

# LES ENTRÉES

|   |                        |
|---|------------------------|
| Burrata des Pouilles, tomates et basilic<br>Burrata from the Puglia area, tomatoes and basil  | 26 €                   |
| Beignets de fleurs de courgette<br>Zucchini flower fritters   | 32 €                   |
| Fêta en filo laqué au miel<br>Phyllo dough covered feta cheese glazed with honey  | 24 €                   |
| Moules farcies<br>Stuffed mussels   | 25 €                   |
| Carpaccio de gamberoni à l'huile d'olive et citron<br>Gamberoni prawns carpaccio with olive oil and lemon   | 32 €                   |
| Salade grecque à la féta<br>Greek salad with feta cheese  | 28 €                   |
| Tataki de thon, soja et huile de sésame<br>Tuna tataki, with soja and sesame oil  | 34 €                   |
| Melon Prosciutto<br>Melon with Prosciutto ham   | 26 €                   |
| Ceviche de bar, citron vert, coriandre et piment<br>Sea bass ceviche, lime, coriander and chili   | 36 €                   |
| Nems Poulet<br>Crispy fried chicken spring rolls  | 25 €                   |
| Crevettes tièdes, huile d'olive et basilic<br>Just warm shrimps, olive oil and basil  | 32 €                   |
| Petits calamars à la plancha, sauce vierge<br>A la plancha squids, olive oil sauce  | 30 €                   |
| Carpaccio de saumon, à l'huile d'olive tout simplement<br>Salmon carpaccio with olive oil   | 26 €                   |
| Vitello Tonnato<br>Veal slices with tuna mayonnaise   | 30 €                   |
| Salade de gambas, tomate, mangue, avocat, jalapeno et basilic<br>Large prawns salad, tomatoes, mango, avocado, jalapenos chili peppers and basil      | 36 €                   |
| Marinade de poissons en carpaccio – Saumon, bar, St-Jacques, thon rouge<br>Carpaccio of marinated fishes – Salmon, sea bass, St-Jacques, bluefin tuna | 46 €                   |
| Carpaccio de boeuf Wagyu, copeaux de parmesan<br>Wagyu beef carpaccio, parmesan cheese shavings /with truffle   | 32€ / à la truffe 48 € |
| Fritto misto de calamars et crevettes<br>Squids and shrimps fritters  | 38 €                   |
| King Crab, coeur de laitue, mayonnaise épicé<br>King Crab, lettuce heart, spicy mayonnaise  | 54 €                   |

Daurade entière en sashimi et tartare, sel de Guérande et huile d'olive 85 €  
Whole sea bream in sashimi and carpaccio, Guérande salt and olive oil

CAVIAR Casparian

Golden Imperial

50 gr 180 €

125 gr 390 €

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

\*\* Tuber albidum pico, tuber aestivum

# LES PATES

---

|  |               |
|--|---------------|
| Penne All'arrabiatta<br>Penne pasta with arrabiatta sauce  | 28 €          |
| Spaghetti Alla Vongole des Palmiers<br>Palmiers-style spaghetti with clams   | 42 €          |
| Spaghetti aux boulettes<br>Meat balls spaghetti  | 34 €          |
| Spaghetti à la puttanesque, ail, piment, anchois, câpres et olives noires<br>Puttanesca spaghetti, garlic, chili, anchovies, capers and black olives | 30 €          |
| Pâtes aux fruits de mer<br>Shellfish pasta   | 45 €          |
| Spaghetti à la truffe<br>Truffle spaghetti   | 52 €          |
| Spaghetti à la langouste de méditerranée, ail, piment et tomates<br>Mediterranean royal lobster spaghetti, garlic, chili and tomatoes                | 40 € / 100 gr |

