

Tapas

L'Assiette de frites maison à la crème de parmesan truffée ● ●	10€
<i>Plate of homemade fries with truffled parmesan cream</i>	
La Planche de charcuteries Italienne et fromages du Comptoir des Fromages ●	26€
<i>Italian Cold cuts and Cheese board from Comptoir des Fromages</i>	
Les Palourdes en persillade ●	16€
<i>Clams with garlic and parsley</i>	
Le Mont d'Or (500gr) rôti au four et ses toasts grillés ●	29€
Supp. charcuteries / Cold cuts	9€
<i>Roasted Mont d'Or (500gr) cheese and grilled toasts</i>	

Entrées / Starters

La Bruschetta à la tomate confite, Stracciatella, pesto et roquette ● ●	15€
<i>Bruschetta with candied tomato, Stracciatella, pesto and arugula</i>	
Les escargots au beurre persillé sur sa crème d'ail et ses croûtons	14€
<i>Snails in parsley butter on a bed of garlic cream with croutons</i>	
L'Oeuf parfait du Ti Palm à la crème de morilles et vin jaune et ses croûtons ●	16€
<i>Ti Palm's perfect egg with morel cream and yellow wine with croutons</i>	
Le Cannelloni de courgette, ricotta à la menthe, ouassous et jus de pêche ●	17€
<i>Zucchini cannelloni with ricotta mint, crayfish, and peach juice</i>	

Salades / Salads

La Salade verte ● ● ●	8€
<i>Green salad</i>	
La Salade Mixte ● ● ●	12€
<i>Mixed salad</i>	
La salade Ti Palm à la langouste, vinaigrette coco passion, ananas, grenade et tomates cerises ● ●	28€
<i>Ti Palm salad with lobster, coconut passion fruit vinaigrette, pineapple, pomegranate, and cherry tomatoes</i>	

● VEGETARIAN ● GLUTEN FREE ● LACTOSE FREE ● TREE NUTS

Viandes / *Meat*

- Le Suprême de poulet fumé, écrasé de patate douce et crème de Parmesan • 25€**
Smoked chicken supreme, mashed sweet potato and Parmesan cream
- Les Linguine aux cèpes et pancetta flambées à la Grappa dans sa meule de parmesan 30€**
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, pressé de pommes de terre et carottes fanes, échalote confite, jus de viande 40€**
Beef fillet with mashed potatoes and glazed carrot tops, meat juice, candied shallot

Poissons / *Fish*

- Les Linguine aux chipirons, pesto rosso, tomates cerises • • 26€**
Linguine with baby squid, pesto rosso, cherry tomatoes
- Le Tartare de thon du moment, frites maison et salade verte • • 28€**
Tuna tartare of the day, homemade fries and green salad
- La Baliste, déclinaison de chou-fleur, crème de chou-fleur coco, sommité et pickles • • 28€**
Triggerfish with a cauliflower variation, coconut cauliflower cream, cauliflower florets and pickles
- Le Risotto et sa demi langouste rôtie à l'huile d'olive citronnée et asperges • 34€**
Risotto with half a lobster roasted in lemon-infused olive oil and asparagus

• **VEGETARIAN** • **GLUTEN FREE** • **LACTOSE FREE** • **TREE NUTS**

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

Nos plats végétariens / Our vegetarian dishes

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

ou

Le filet de Baliste, Linguine

The triggerfish net, Linguine

1 boule de glace

1 scoop of ice cream

Suppléments garniture 6€ / Supplements 6€

Frites / French Fries

Légumes sautés / Sautéed Vegetables

Linguine / Linguine

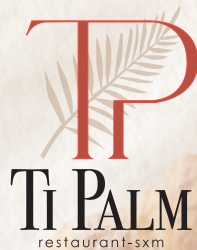
Salade / Salad

Ecrasé de patate douce / Sweet Potato Mash

Pressé de pommes de terre / Pressed Potatoes

• **VEGETARIAN** • **GLUTEN FREE** • **LACTOSE FREE** • **TREE NUTS**

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



Petits-Déjeuners / *Breakfast*

TOUS LES JOURS / *EVERY DAY*
de 7h à 10h / *From 7 am to 10 am*

TEL : 0690 72 12 92



Le Carpaccio
restaurant - sxm

**RESTAURANT MEDITERRANEEN
AUX SAVEURS ITALIENNES**

ouvert tous les midis sauf le dimanche

TEL : + 590 690 50 54 41

11, CORAIL PALM - ROUTE DE L'ESPERANCE - GRAND CASE



carpaccio sxm -



carpaccio