

LE BISTROT

PALMIER

SALADES

Salade César comme à New York
Poulet Grillé, Anchois, Croûtons, Sucrine

14 000

Salade de Coeur de Palmier
Crevettes et Papaye Verte

14 000

Salade Fraîcheur
Légumes Croquants et Jeunes
Pousses de notre Maraîcher

10 000

Tzatziki de Concombre et Fromage Frais
Croustillant de Mérrou Fumé

12 000

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

23 000

Cassolette d'Escargots de Bourgogne
Au Beurre Persillé et Croûtons Dorés

9 000

Oeuf Bio Parfait
À l'oignons, Soubise Légère et Pain Perdu

10 000

Ceviche de Thon Albacore
Avocats, Papaye, Oignons Rouges

13 000

Carpaccio de Daurade au Yuzu
Sorbet Citron Basilic

13 000

Pâté en Croûte de Volailles
Enrichi au Foie gras, Pickles de Légumes

16 000

PÂTES ET RISOTTO

Linguines aux langoustes
A la Bisque Pimentée

24 000

Rigatoni à la Burrata
Concassée de Tomates, Burrata, Basilic

14 000

Risotto aux Gambas
Doré au Safran

19 000

Macaroni en Gratin aux Truffes
Cèleri et Foie Gras, Parmesan

35 000

LES PIÈCES À PARTAGER

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

La Côte de Boeuf
Le Jarret de Veau Braisé

L'Epaule d'Agneau
La Volaille Rôtie

LE BISTROT

PALMIER

POISSONS

Filet de Bar En Croute de Pain, Tétragone et Pequillos à l'Huile de Curry	16 000	Thon Rouge Grillé Sauce Vierge, Condiment Tomate Brulé	17 000
Poisson Braisé (2 pers.) En Fonction des Arrivages. Sur l'Arête, Marinade à l'Ivoirienne, Attiéké, Alloco et Condiments	30 000	Gambas au Lait de Coco Riz Noir et Petits Légumes	19 000
		Poulpe rôti au Chorizo Ibérique Velour de Courge du Pays	17 000

VIANDES

Filet de 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	Burger « Maison Palmier » Pommes Allumettes	15 000
Ris de Veau Pomme de Ris de Veau, Celerisoto	38 000	Curry d'Agneau Riz Madras	26 000

SAVEURS LOCALES

Mafé de Bœuf Paleron de Bœuf Import Sauce Arachide	14 000	Sauce Claire de Pêche Locale Sauce Traditionnelle liée à l'Akpi	14 000
Kedjenou de Pintade Ragoût Pimenté à la Pintade de Korhogo	14 000	Thon Frit façon Garba Attiéké et Condiments	14 000
Accompagnements au choix inclus Alloco - Attiéké - Légumes Sautés - Riz Blanc - Pommes Allumettes			3 000

DESSERTS

Le Chariot de Pâtisserie	8 000 / Pièce	Coupe Glacée Assortiment de Sorbets et Glaces, en Fonction des Saisons	10 000
Assiette de Fromage	7 000	Les Crêpes Suzette Flambées Minute par notre Maitre d'Hotel	13 000
Profiteroles à Partager Crème Glacée Cacahuète, Sauce Chocolat, Crème Battue	12 000		