

TAPAS

TACOS AU PULLED PORC, CRÈME DE MAÏS AU PIMENT 3 PIÈCES	9.90
POULPE MARINÉ HUILE D'AIL	12.50
LOBSTER ROLLS, LÉGUMES CITRONNÉS 3 PIÈCES	14.90
ROLLS PASTRAMI 3 PIÈCES	14.90
BURRATA AU PESTO, TOMATES AU BASILIC 120GR	11.50
FÊTA GRILLÉ MIEL ET HERBES DE PROVENCE	11.50
HOUMOUS DE POIS CHICHE AU SÉSAME	8.90
ACCRAS DE POISSON SAUCE PIQUANTE 6 PIÈCES	9.90
FOIE GRAS CANARD COMPOTÉE DE MANGUE	15.90

SALADES



LOUISA PAMPA 18.90

Jeune pousse de salade, thon grillé mi cuit, tomates confites, concombre, carotte râpée, fêta et sauce wafu



CRISPI CAESAR 17.90

Salade romaine, poulet crispy, œuf poché, anchois, tomates confites, parmesan, croûtons de pain, sauce César



AVOCADO TOAST 16.90

Saumon fumé ou crevettes, Roll brioché, avocat, tomates confites, œuf poché, jeune pousse de salade, sauce fromage frais aux herbes et miel, pickles de légumes

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

BOUQUET DE 6 LANGOUSTINES Mayonnaise maison	18.90	HUITRES DE NOS CÔTES N°3 Vinaigre échalote	
15 CREVETTES ROSES SAUVAGES Mayonnaise maison	15.00	par 6	12.00
		par 9	17.00
		par 12	22.00
PLATEAU DE FRUITS DE MER 6 huitres, 6 crevettes rose, 6 langoustines, 2 pinces de tourteaux	39.90		

CARPACCIO

BURRATA 21.50

Viande bœuf burrata crémeuse, pesto, parmesan, roquette

ITALIEN 18.50

Viande de bœuf, pesto, parmesan, roquette

GREC 19.50

Viande bœuf, pesto, fêta, concombre

TARTARE DE BŒUF NAPOLOTAÏN 19.90

Viande bœuf coupé au couteau, pesto, parmesan, oignons rouges, capre

PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE 20.90

Jambon speck, mortadelle de Bologne, spianata piccante, jambon aux herbes

PLANCHE MIXTE 25.90

Pour 4 personnes
Tacos de porc, rolls Pastrami, houmous, accras de poisson

BURGERS

EL POLLO CHEDDAR 18.50€

Pain buns, poulet corn flakes, sauce fromage Blanc aux herbes, cheddar, tomates confites, salade et frites

SMASH BURGER KEFTA 18.90

Pain buns, Kefta de bœuf smatch aux épices douces, cheddar, sauce yaourt, salade et frites

BURGER VÉGÉ 17.90€

Pain buns, pressé de légumes au pesto, scarmoza fumé, pesto, salade et frites

POISSONS

THON MI-CUIT 19.50

Légumes rôtis, ketchup de poivron au citron confit

POULPE FICTION GRILLÉ 21.90

Gnocchi, crémeux de patate douce et huile vierge

PIZZAS

MARGHERITA 11.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile olive

RÉGINA 15.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons

PAULO 16.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, champignons, stracciatella et olives

ITALIENNE 17.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon speck, burrata, roquette et pesto

SAUMON 18.50

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon fumé et roquette

ROSITA 17.90

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, mortadelle de Bologne, burrata et roquette

4 FROMAGES 18.50

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, stracciatella

TRUFFES 18.90

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons, burrata et pétales de truffes

