

LE BISTROT

PALMIER

SALADES

Salade César comme à New York Poulet Grillé, Anchois, Croûtons, Sucrine	15 000	Salade de Coeur de Palmier Crevettes et Papaye Verte	15 000
Salade Fraîcheur Légumes Croquants et Jeunes Pousses de notre Maraîcher	11 000	Tzatziki de Concombre et Fromage Frais Croustillant de Mérrou Fumé	15 000
		Salade de Langouste, avocats et agrumes Vinaigrette Miel, Coriandre	19 000

ENTRÉES

Foie gras de Canard Confit au Bissap, Chutney d'Ananas, Poivre Vert et Gingembre	24 000	Cassolette d'Escargots de Bourgogne Au Beurre Persillé et Croûtons Dorés	10 000
Oeuf Bio Parfait À l'oignons, Soubise Légère et Pain Perdu	11 000	Ceviche de Thon Albacore Avocats, Papaye, Oignons Rouges	15 000
Carpaccio de Daurade au Yuzu Sorbet Citron Basilic	14 000	Pâté en Croûte de Volailles Enrichi au Foie gras, Pickles de Légumes	18 000

PÂTES ET RISOTTO

Linguines aux langoustes A la Bisque Pimentée	24 000	Rigatoni à la Burrata Concassée de Tomates, Burrata, Basilic	15 000
Risotto aux Gambas Doré au Safran	21 000	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	18 000	Thon Rouge Grillé Sauce Vierge, Condiment Tomate Brulé	19 000
Poisson Braisé (2 pers.) En Fonction des Arrivages. Sur l'Arête, Marinade à l'Ivoirienne, Attiéké, Alloco et Condiments	34 000	Gambas au Lait de Coco Riz Noir et Petits Légumes	20 000
		Poulpe rôti au Chorizo Ibérique Velour de Courge du Pays	18 000

VIANDES

Filet de Bœuf au Poivre Sauce aux Poivres d'Anyama et Graines de Paradis	36 000	Suprême de Volaille pané aux Cornflakes Sauce Cajun, Salade de Pousses d'Épinards	16 000
Entrecôte de Bœuf Sauce Béarnaise, Pommes Allumettes	36 000	Burger « Maison Palmier » Pommes Allumettes	16 000
Ris de Veau Pomme de Ris de Veau, Celerisoto	39 000	Curry d'Agneau Riz Madras	27 000

SAVEURS LOCALES

Mafé de Bœuf Paleron de Bœuf Import Sauce Arachide	16 000	Sauce Claire de Pêche Locale Sauce Traditionnelle liée à l'Akpi	15 000
Kedjenou de Pintade Ragoût Pimenté à la Pintade de Korhogo	14 000	Thon Frit façon Garba Attiéké et Condiments	15 000
Accompagnements au choix inclus Alloco - Attiéké - Légumes Sautés - Riz Blanc - Pommes Allumettes			3 000

DESSERTS

Le Chariot de Pâtisserie	9 000 / Pièce	Coupe Glacée Assortiment de Sorbets et Glaces, en Fonction des Saisons	10 000
Assiette de Fromage	8 000	Les Crêpes Suzette Flambées Minute par notre Maitre d'Hotel	14 000
Profiteroles à Partager Crème Glacée Cacahuète, Sauce Chocolat, Crème Battue	13 000		

Afin de mieux vous servir, nous vous remercions de bien vouloir informer notre équipe de toute allergie ou intolérance alimentaire.