



# LES ENTRÉES

---

Salade César au poulet . César salad with chicken	27 €
Calamars à la Provençale . Provençal style squids	35 €
Vitello Tonnato	24 €
Moules farçies . Stuffed mussels	25 €
Marinade de poissons en carpaccio (saumon, bar, crevettes, thon rouge) Marinade for fish as a carpaccio (salmon, sea bass, shrimp, red tuna)	46 €
Melon Proscuitto . Melon and proscuitto ham	35 €
Nems poulet* . Chicken spring rolls	25 €
Ceviche de bar, citron vert, coriandre et piment . Bass ceviche with lime, fresh coriander and chilli pepper	38 €
Comme une niçoise (tomates, oeufs, ventrèche de thon, anchois, oignons, olives, poivrons) Niçoise salad (tomatoes, eggs, tuna, anchovy, onions, olives, pepper)	29 €
Salade Grecque à la féta . Greek salad with feta	29 €
Burrata des Pouilles, tomates, basilic . Puglia Burrata, tomatoes, basil	30 €
Carpaccio de boeuf Wagyu et ses copeaux de parmesan. Wagyu beef carpaccio with shavings of parmesan cheese	29 €
Carpaccio de boeuf Wagyu à la truffe**. Wagyu beef carpaccio with truffle	49 €
Carpaccio de saumon à l'aneth, baies roses. Salmon carpaccio with dill, pink pepper	28 €

# LES PATES

---

Spaghetti à la putanesque, ail, piment, anchois, câpres olives noires . Spaghetti with garlic, chilli, capers, black olives, anchovies	32 €
Spaghetti boulettes . Meatballs spaghetti	35 €
Spaghetti pomodore et basilic . Pomodore spaghetti with basil	29 €
Spaghetti vongoles des Palmiers (tomates, ail, vin blanc, piment) . Palmiers wild clams Spaghetti (tomatoes, garlic, white wine, chilli pepper)	40 €
Spaghetti Aglio Olio peperoncino . Garlic, olive oil, chilli pepper	30 €
Penne à l'Arabiata	30 €
Pâtes aux fruits de mer . Seafood pasta	45 €

# LES POISSONS

---

Saumon grillé Label Rouge . Label Rouge grilled salmon	42 €
Pavé de bar . Sea bass pavé	45 €
Moules marinières, frites maison . Mussels in white wine and garlic, homemade french fries	35 €
Gambas à la provençale . Provençal style prawns	45 €
Moules piquantes, basilic, cacahuètes, piment, gingembre . Very spicy mussels, basil, peanuts, chilli, ginger	38 €

\*Tous nos produits sont faits maison sauf. All our products are home made except.

\*\* Tuber albidum pico, tuber aestivum

# LES VIANDES

---

Tartare de boeuf minute, frites maison . Freshly prepared beef tartar, homemade french fries	35 €
Escalope milanaise . Milanese Veal Cutlet	40 €
Entrecôte d'Argentine grillée de chez METZGER . Grilled ribsteak from Argentina	48 €
Entrecôte d'Argentine grillée de chez METZGER, sauce béarnaise ou sauce au poivre . Grilled ribsteak from Argentina, bearnaise sauce or pepper sauce	50 €

# LES ACCOMPAGNEMENTS

---

Frites maison . Homemade french fries	10 €
Frites maison aux truffes**, parmesan . Homemade french fries with truffles, parmesan cheese	25 €
Riz blanc . White rice	8 €
Purée de pommes de terre maison . Homemade mashed potatoes	10 €
Purée de pommes de terre maison à la truffe** . Homemade mashed potatoes with truffle	25 €
Purée de pommes de terre maison au caviar . Homemade mashed potatoes with caviar	35 €
Epinards . Spinach	12 €
Salade verte . Green salad	9 €
Pâtes au beurre	18 €
Haricots verts . Green beans	12 €
Supplément truffes** . Extra Truffle	55 €

# LES DESSERTS


---

Tiramisu	20 €
Panacotta mangue . Mango panacotta	20 €
Tarte Tropicaine «Aux Deux Frères» . Tropezian Tart	20 €
Tarte Tropicaine fruits rouges «Aux Deux Frères» . Tropezian Tart with red fruits	25 €
Soupe de mangue au lait de coco . Mango fresh soup with coconut milk	25 €
Des fraises et des framboises . Strawberries and raspberries	20 €
Fruits rouges Melba . Red fruits Melba	25 €
Assiette de melon ou pastèque . Melon or watermelon plate	25 €
Assiette de mangue . Mango plate	25 €
Coupe glacée colonel . Lemon sorbet with vodka	20 €
Coupe de glaces artisanales 3 boules «Aux Parfums d'Italie» : Vanille, framboise, mangue, citron, ... Bowl of 3 scoops homemade ice cream : Vanilla, raspberry, mango, lemon, ...	15 €
Vacherin minute, coulis de fruits rouges . Vacherin, red fruits coulis	25 €

# LES PALMIERS

plage de pampelonne

962, chemin des Tamaris  
83350 Ramatuelle  
T. +33 (0)4 94 79 82 70

 club\_les\_palmiers