

## Tapas

- **Cornet de frites maison, parmesan et huile de truffe** 9€  
*French fries, parmesan cheese and truffle oil*
- **Accras de morue maison, sauce créole** 13€  
*Homemade cod fish "Accras", Creole sauce*
- **Assortiment de fromages** 17€  
*Cheese selection*
- **Palourdes en persillade** 17€  
*Clams with garlic and parsley*
- **Camembert rôti au four et ses toasts grillés** 21€  
*Roasted camembert cheese and grilled toasts*
- **Planche tapas à partager (2 personnes)** 21€  
*Tapas board to share (for 2)*

### Nos boîtes de la mer / Our sea cans

**Petites sardines à l'huile d'olive et toasts grillés** 17€  
*Brisling sardines in olive oil and grilled toasts*

**Caviar Baeri Royal 30gr et ses blinis** 90€  
*Baeri Royal Caviar and blinis*

### Entrées froides / Cold starters

- **Oeuf mimosa revisité, crevettes cuites au court bouillon et sauce créole** 17€  
*Egg mimosa revisited, shrimps cooked in court bouillon and Creole sauce*
- **Gravlax de saumon fumé par nos soins, panna cotta de topinambour et herbes fraîches** 19€  
*Homemade smoked salmon, Jerusalem artichoke cream and fresh herbs*
- **Médailles de foie gras maison, chutney poires figes et pain d'épices** 22€  
*Homemade foie gras, pear and fig chutney, toasted gingerbread*

### 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*
- **Pavés fondants de chèvre et pancetta, roquette et croûtons** 14€  
*Goat cheese and pancetta cake, arugula and bread croutons*
- **Oeuf parfait du Ti Palm à la crème et cèpes grillés** 16€  
*Ti Palm perfect egg with cream and fried porcini mushrooms*

## Salades / Salads

- **Salade mixte : Salade verte et ses crudités** 9€  
*Mixed salad: green salad and raw veggies*
- **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

- **Tartare de boeuf coupé au couteau, frites maison et salade verte** 26€  
*Homemade beef tartar, French fries and green salad*
- **Parmentier d'agneau, amandes torréfiées, sauce miel et romarin et salade verte** 29€  
*Lamb shepherd's pie, roasted almonds, honey and rosemary juice, salad*
- **Linguine aux cèpes et pancetta flambées à la Grappa dans sa meule de parmesan** 29€  
*Linguine pasta with porcini mushrooms and pancetta flambéed with Grappa in a wheel of Parmesan*
- **Côte de veau, pommes de terre sautées, légumes grillés et sauce morilles** 35€  
*Veal rib, roasted potatoes, grilled vegetables and morels beef juice*
- **Filet de boeuf, écrasé de pommes de terre et jus de viande poivré** 38€  
*Beef tenderloin, mashed potatoes and peppery meat juice*

## Poissons / Fishes

- **Les authentiques linguine alle vongole** 26€  
*The authentic alle vongole linguine*
- **Tataki de thon aux deux sésames, purée wasabi, légumes du soleil cuits à l'étouffé** 27€  
*Tuna tataki, sesames, mashed potatoes with wasabi, ratatouille*
- **Ceviche de mahi-mahi aux agrumes, leche de tigre au lait de coco, frites maison et salade verte** 28€  
*Mahi-mahi ceviche with citrus, coconut leche de tigre, homemade French fries and green salad*
- **Filet de bar, pommes de terre sautées, mousseline de carottes au cumin et beurre clarifié au thym** 29€  
*Seabass filet, roasted potatoes, carrots and thyme butter*
- **Risotto crémeux de gambas grillés, sauce beurre blanc et jeunes pousses** 29€  
*Creamy risotto, grilled shrimps, white butter sauce and fresh herbs*

## Nos plats végétariens / Our vegetarian dishes

- **Cèpes gratinés au beurre d'ail et fines herbes** 12€  
*Porcini mushrooms grilled with garlic butter and herbs*
- **Risotto aux légumes du soleil confits et grillés** 21€  
*Risotto with grilled and candied sun vegetables*
- **Linguine aux cèpes grillées, ail et persil** 22€  
*Linguine pasta, grilled porcini mushrooms, garlic and parsley*

## Menu enfant 14€ / Kid's menu 14€

- **Steak haché Frites ou Mahi-Mahi Linguine ou Linguine à la bolognaise + 1 boule de glace**  
*Ground beef French fries or Mahi-Mahi steak Pasta or pasta bolognese + 1 scoop of ice cream*

## **A ne pas manquer / Do not miss...**

- **Linguini aux cèpes et pancetta flambées à la Grappa dans sa meule de parmesan 29€**  
*Linguine pasta with porcini mushrooms and pancetta flambéed with Grappa in a wheel of Parmesan*

### **Suppléments garniture 5€ / Supplements 5€**

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

### **Notre sélection de fromages du moment 17€**

**Our cheese selection of the moment**

**PENSEZ A NOUS DEMANDER NOTRE ARDOISE DES**

**DESSERTS**

**Ask us for our dessert list**