

# LE PALAISIA

RESTAURANT

# BOISSONS

## APÉRITIFS

Sangria maison blanche ou rouge	3.50€	Tequila	5.00€
Kir , Cassis, pêche, mûres, framboise	3.00€	Vodka	5.00€
Kir royal	6.50€	Rhum blanc ou brun	5.00€
Ricard	2.50€	Rhum Ambré Havana	7.00€
Muscat	3.00€	Malibu	6.00€
Martini blanc ou rouge	3.00€	Whisky	6.00€
Gin	5.00€	Jack Daniel	8.00€

## SOFTS

Jus de fruits	3.00€	Diabolo	2.50€
<i>Orange, ananas, abricot, fraise, pomme</i>		Soda	3.50€
Sirop à l'eau	2.00€	<i>Coca, Coca zéro, Ice tea, Orangina</i>	

## EAU

Vittel, San pellegrino, Perrier 50cl	3.00€	Vittel, San pellegrino, Perrier 1L	4.50€
--------------------------------------	-------	------------------------------------	-------

## BOISSONS CHAUDES

Café	2.00€	Café Noisette	2.00€
Café Allongé	2.00€	Double Café	2.50€
Thé	2.50€	Grand crème	3.00€
<i>original, vert, menthe, verveine</i>		Cappucino	3.50€
Décaféiné	2.00€	Irish Coffee	6.00€

# ALCOOLS

## COCKTAILS

<b>Mojito original, fraise ou gingembre miel</b> 8,00€ <i>Cassonade, menthe fraiche, citron vert, Rhum blanc, eau gazeuse</i>	<b>Caipirinha ou Caipiroshka</b> 7,00€ <i>Cachaça ou vodka cassonade, citron vert</i>
<b>Mojito Royal</b> 9,00€ <i>Cassonade, menthe fraiche, citron vert, Rhum blanc, champagne</i>	<b>Pina colada</b> 8,00€ <i>Rhum, Malibu, jus d'ananas, lait de coco</i>
<b>Daiquiri</b> 8,00€ <i>Sirop de sucre de canne, jus de citron, rhum, fraises</i>	<b>Apérol Spitz</b> 7,00€ <i>Apérol, prosecco, limonade</i>
<b>Gin fizz</b> 8,00€ <i>Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse</i>	<b>Ti' Punch (supplément +2€ Diplomatico)</b> 7,00€ <i>Rhum, sirop de canne, citron vert</i>
	<b>Old fashioned twist</b> 10,00€ <i>Rhum diplomatico, bitter angoustura, sirop de sucre de canne</i>

## VIRGIN COCKTAILS

<b>Virgin Mojito original, fraise ou gingembre miel</b> 5,00€ <i>Sirop de canne, menthe fraiche, citron vert, eau gazeuse</i>
<b>Bora-Bora</b> 5,00€ <i>Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, sirop de grenadine, jus de citron</i>
<b>Fruits Punch</b> 5,00€ <i>Jus d'ananas, orange, citron, grenadine</i>

## CHAMPAGNE

<b>A la coupe</b> 6,50€
<b>Ruinart Brut 75 cl</b> 80,00€
<b>Bernard Gaucher</b> 48,00€

## DIGESTIFS

<b>Get 27 ou Get 31</b> 5,00€
<b>Grand marnier</b> 5,00€
<b>Baileys</b> 5,00€
<b>Cognac, Armagnac, Calvados</b> 5,00€
<b>Poire</b> 5,00€
<b>Suze</b> 5,00€
<b>Porto</b> 5,00€

## BIÈRES

<b>Heineken</b> 3,00€
<b>Carlsberg</b> 3,50€
<b>Desperados</b> 4,00€

# ENTRÉES

**Œuf poché, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo**

*Œuf poché, confit d'oignon et crème d'ail arrosé par l'espuma au chorizo*

**10.00€**

**Assiette Italienne**

*Onctueuse Burratina truffée sur son lit d'arc en ciel de tomates coeur de boeuf, duo de jambon Serrano et jambon blanc truffé*

**13.00€**

**Tartare de Saumon frais mariné**

*Tartare de Saumon frais mariné à l'aneth, huile d'olive et échalotes sur un lit de guacamole maison*

**12.00€**

**Foie Gras flambé au cognac accompagné de ses pommes rôties et vinaigre balsamique**

*Foie gras poêlé accompagné de pommes golden rôties et déglacées au vinaigre balsamique.*