PASTAS

MEZZI RIGATONI 18.90

Au pesto verde et stracciatella

PAPPARDELLLE SAUCE RAGU 19.50

Sauce tomate, à base de viande haché (bœuf et porc) et petits légumes

CUISSON AU FOUR À BRAISE

BROCHETTES

POULET MARINÉ 200GR 18.90

THYM CITRON

CREVETTES GÉANTES 220GR 22.90

SAUCE BOMBA CALABRESE

BŒUF MARINÉ 250GR 22.90

SAUCE AU CHOIX

GARNITURE AU CHOIX :

purée de pomme de terre / frites / salades / légumes rôtis

VIANDES

FILET CANARD LAQUÉ 350GR 21.90

POMME DAUPHINE AU LARD

PAVÉ DE BŒUF 180GR 19.90

SAUCE AU CHOIX

CHICKEN BUTTER 18.50

RIZ INDIEN

POITRINE DE COCHON CONFITE ET GRILLÉE 18.90

PURÉE DE POMME DE TERRE, JUS DE VEAU

GARNITURE EN SUPPLÉMENT 4.00

Purée de pomme de terre / frites / salades / légumes rôtis

SAUCE EN SUPPLÉMENT 2.00

Sauce poivre, mayonnaise, chimichurri, sauce bomba calabrese

MENU LOS PEQUENOS 11.90

Pizza margarita / Pâtes bolognaise
Poulet crispy, frites

2 Boules de glace ou

Demi-brioche perdue au Nutella

Jus orange / Coca ou Sirop à l'eau

SUPPLÉMENT BURRATA : 4.00

DESSERTS

ROCK N CHOC, GLACE POPCORN

L'association parfaite entre le cookie aux pépites de chocolat et le cœur coulant au chocolat

9.90

PROFITEROLE GÉANTE

Glace Vanille macadamia à la vanille bourbon avec un marbrage caramel et brisures de noix de macadamia caramélisé, sauce chocolat et chantilly

9.50

TARTELETTE CITRON ÉCLATS DE MERINGUE

8.50

BRIOCHE PERDUE AU CAMEL BEURRE SALÉ

glace crème fraîche

8.90

TIRAMISU 100% ARABICA

8.90

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

crème légère à la vanille

9.50

FINGER PISTACHE

Croustillant pistache, crémeux chocolat blanc pistache et mousse mascarpone vanille, crème glacé à la pistache de Sicile

9.90

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS

9.90

CAFÉ GOURMAND

8.90

THÉ GOURMAND

9.90

GLACES

COUPE SAN SALVADOR

sorbet Mangue Alphonso, sorbet passion, sorbet ananas du Costa Rica, coulis exotique, éclats de meringue

9.90

COUPE RETOUR EN ENFANCE

glace popcorn, glace vanille macadamia, glace crème caramel, coulis caramel chantilly et popcorn

9.90

Boule de glace : 1 boule : 3.00€ 2 boules : 5.50€ 3 boules : 8.00€



RÉSERVATIONS GROUPES contact@palma-restaurant.fr

www.palma-restaurant.fr   [palma.restaurant.stseb](https://www.instagram.com/palma.restaurant.stseb)

TOUS NOS TARIFS SONT INDIQUÉS EN EUROS TTC - SERVICE COMPRIS
CERTAINES DE NOS RECETTES CONTIENNENT DES ALLERGOÈNES. LISTE CONSULTABLE SUR DEMANDE



LES BULLES

	12CL	18CL	75CL
Spumante Diamas Blanc de Blanc	6.00	8.00	29.00
Champagne Ruinart « R » Brut	12.00		90.00
Champagne Ruinart Blanc de blanc			150.00

SOFTS

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4.00
ANANAS, POMME, ORANGE, FRAISE	
KOMBUCHA 33cl	5.50
CITRON-GINGEMBRE / HIBISCUS-FRAMBOISE	
RED BULL / RED BULL SANS SUCRE 33cl	5.50
ORGANICS TONIC 25cl	4.00
ORGANICS GINGER BEER 25cl	4.00
COCA COLA 33cl	4.00
COCA COLA ZÉRO 33cl	4.00
COCA COLA CHERRY 33cl	4.00
SCHWEPPE AGRUMES 25cl	4.00
FUZETEA PÊCHE 25cl	4.00
ORANGINA 25cl	4.00
OASIS 25cl	4.00
DIABOLO 25cl	3.00
SIROP AU CHOIX : FRAISE, MENTHE, GRENADINE, PÊCHE	
SIROP À L'EAU 25cl	2.50

