



LES PALMIERS

plage de pampelonne

ENTRÉES

Burrata des Pouilles, tomates et basilic Burrata from the Puglia area, tomatoes and basil	32
Beignets de fleurs de courgettes Zucchini flower fritters	36
Carpaccio de gamberoni à l'huile d'olive et citron Gamberoni prawns carpaccio with olive oil and lemon	42
Salade grecque à la féta Greek salad with feta cheese	30
Beignets de crevettes épicés, ail et piment Spicy prawn fritters, garlic and chilli	38
Tataki de thon, soja et huile de sésame Tuna tataki, with soy sauce and sesame oil	42
Moules farcies Stuffed mussels	32
Ceviche de bar, citron vert, coriandre et piment Sea bass ceviche, lime, coriander and chilli	46
Nems Poulet Crispy fried chicken spring rolls	28
Sashimi - Saumon, Thon, Loup Sashimi - Salmon, tuna, sea bass	46
Carpaccio d'artichauts à la truffe Artichoke carpaccio with truffle	44
Petits calamars à la plancha, sauce vierge A la plancha squids, olive oil sauce	34
Carpaccio de saumon à l'huile d'olive tout simplement Salmon carpaccio with olive oil	30
Crevettes tièdes, huile d'olive et basilic Warm shrimp with olive oil and basil	36
Salade de gambas, tomates, mangue, avocat, jalapeño et basilic Large prawns salad, tomatoes, mango, avocado, jalapeños chilli peppers and basil	42
Carpaccio de boeuf Wagyu, copeaux de parmesan 34 / à la truffe** 54 Wagyu beef carpaccio, parmesan shavings / with truffle**	
Fritto misto de calamars et crevettes Squids and shrimps fritters	38
Cesar Homard Lobster Caesar salad	72
Vapeur crevettes sauvages Steamed wild shrimp dumplings	42
Marinade de poissons - Saumon, Bar, St Jacques, Thon rouge Marinated fishes - Salmon, Sea bass, Scallops, Bluefin Tuna	52

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

Patte de King crab, salade fraîcheur 49 / 100 gr
King crab leg, fresh salad

PÂTES

Spaghetti Alle Vongole des Palmiers Palmiers-style spaghetti with clams	48
Spaghetti aux boulettes Meat balls spaghetti	42
Spaghetti à la puttanesque, ail, piment, anchois, câpres et olives noires Puttanesca spaghetti, garlic, chilli, anchovies, capers and black olives	36
Pâtes aux fruits de mer Seafood pasta	48
Spaghetti à la truffe** Truffle** spaghetti	64

Spaghetti à la langouste royale, ail, piment et tomates
Royal lobster spaghetti, garlic, chilli and tomatoes

46 / 100 gr

Pâtes au caviar
Pasta with caviar

110 / 30 gr

CAVIAR

CASPARIAN
Golden Imperial

50 gr	180
125 gr	390
250 gr	790

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches Fresh French fries / with truffle**	14 / à la truffe** 28	Légumes confits Vegetables confit	15
Riz blanc Steamed rice	10	Haricots verts Green Beans	15
Purée de pommes de terre maison Homemade mashed potatoes / with truffle** / with caviar	15 / à la truffe** 30 / caviar 55	Epinards Spinach	15
		Salade verte Green salad	10

POISSONS ET CRUSTACÉS

Moules marinières, frites fraîches Marinière-style mussels, Fresh French fries	38
Pavé de Bar, sauce citronnée Sea bass steak, lemon sauce	48
Thon rouge de Méditerranée mi-cuit, sauce vierge Half-cooked Mediterranean bluefin tuna, virgin olive oil sauce	58
Gambas à la provençale Provençal-style large prawns	52
Camerones géantes grillées Grilled giant Cameron prawns	90
Langouste royale Royal lobster	46 / 100 gr
Sole Meunière Meunière-style sole	95

POUR 2

Bar de ligne sauvage grillé Grilled wild sea bass	115 / pers
Turbot entier grillé Grilled Turbot	115 / pers

Bar de ligne sauvage préparé en croûte de sel 125 / pers
Salt-crusted wild sea bass



VIANDES

Tartare de boeuf minute, frites fraîches Beef tartar, French fries / with truffle**	42 / à la truffe** 64
Escalope milanaise, spaghetti pomodoro Breaded veal cutlet, pomodoro spaghetti	48
Entrecôte d'Argentine grillée Grilled Argentina beef rib steak	54
Filet de boeuf français French beef fillet / with truffle**	58 / à la truffe** 78
Côtelettes d'agneau grillées au thym Grilled lamb chops with thyme	46

Côte de boeuf Black Angus façon Tomahawk pour 2* 120 / pers
Tomahawk Black Angus rib for 2



*Sauce béarnaise ou poivre
Bearnaise or pepper sauce

DESSERTS

Mousse au chocolat à partager Chocolate mousse to share	28
Tarte au citron Lemon pie	20
Tiramisu Tiramisu	16
Tarte tropézienne « Aux deux frères » nature 18 / aux fruits rouges « Aux deux frères » traditional Saint-Tropez pie / with red berries	20
Soupe de lait de coco à la mangue Coconut milk soup with mango	20
Fraise melba Melba strawberry	22
Dessert Coco des Palmiers Palmiers-style coconut dessert	24
Coupe de glace artisanale 3 boules « aux Parfums d'Italie » 3 scoops of homemade "Italian flavors" ice cream	15
Fraîcheur d'Aloe Vera Fresh aloe vera	20
Assiette de fruits de saison Seasonal fruits selection	38
Des fraises et des framboises Strawberries and raspberries	24
Assiette de melon, pastèque ou mangue Fresh melon, watermelon or mango	24

Plateau de fruits de saison à partager Seasonal fruits platter to share	78
Pastèque géante et fruits frais Giant watermelon and fresh fruits	82
Plateau des Palmiers Palmiers-style fruits selection platter	220



CHICHA

Pomme / <i>Apple</i> eau / <i>water</i> jus frais / <i>fresh juice</i> lait / <i>milk</i>	100 120 140
Pamplemousse / <i>Grapefruit</i> eau / <i>water</i> jus frais / <i>fresh juice</i> lait / <i>milk</i>	140 160 180
Melon / <i>Melon</i> eau / <i>water</i> jus frais / <i>fresh juice</i> lait / <i>milk</i>	180 200 220
Ananas / <i>Pineapple</i> eau / <i>water</i> jus frais / <i>fresh juice</i> lait / <i>milk</i>	180 200 220
Pastèque / <i>Watermelon</i>	250