

ENTRÉES

Classique oeufs mayonnaise	6€
Carpaccio de betteraves, chèvre, noix	7€
Salade de courgettes, oeuf poché	8€
Gravlax de canard au thym	9€
Saumon fumé, crème à l'aneth	10€

FORMULE ENTRÉE + PLAT SUR ARDOISE 20€

boisson non comprise
uniquement le midi

Notre Carte

SERVICE EN CONTINU

SALADES



Chèvre chaud - 15€

Tartines de pain de campagne au chèvre chaud et miel, noix, salade, tomates, vinaigrette

Vitalité - 18€

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

Fraîcheur - 18€

Saumon cuit, tomates cerises, avocat, salade, concombre, oignons rouges, basilic, poivrons rouges, vinaigrette

Avocado toast et saumon fumé - 17€

Oeuf poché, pain de campagne, salade, grenade

Poké bowl - 18€

riz, saumon mariné, mangue, betterave, carotte, avocat, grenade, coriandre, radis, sauce sucrée

PLATS

Entrecôte française dans le déhanché - 24€

Frites maison,
sauce aux choix: bleu/poivre

Gratin de légumes - 16€

Accompagné de salade,

Andouillettes de Troyes - 18 €

Frites, salade
Moutarde à l'ancienne

Suprême de poulet - 18€

Purée de pommes de terre
Jus au thym

Burger du palace - 20 €

Pain brioché, steak haché, tranche de lard,
double cheddar américain, salade, tomate,
oignons rouges, sauce tartare

Filet de bar - 23€

Poêlée de courgettes, pesto maison
Sauce vierge

Carpaccio de boeuf - 19€

Pesto maison, champignons, copeaux de parmesan, roquette, frites

Le classique tartare de boeuf 18€

Boeuf cru relevé à la française,
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

Soupe de fruits	7€
Mousse au chocolat praliné	8€
Café gourmand/Choco ou thé gourmand	8/9€
Tiramisu à la fraise	8€
Cheesecake , coulis de fruits rouges	9€
Brioche pain perdu, glace vanille	9€
Trio de Glaces ou sorbets	9€
Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, mangue, rhum raisin	
Dessert du chef	9€
L'assiette de fromages	12€
Bleu d'auvergne, Cantal, Camembert au lait cru	

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

(-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€

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€

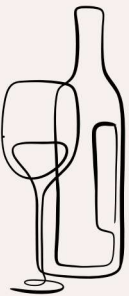
VINS ROSÉS

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€	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 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	