

LE BISTROT

PALMIER

SALADES

Salade César comme à New York Poulet Grillé, Anchois, Croûtons, Sucrine	13 000	Salade de Coeur de Palmier Crevettes et Papaye Verte	14 000
Salade Fraicheur Légumes Croquants et Jeunes Pousses de notre Maraîcher	10 000	Salade d'endives et Carmines Gorgonzola et Noix	14 000
		Salade de Langouste, avocats et agrumes Vinaigrette Miel, Coriandre	17 000

ENTRÉES

Foie gras de Canard Confit au Bissap, Chutney d'Ananas, Poivre Vert et Gingembre - Pain de Son Grillé	23 000	Cassolette d'Escargots de Bourgogne Au Beurre Persillé et Croutons Dorés	9 000
L'œuf Mayo Pickles de Légumes	8 000	Ceviche de Thon Albacore Avocats, Papaye, Oignons Rouges	11 000
Carpaccio de Daurade au Yuzu Sorbet Citron Basilic	13 000	Soupe à l'Oignon Au Consommé de Bœuf et Croutons Gratinés	10 000

PÂTES ET RISOTTO

Les Linguines aux langoustes A la Bisque Pimentée	24 000	Rigatoni à la Burrata Concassée de Tomates, Burrata, Basilic	14 000
Risotto Al Verde Légumes Verts et Parmesan	14 000		

SAVEURS LOCALES

(Accompagnement au choix inclus)

Boeuf Sauce Arachide	14 000	Allocco	3 000
Kedjenou de Pintade	14 000	Attiéké	3 000
Sauce Claire Poisson	14 000	Légumes Sautés	3 000
Thon Façon Garba	14 000	Riz Blanc	3 000
		Pommes Allumettes	3 000

ACCOMPAGNEMENTS

Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.

LE
BISTROT
PALMIER

POISSONS

Filet de Bar En Croute de Pain, Tétragone et Pequillos à l'Huile de Curry	15 000	Thon Rouge Grillé Sauce Choron, Wok de Légumes	17 000
Poisson Braisé (2 pers.) En Fonction des Arrivages. Sur l'Arrête, Marinade à l'Ivoirienne, Attiéké, Alloco et Condiments	30 000	Gambas au Lait de Coco Riz Noir et Petits Légumes	19 000
		Plancha de Poulpe à l'Harissa Artichauts, Capres et Tomates Olivettes	16 000

VIANDES

Filet Bœuf au Poivre Sauce aux Poivres d'Anyama et Graines de Paradis	35 000	Suprême de Volaille pané aux Cornflakes Sauce Cajun, salade de pousses d'épinards	15 000
Entrecôte de Bœuf Sauce Béarnaise, Pommes Allumettes	35 000	Le Burger « Maison Palmier » Pommes Allumettes	15 000
Parmentier de Canard au Foie Gras Gratiné au Comté Salade Verte	25 000	Epaule d'Agneau Confite aux Épices Douces semoule à l'Orientale, Zaalouk	27 000

LES PIÈCES À PARTAGER

Selon arrivage, le Chef vous propose sa sélection de pièces à déguster à plusieurs.

La Côte de Bœuf
Le Jarret de Veau Braisé

L'Epaule d'Agneau
La Volaille Rôtie

DESSERTS

Le Chariot de Desserts	8 000 / Pièce	Coupe Glacée Assortiment de Sorbets et Glaces, en Fonction des Saisons	10 000
Profiteroles à Partager Crème Glacée Cacahuète, Sauce Chocolat, Crème Battue	12 000	L'Assiette de Fromage du Moment	7 000

Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.