

Tapas

- **Cornet de frites maison, parmesan et huile de truffe** **9€**
French fries, parmesan cheese and truffle oil
- **Accras de morue maison, sauce créole** **12€**
Homemade cod fish "Accras", Creole sauce
- **Planche apéro à partager (2 personnes)** **19€**
Aperitif board to share (for 2)
- **Os à moelle rôtis, toasts campagnards et salade verte** **22€**
Roasted marrow bone, rustic toasts and salad

Nos Kaviaris

- | | |
|---|------------|
| Petites sardines à l'huile d'olive et toasts grillés | 15€ |
| <i>Brisling sardines in olive oil and grilled toasts</i> | |
| Caviar Baeri Royal 30gr et ses blinis | 90€ |
| <i>Baeri Royal Caviar and blinis</i> | |

Entrées froides / Cold starters

- **Oeuf mimosa revisité, gambas cuites au court bouillon et sauce créole** **16€**
Egg mimosa revisited, shrimps cooked in court bouillon and Creole sauce
- **Magret de canard du Sud Ouest façon gravlax, salade, chutney d'oignons et fruits secs** **19€**
South West duck breast gravlax style, salad, onions and dried fruits chutney

Entrées chaudes / Hot starters

- **Les 6 escargots de Bourgogne gratinés au beurre d'ail et fines herbes** **12€**
The 6 Burgundy snails grilled with garlic butter and herbs
- **Oeuf parfait du Ti Palm à la crème et ses pleurotes poêlées** **14€**
Ti Palm perfect egg with cream and fried oyster mushrooms
- **Boudin en robe croustillante, pommes flambées au Calvados et jus de viande relevé** **17€**
Breaded black blood pudding, candied apples with Calvados and peppery meat sauce

Salades / Salads

- **Salade mixte : Salade verte et ses crudités** **9€**
Mixed salad: green salad and raw veggies
- **L'authentique salade César : Romaine, poulet, oeuf dur, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César maison** **15/23€**
The authentic Caesar salad : romain salad, chicken, boiled egg, croutons, shaved parmesan and homemade Caesar sauce
- **La salade Ti Palm : Salade verte, gambas poêlées, ananas, coeurs de palmier, tomates et vinaigrette passion** **17/25€**
The Ti Palm salad : green salad, cooked shrimps, pineapple, palm hearts, cherry tomatoes and passion fruit dressing

Viandes / Meat

- **Ballotine de volaille à la forestière, purée de pommes de terre à l'huile de noix, jus de viande crémé et noisettes torréfiées** **24€**
Chicken ballotine, mushrooms, mashed potatoes with nuts oil, creamy beef juice and roasted hazelnuts
- **Tartare de boeuf coupé au couteau, frites maison et salade verte** **25€**
Homemade beef tartar, French fries and green salad
- **Poitrine de porc fumée juste snackée, pommes de terre cuites au four, mousseline de carottes aux épices douces et émulsion de Reblochon** **25€**
Smoked pork belly, potatoes, mashed carrots and whipped Reblochon cheese
- **Escalope de veau façon milanaise, linguini à la sauce tomate provençale** **27€**
Veal escalope Milanese, linguini pasta and Provencal tomato sauce
- **Filet de boeuf, frites maison, salade verte et jus de viande poivré** **38€**
Beef tenderloin, french fries, green salad and peppery meat sauce

Poissons / Fishes

- **Tataki de thon rouge aux deux sésames, purée wasabi, légumes du soleil cuits à l'étouffé et sauce soja** **25€**
Tuna tataki, sesames, mashed potatoes with wasabi, ratatouille and soy sauce
- **Les authentiques linguine alle vongole** **26€**
The authentic alle vongole linguine
- **Ceviche de mahi-mahi aux agrumes, leche de tigre au lait de coco, frites maison et salade verte** **27€**
Mahi-mahi ceviche with citrus, coconut leche de tigre, homemade French fries and green salad
- **Filet de baliste façon meunière, mousseline de carottes à l'orientale et petits légumes grillés** **28€**
Triggerfish fillet, lemon butter, mashed carrots with cumin and grilled veggies
- **Risotto crémeux de gambas grillés, sauce beurre blanc et jeunes pousses** **29€**
Creamy risotto, grilled shrimps, white butter sauce and herbs

Nos plats végétariens / Our vegetarian dishes

- **Linguine aux pleurotes grillées, ail et persil** **19€**
Linguine pasta, grilled oyster mushrooms, garlic and parsley
- **Risotto aux légumes du soleil confits et grillés** **20€**
Risotto with grilled and candied sun vegetables

Menu enfant 12€ / Kid's menu 12€

- **Steak haché Frites ou Mahi-Mahi Pâtes ou Pâtes sauce tomate + 1 boule de glace**
 - *Ground beef French fries or Mahi-Mahi steak Pasta or pasta with tomato + 1 scoop of ice cream*

Prochainement / Coming soon...

- **Rognons de veau flambés au Cognac, sauce moutarde à l'ancienne et son écrasé de pommes de terre** **23€**
Veal kidneys cooked with wholegrain mustard sauce and mashed potatoes
- **L'incontournable Parmentier de canard aux cèpes, salade et jus de viande relevé** **28€**
Duck shepherd's pie with porcini mushrooms, salad and beef juice
- **Fusilli aux cèpes et pancetta flambées à la Grappa dans sa meule de parmesan** **29€**
Porcini mushrooms and pancetta fusilli pasta flambéed with Grappa in a wheel of parmesan cheese

Suppléments garniture 5€ / Supplements 5€

- **Frites/Pâtes/Purée/Pommes de terre au four/ Légumes grillés/Légumes ratatouille**
French Fries / Pasta /Mashed potatoes /Potatoes /Grilled Veggies/Ratatouille

Notre sélection de fromages du moment 12€ **Our cheese selection of the moment**

PENSEZ A NOUS DEMANDER NOTRE ARDOISE DES **DESSERTS**