EAUX

PERRIER 33cl	3.80
SAN PELLEGRINO 50cl	4.00
SAN PELLEGRINO II	6.00
VITTEL 50cl	4.00
VITTEL II	6.00
Supplément tranche / sirop	0.50

CAFÉ	2.10
DÉCA	2.10
CAFÉ ALLONGÉ	2.10
DÉCA ALLONGÉ	2.10
DOUBLE EXPRESSO	3.80
CAFÉ CRÈME	3.50
CAFÉ VIENNOIS	4.20
CHOCOLAT VIENNOIS	4.20
CHOCOLAT CHAUD	4.20
IRISH COFFEE	8.00
THÉ DAMMANN FRÈRES	3.90
VERT MENTHE, DARJEELING, EARL GREY, CEYLAN, FRUITS ROUGES	
INFUSION DAMMANN FRÈRES	3.90
CAMOMILLE, TISANE DU BERGER	

BOISSONS CHAUDES

CERTAINS DE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES
LISTE CONSULTABLE SUR DEMANDE.

Tous nos tarifs sont indiqués en euros TTC - Service compris.
Notre établissement ne fait pas crédit et n'accepte pas les règlements par chèques.

VINS BLANCS

	12CL	18CL	75CL
VALLÉE DE LA LOIRE			
IGP Sauvignon Domaine Audrain	4.00	6.00	23.00
AOP Muscadet sur lie "Roche Bleue" Amphibolite Domaine Audrain	4.20	6.30	26.00
AOP Coteaux du Layon Domaine de la Bougrie "Les Douceurs"	6.80	10.20	36.00
AOC Quincy Domaine J Rouzé	7.00	10.50	37.00
AOP Sancerre Domaine Terre Blanche			49.00

BOURGOGNE

AOP Macon Village Domaine Thevenard	7.50	11.20	40.00
-------------------------------------	------	-------	-------

VALLÉE DU RHÔNE

IGP Côtes du Rhône Famille Perrin "Réserve"	4.90	6.60	28.00
---	------	------	-------

SUD-OUEST

IGP Côtes Catalanes Domaine du Paradis "Villa D'oriola"			27.00
---	--	--	-------

PROVENCE

AOP Côtes de Provence Minuty Prestige			36.00
---------------------------------------	--	--	-------

VINS ROUGES

	12CL	18CL	75CL
VALLÉE DE LA LOIRE			
AOP Saint Nicolas de Bourgueil "Les vingt Lieux Dits"	4.80	7.20	28.00
AOP Saumur champigny Domaine Guy Saget			29.00
AOP Coteaux du Giennois Domaine Terre Blanche			40.00

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône "Signature" Famille Perrin	5.00	7.50	29.00
AOP Crozes-Hermitage "Les Alexandrins"			40.00
AOP Saint Joseph Ferraton "La Source"			50.00

BORDEAUX

AOP Lussac Saint Emilion "Vin de Julien"	7.50	11.20	40.00
AOP Côtes de Castillon "Château Pic du Versant Mitjavile"			50.00
AOP Saint Estephe "Château de Saint Estephe"			59.00

LANGUEDOC / SUD-OUEST

AOP Saint Chinian Domaine La Linquière	5.50	8.30	31.00
IGP Pinot noir "Solaz" Laurent Miquel			29.00
IGP Minervois "Baroque" Domaine La Rouvière			30.00
AOP Pic Saint Loup "Le Sentier des Drailles"	6.80	10.20	35.00
AOP Percharmant "Jour de fruit"			40.00

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOP Bourgogne Pinot noir "Vielles vignes" Famille Masse			42.00
AOP Marsannay Domaine Bart			59.00

CORSE

AOP Calvi Clos Culombu	7.50	11.20	39.00
------------------------	------	-------	-------

