



ENTRÉES

Classique oeuf mayonnaise	6€
Pâté de campagne	6€
Poireaux vinaigrette	7€
Rillettes de lieu fumé	8€
Burrata, tomates cerises et pesto	12€
Avocado toast et saumon fumé	16€
Oeuf poché et salade	

FORMULE
ENTRÉE + PLAT
SUR ARDOISE
19€

boisson non comprise
uniquement le midi

Entrecôte +/- 220g - 21€

Frites maison,
sauce chimichurri

Curry de légumes - 14€

Au lait de coco,
riz

Ribs de porc à l'américaine - 19€

Potatoes,
Coleslaw

Suprême de poulet - 16€

Rigatoni sauce forestière

Tartare de boeuf - 18€

Boeuf cru relevé à la française,
frites maison et salade

Notre Carte

SERVICE EN CONTINU

SALADES



Chèvre chaud - 14€

Tartines de chèvre chaud et miel,
noix, salade, tomates, vinaigrette

Colorée - 16€

Tomates cerises, mangue, radis, pommes, oignons
rouges, salade, sauce moutarde et miel

Vitalité - 18€

Poulet, betteraves, quinoa, avocat, feta, salade,
pois chiches au curry, vinaigrette à la framboise

Poké bowl - 18€

riz, saumon marinée, mangue, chou rouge,
carotte, avocat, grenade, coriandre, radis,
sauce sucrée

PLATS

Pavé de saumon - 21€

Fondue de poireaux, pommes grenailles,
crème de poivrons

Magret de canard - 20€

Poêlée forestière,
Crème de cassis

Burger du chef - 18€

Steak haché, double cheddar, salade,
tomate, oignons rouges, sauce secrète

Club sandwich au poulet - 15€

Mayo curry, tomates, oignons rouges,
salade et frites maison

Croque Monsieur/Madame - 11/12€

Pain de mie complet, emmental, jambon,
frites / oeuf

DESSERTS

Île flottante, crème anglaise, amandes grillées	7€
Crème brûlée	7€
Mousse au chocolat praliné	8€
Panna cotta au caramel beurre salé	8€
Café gourmand/Choco ou thé gourmand	8/9€
Tiramisu	8€
Cheesecake et son coulis	9€
Trio de Glaces ou sorbets	9€
Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, mangue, rhum raisin	
L'assiette de fromages	12€
St nectaire fermier, Laguiole, Camembert au lait cru	

(-10 ans) **PETITOISEAU** 11€



Mini burger frites
OU

Pépites de poulet, frites

+

Crêpe au sucre ou cône glacé

boisson non comprise

*Origine des viandes sur ardoise



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 2€
beurre et confiture



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€

SMOOTHIES

Duo - 7€

Fraise, banane

Multifruits - 8€

Pommes, pêche, mandarine, raisin, orange

Tropical - 7€

Mangue, ananas, orange

Fruits rouges - 7€

Framboises, griottes, mûres, cranberries



À PARTAGER

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

Assiette Jambon de Pays - 8€ Calamars frits - 6€

Onion rings - 6€ Assiette de frites - 5€



Planche de Tapas - 16€

Sticks de mozzarella, samoussas, calamars, onion rings



Planche de charcuterie - 18€

Jambon cru, saucisson, Pâté de campagne, saucisse sèche

Planches 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€
Minnervois AOC - Domaine Maëls 	6€	20€	30€
Bourgueil AOP - La Grande Pièce 	6,50€	22€	32€
Pic Saint-Loup AOP - Mas de l'oncle	7,50€	24€	37€
Crozes-Hermitage AOP - Chante Passo	8,50€	28€	43€
Mercrey AOC - Domaine Juillot			59€



VINS BLANCS

Chardonnay "Ecoterra" IGP Pays d'Oc 	4,50€	16,50€	24€
Cadillac "Moelleux" - Bordeaux	5,50€	18€	26€
Viognier "Le Versant" IGP Pays d'Oc	5€	17€	25€
Vouvray AOP - Catherine et Pierre Breton - Aussi sec	6€	20€	30€
Reuilly AOP - Domaine Guillemain	7,50€	24€	36€
Chablis AOC - Domaine Gueguen	9€	30€	45€
Haute côtes de Nuits - Domaine Pierre Laurent Blanc			48€

VINS ROSÉS

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

CHAMPAGNES

Blard-Loyaux - Tradition	10€		53€
Drappier - Carte d'Or			60€

LA SÉLECTION DES PATRONS



Blue Jean (15cl)

Gin, Curaçao Bleu, Citron,
Liqueur de sureau

Sour Grinch

Pisco, Jus d'ananas, Citron
Liqueur de Melon

Pornstar Martini

Vodka, Passoa, Maracuja,
Sirop de Vanille, Champagne

11€

LES BIÈRES

25cl

50cl

Kronenbourg 1947	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€	Bellevoe 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€

TEQUILA

Patron Silver 13€

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 fraise	
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	