RHUM (4cl)

Havana 8€	Eminente 10€
Don Papa 9€	Mathusalem 11€

GIN (4cl)

Hendrick's 11€	G'vine 10€
----------------	------------

VODKA (4cl)

Grey goose 10€	Patron Silver 13€
----------------	-------------------

TEQUILA

DIGESTIF (4cl)

Get 27, Amaretto, Rhum arrangé maison	8€
Baileys, Limoncello	9€
Eaux de Vie (poire, mirabelle)	9€
Armagnac, Calvados	10€
Vieille Prune, Cognac VSOP	11€

APÉRITIFS

Kir au sauvignon (14cl)	5€
Cassis, Mûre, Pêche	
Martini, Suze, Porto (5cl)	5€
Ricard, Pastis (2cl)	5€
Campari (5cl)	6€
Coupe de prosecco (12cl)	7€
Américano "maison" (10cl)	9€
Coupe de champagne (12cl)	10€

HAPPY HOURS

17h-20h

Les Bières 50cl - 7€

Les Cocktails classiques - 8€

Les Mocktails - 6€

LES MOCKTAILS (25cl)

Le Bora Bora	7€
Ananas, Maracuja, Sirop de grenadine	
Le Palace	7€
Banane, Cranberries, Sirop de pêche	
Le Virgin Mojito	7€
Eau gazeuse, Citron vert, Menthe fraîche	
Le Virgin Colada	7€
Coco, Ananas, Orange	

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Apérol Spritz (20cl)	9€
Apérol, Prosecco, Eau gazeuse	
Hugo Spritz (20cl)	9€
Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau gazeuse	
Gin Fizz (20cl)	9€
Gin, Citron, Eau gazeuse	
Pina Colada (20cl)	10€
Rhum St James, Jus de Coco, Jus d'ananas	
Mojito (20cl)	10€
Rhum Havana, Citron vert, Menthe fraîche, Eau gazeuse	
Margarita (14cl)	10€
Tequila, Triple Sec, Citron	
Blue lagoon (14cl)	10€
Vodka, Citron, Curaçao Bleu	
Expresso Martini (14cl)	11€
Vodka, Kaluha, Espresso, Sirop de Vanille	