ÉTRANGER

ESPAGNE DOC Rioja Navajas Crianza	5.00	7.50	29.00
SICILE IGP Nero d'Avola Baci Al Sole			32.00
ARGENTINE Malbec Garganta Del Diablo			33.00

VINS ROSÉS

	12CL	18CL	75CL
CORSE			
IGP Île de beauté Domaine Casa Rossa	4.50	6.60	26.00
PROVENCE			
AOP Côtes de Provence Le Clocher	5.20	7.30	29.00
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige			36.00

MAGNUMS / 150 CL

BLANC AOP Muscadet sur lie "Roche Bleue" Amphibolite Domaine Audrain			49.00
ROUGE AOP Crozes-Hermitage "Les Alexandrins"			77.00
ROUGE AOP Calvi Clos Culombu			80.00
ROSÉ IGP Île de beauté Domaine Casa Rossa			49.00
ROSÉ AOP Côtes de Provence Minuty Prestige			69.00

f @ PALMA.RESTAURANT.STSEB ● PALMA-RESTAURANT.FR
CONTACT@PALMA-RESTAURANT.FR

COCKTAILS CRÉATIONS



SEX ON THE PALMA ● 11,00 / 15cl

Vodka infusée au romarin, purée de fraise, citron vert, jus d'orange, jus de cranberry



ALBO PICTUS ● 11,00 / 18cl

Bombay Sapphire, Saint Germain, sirop lemongrass, citron vert, fizzy peach



PAL-Ô-MA ● 11,00 / 25cl

Tequila Cazadores, Mezcal, citron vert, sirop de vanille, basilic, pamplemousse, organic tonic



ALTO MANGO ● 11,00

Rhum Havana Especial, sirop de jasmin, liqueur d'ananas, citron vert, jus de mangue

LE COIN DES CLASSIQUES

AMERICANO / 15cl CAMPARI, MARTINI ROSSO, PERRIER	8,00
NEGRONI / 10cl BOMBAY SAPPHIRE, MARTINI ROSSO, CAMPARI	8,50
SBAGLIATO / 12cl CAMPARI, MARTINI ROSSO, PROSECCO	8,50
CAÏPIRINHA / 8cl CACHAÇA JANEIRO, CITRON VERT, CASSONADE	8,50
MOJITO / 16cl RHUM HAVANA CLUB, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, PERRIER	9,00
PINA COLADA / 15cl RHUM HAVANA CLUB, JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO	9,00
TI-VIEUX / 6cl RHUM TROIS RIVIÈRES AMBRÉE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	8,00
EXPRESSO MARTINI / 12cl ABSOLUT VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, SUCRE DE CANNE, EXPRESSO	11,00
PORN STAR MARTINI / 12cl ABSOLUT VODKA, FRUIT DE LA PASSION, SIROP DE VANILLE, CITON VERT, PROSECCO	11,00
FROZEN MARGARITA / 16cl TEQUILA CAZADORES, TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE	11,00
MAÏ TAÏ / 12cl RHUM HAVANA CLUB, SIROP D'ORCEAT, TRIPLE SEC, CITRON VERT	9,50

APÉRITIFS

CAMPARI / 6cl	4,00
MARTINI BIANCO / 6cl	4,00
MARTINI ROSSO / 6cl	4,00
RICARD / 2cl	3,50
COUPE DE SPUMANTE	12cl / 6,00
DIAMAS BLANC DE BLANC	18cl / 8,00
KIR AU MUSCADET	4,00
KIR PÉTILLANT	7,00
KIR ROYALE	13,00
CRÈME AU CHOIX : PÊCHE, CASSIS, MURE, FRAISE DES BOIS	



SPRITZ BY PALMA

CAMPARI SPRITZ / 28cl CAMPARI, PROSECCO, PERRIER	9,00
APÉROL SPRITZ / 28cl APÉROL, PROSECCO, PERRIER	8,50
LIMON SPRITZ / 28cl LIMONCELLO MAISON COCO, PROSECCO, PERRIER	9,00
SARTI SPRITZ / 28cl SARTI, PROSECCO, PERRIER	9,50
SAINT GERMAIN SPRITZ / 25cl SAINT GERMAIN, PROSECCO, PERRIER	9,50
BERGAMOTE SPRITZ / 28cl LIQUEUR DE BERGAMOTE, PROSECCO, PERRIER	9,50