Pâtes au caviar  
Pasta with caviar

110 € / 30 gr



# LES POISSONS ET CRUSTACÉS

---

|  |               |
|--|---------------|
| Thon rouge de méditerranée mi-cuit, sauce vierge<br>Half-cooked Mediterranean bluefin tuna, virgin sauce | 42 €          |
| Moules marinières, frites maison<br>Marinière-style mussels, home-made French fries                      | 34 €          |
| Filet de poisson du jour, sauce citronnée<br>Fish fillet of the day, lemon sauce                         | 39 €          |
| Gambas à la provençale<br>Provençal-style large prawns   | 45 €          |
| Camerones géantes grillées<br>Grilled giant Cameron prawns   | 75 €          |
| Langouste royale de méditerranée<br>Mediterranean royal lobster  | 38 € / 100 gr |
| Sole Meunière<br>Sole cooked   | 85 €          |

## POUR 2

|  |             |
|--|-------------|
| Turbot / Saint-Pierre sauvage – selon arrivage<br>Wild turbot / John Dory fish – depending on availability | 85 € / pers |
| Bar de ligne sauvage grillé<br>Grilled wild sea bass   | 95 € / pers |

Bar de ligne sauvage préparé en croûte de sel  
Salt-crusted wild sea bass


95 € / pers



# LES VIANDES

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Tartare de boeuf minute, frites maison<br>Beef tartar, French fries / with truffle  | 32 € / à la truffe 48 € |
| Escalope milanaise, spaghettis pomodoro<br>Breaded veal cutlet, pomodoro spaghettis | 42 €                    |
| Entrecôte d'Argentine grillée*<br>Grilled Argentina beef rib steak                  | 48 €                    |
| Filet de boeuf Black Angus*<br>Black Angus fillet with truffle                      | 52 € / à la truffe 68 € |
| Côtelettes d'agneau grillées au thym<br>Grilled lamb chops with thyme               | 42 €                    |


Côte de boeuf Black Angus façon Tomahawk pour 2\*  
Tomahawk Black Angus rib for 2 pers / 110 €



# LES DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| Mousse au chocolat à partager<br>Chocolate mousse to share   | 25 € |
| Tarte au citron<br>Lemon pie   | 18 € |
| Tiramisu   | 16 € |
| Tarte tropézienne « Aux deux frères » aux fruits rouges<br>« Aux deux frères » Saint-Tropez pie with red berries | 18 € |
| Soupe de mangue au lait de coco<br>Mango soup with coconut milk  | 16 € |
| Fraise melba<br>Strawberry melba   | 16 € |
| Dessert Coco des Palmiers<br>Coconut Palmiers dessert  | 20 € |
| Coupe de glace artisanale 3 boules « aux Parfums d'Italie »<br>3 scoops of homemade "Italian flavors" ice cream  | 15 € |
| Assiettes de fruits de saison<br>Seasonal fruits selection   | 38 € |
| Des fraises et des framboises<br>Strawberries and raspberries  | 24 € |
| Assiette de melon, pastèque ou mangue<br>Fresh melon, watermelon or mango  | 20 € |

|  |       |
|--|-------|
| Plateau de fruits de saison à partager<br>Seasonal fruits platter to share | 76 €  |
| Pastèque géante et fruits frais<br>Giant watermelon and fresh fruits       | 72 €  |
| Plateau des Palmiers   | 220 € |



## LES ACCOMPAGNEMENTS

|   |                         |                                       |      |
|---|-------------------------|---------------------------------------|------|
| Frites maison<br>Homemade French fries / with truffles                      | 12 € / à la truffe 25 € | Légumes confits<br>Confits vegetables | 14 € |
| Riz blanc<br>White steamed rice   | 10 €                    | Haricots verts<br>Green Beans         | 14 € |
| Purée de pommes de terre maison<br>Homemade mashed potatoes / with truffles | 12 € / à la truffe 25 € | Epinards<br>Spinach                   | 14 € |
|   |                         | Salade verte<br>Green salad           | 10 € |

Prix nets en euros - Service compris - La Direction n'accepte pas les chèques.  
Nets price in euros - Service charge included - Cheques are not accepted.