

Tapas

Supp. Truffes 9€

- **L'Assiette de frites maison à la crème de parmesan** **10€**
Plate of homemade fries with parmesan cream
- **La Planche de charcuteries et fromages du Comptoir des Fromages** **26€**
Cold cuts and Cheese board from Comptoir des Fromages
- ● **Les Palourdes en persillade** **16€**
Clams with garlic and parsley
- **Le Mont d'Or (500gr) rôti au four et ses mouillettes grillées** **29€**
Supp. charcuteries / Cold cuts **9€**
Roasted Mont d'Or (500gr) cheese and grilled toasts
- **La Bruschetta à la tomate confite, Stracciatella, pesto et roquette** **15€**
Bruschetta with candied tomato, Stracciatella, pesto and arugula

Entrées / Starters

Supp. Truffes 9€

- **La pastèque Feta, thon mariné et grenade** **14€**
Watermelon Feta, marinated tuna and pomegranate
- Les escargots au beurre persillé sur sa crème d'ail** **13€**
Snails in parsley butter on a bed of garlic cream
- **L'Oeuf parfait du Ti Palm à la crème de morilles et vin jaune** **16€**
Ti Palm's perfect egg with morel cream and yellow wine
- **Les croustilles de patates douces rôties aux herbes sur leur crème de Parmesan** **13€**
Roasted sweet potato croustilles with herbs on Parmesan cream
- ● **Le rosbeef du Ti Palm sauce chimichurri et salade de choux** **14€**
Ti Palm roast beef with chimichurri sauce and coleslaw

Salades / Salads

- ● ● **La Salade verte** **8€**
Green salad
- ● ● **La Salade Mixte** **12€**
Mixed salad
- **La salade Ti Palm à la langouste, vinaigrette coco passion, ananas et grenade, tomates cerise** **26€**
Ti Palm salad with lobster, coconut passion fruit vinaigrette, pineapple and pomegranate, cherry tomatoes

● **VEGETARIAN** ● **GLUTEN FREE** ● **LACTOSE FREE**

Viandes / Meat

Supp. Truffes 9€

La ballotine de volaille au provolone fumé, prosciutto, crème de pesto et linguine aux légumes **25€**

Poultry ballotine with smoked provolone, prosciutto, pesto cream, and vegetable linguine

Les 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

• **Le tartare de boeuf coupé au couteau du Ti Palm, frites maison et salade verte** **26€**

Ti Palm's knife-cut beef tartare, homemade fries and green salad

Le filet de boeuf (225gr), purée de pommes de terre et carottes fanes glacées, jus de viande, échalote confite **40€**

Beef fillet (225gr), mashed potatoes and glazed carrot tops, meat juice, candied shallot

Poissons / Fish

Supp. Truffes 9€

Les authentiques linguine alle vongole **26€**

The authentic alle vongole linguine

• **Le Tartare de thon du moment, frites maison et salade verte** **28€**

Tuna tartare of the day, homemade fries and green salad

• **Le Cabillaud en crôte et sa vierge de légumes** **28€**

Cod fish in a crust with its vegetable vierge

• **Le Risotto et sa demi langouste rôtie au beurre, au thym et citron, asperges** **32€**

Risotto with a half roasted lobster in butter, thyme and lemon, asparagus

• VEGETARIAN • GLUTEN FREE • LACTOSE FREE

Nos plats végétariens / *Our vegetarian dishes*

Supp. Truffes 9€

- ● **Le Risotto aux champignons** 22€
Mushroom Risotto
- ● **Les Linguine aux légumes sautés** 20€
Linguine with sautéed vegetables

Menu enfant 14€ / *Kid's menu 14€*

- ● **Le Steak haché Frites**
Ground beef French fries Fries cod fish Linguine
ou
- **Le Cabillaud Linguine**
cod fish Linguine
- **1 boule de glace**
1 scoop of ice cream

Suppléments garniture 6€ / *Supplements 6€*

Frites/Linguine/Salade/Légumes sautés/Purée

Fries/Linguine/Salad/Sautéed Vegetables/ Mashed potatoes

● **VEGETARIAN** ● **GLUTEN FREE** ● **LACTOSE FREE**

T.G.C.A 4% incluse / *Tax 4% included*