LE COIN DES MOJITOS

MOSCOW MULE / 22cl ABSOLUT VODKA, CITRON VERT, ORGANIC GINGER BEER	9,50
LONDON MULE / 22cl BOMBAY SAPPHIRE, CITRON VERT, ORGANIC GINGER BEER	9,50
MARTINICAN MULE / 22cl RHUM TROIS RIVIÈRES AMBRÉE, CITRON VERT, ORGANIC GINGER BEER	9,50

LE COIN DES GIN TONICS

BOMBAY SAPPHIRE TONIC
Bombay Sapphire, Organics Tonic
30cl / 10,00

SORGIN ROSÉ TONIC
Sorgin Rosé (notes fruitées de pamplemousse, de baies rouges et de fleurs), Organics Tonic
30cl / 10,50

ALGAIA TONIC
Algaia (distillerie du Morbihan, notes d'agrumes, verveine et une touche subtile d'algue dulse), Organics Tonic
30cl / 11,00

MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ 0° / 20cl CRODINO, PERRIER	7,50
VIRGIN MOJITO / 16cl MENTHE, CITRONS VERTS, SUCRE DE CANNE, PERRIER	7,50
VIRGIN COLADA / 15cl JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO, SIROP DE SUCRE	7,50
PALMA BEACH / 14cl JUS DE CRANBERRY, JUS D'ORANGE, PURÉE DE FRAISE, ROMARIN	8,00
VIRGIN PAL-Ô-MA / 25cl MENTHE, PAMPLEMOUSSE, SIROP DE VANILLE, ORGANIC TONIC BIO	8,00

BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS 5,9° / 33cl	6,50
LIEFMANS FRUITESSE 3,8° / 25cl	6,50
HEINEKEN 0,0° / 33cl	6,00
CHOUFFE 0,0° / 33cl	6,00



SPIRITUEUX

WHISKIES	4cl
Ballantines - Écosse	8,00
Jack Daniel's n°7 - États-Unis	9,00
Green Spot - Irlande	10,00
Aïlsa Bay Tourbé - Écosse	13,00
RHUMS	4cl
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	9,00
Rhum Agricole Vieux Clément VSOP Martinique	9,00
Barcelo Impérial - Rép. dominicaine	10,00
La Hechicera - Colombie	10,00
Havana Especial - Cuba	8,00
VODKA	4cl
Absolut - Suède	8,00
TEQUILA	4cl
Cazadores - Mexique	9,00
Cazadores Reposado - Mexique	10,00

BIÈRES PRESSION

BLONDE
Palma Blonde 5,2°
25cl / 4,20
33cl / 5,60
50cl / 8,00

BLONDE ABBAYE
Affligem Blonde 6,7°
25cl / 4,50
33cl / 6,50
50cl / 8,50

IPA
Gallia Western 6°
25cl / 4,90
33cl / 6,60
50cl / 9,50

BLANCHE
Gallia Weiss & Versa 4°
25cl / 4,50
33cl / 6,50
50cl / 8,50

PICON BIÈRE
25cl / 4,20
33cl / 5,60
50cl / 8,30

MONACO/TWIST
25cl / 4,20
33cl / 5,60
50cl / 8,30

MENTHE PASTILLE / 6cl	6,00
FC MENTHE "MAISON COCO" / 6cl	6,00
LIQUEUR DE CITRON "MAISON COCO" / 6cl	6,00
GRAPPA NARDINI BIANCA / 4cl	10,00
ARMAGNAC VSOP DARTICALONGUE / 4cl	10,00
COGNAC HENNESSY VSOP / 4cl	9,00
CALVADOS FINE SASSY / 4cl	8,50
CRÈME DE RHUM MAVA / 6cl	8,50
GET 27 / 6cl	6,00
BAILEY'S / 6cl	6,00



DI GES TIFS