**13.00€**

**Tataki de cœur de longe de thon rouge sauce Yakitori**

*Tataki de cœur de longe de thon rouge, sauce yakitori, mayonnaise au wasabi*

**12.00€**

**Carpaccio de poulpe**

*Tentacules de poulpes préparées, marinade à l'huile d'olive et combawa, wakamé et pousses de soja*

**13.00€**

**Huitres Gratinées**

*8 Huitres gratinées au vin blanc et beurre maître d'hôtel et emmental.*

**12.00€**

# TAPAS

**PETITE 10 € - GRANDE 16 €**

**Planche de Charcuteries** • Assortiment de charcuteries

**Planche de Fromages** • Assortiment de fromages d'origine AOP

**Planches Mixte** • Mixte de fromages d'origine AOP et de charcuteries

# CÔTÉ VIANDES

<b>Côte de Bœuf grillée de l'Aubrac à la fleur de sel</b> (à partager à deux)	<b>59.00€</b>	<b>Burger de boeuf black angus</b>	<b>16.00€</b>
<b>Entrecôte beurre maître d'hôtel</b>	<b>18.00€</b>	<i>Pain tradition, steak de boeuf black Angus 150 grammes, lard, cheddar, tomates et oignons confits, fromage frais et mesclum</i>	
<b>Tartare de Bœuf et ses frites maison</b>	<b>15.00€</b>	<b>Salade Caesar revisitée</b>	<b>15.00€</b>
<i>Boeuf haché cru, câpres, cornichons, échalotes, oeufs</i>		<i>Sucrine, cantal, croutons, parmigianno regiano, tomates confites, oeuf poché, lard grillé, poulets panés maison, sauce caesar</i>	
<b>Carré d'agneau en croute d'herbes</b>	<b>22.00€</b>		

# CÔTÉ MER

<b>Duo de brochettes de belles gambas et Saint Jacques au sel de Guérande</b>	<b>22.00€</b>
<b>Filets de St pierre et sa vierge de légumes colorés</b>	<b>18.00€</b>
<b>Seiches à la plancha sauce au chorizo</b>	<b>16.00€</b>
<i>Noix de St Jacques, sauce au chorizo. Cette sauce relèvera la saveur des noix de St Jacques et plongeront vos papilles dans d'agréables découvertes inédites. Il est aussi possible de les faire en persillade.</i>	
<b>Médailon de lotte au lard et beurre de thym sur son lit de tomates confites</b>	<b>20.00€</b>
<b>Poke Bowl</b>	<b>16.00€</b>
<i>Riz complet, pois chiches, effeuillé d'avocat, choux rouge, fève, germe de soja, mangue, wakame, coeur de longe de thon rouge, saumon en dés, graines de sésame, coriandre et yuzu</i>	
<b>Poisson du jour entier grillé à la Plancha</b>	<b>N/C</b>
<b>Royal Palaisia</b>	<b>75.00€</b>
<i>Une langouste, un homard, gambas, noix de St Jacques grillés à la plancha</i>	

# CÔTÉ COQUILLAGES

<b>Panache de Thau</b>	<b>9.00€</b>
<i>6 huitres, moules</i>	
<b>Plateau de la Mer</b>	<b>16.00€</b>
<i>8 huitres, 6 moules, 6 bulots, 6 crevettes</i>	
<b>Plateau de l'Occitanie</b>	<b>29.00€</b>
<i>12 huitres, 6 moules, 6 bulots, 6 crevettes, 1 homard, 1 tourteau</i>	
<b>Duo Palaisia (à partager à deux)</b>	<b>55.00€</b>
<i>16 huitres, 6 moules, 6 bulots, 8 crevettes, 1 homard, 1 langouste</i>	
<b>Plateau de l'Ecailler (à partager à deux)</b>	<b>79.00€</b>
<i>24 huitres, 10 moules, 10 bulots, 8 crevettes, 1 homard, 1 langouste</i>	
<b>LES PLATEAUX DE COQUILLAGES SONT SERVIS AVEC BEURRE, CITRON, MAYONNAISE, VINAIGRE À L'ÉCHALOTE, PAIN DE SEIGLE</b>	

# DESSERTS

<b>Café gourmand</b> <i>Assortiment de mignardises</i>	<b>7.00€</b>	<b>Banana split</b>	<b>7.00€</b>
<b>Carpaccio d'ananas nappé au caramel beurre salé</b>	<b>5.00€</b>	<b>Tarte au citron meringuée</b>	<b>6.00€</b>
<b>Tarte aux noix de pékans et sa glace artisanale</b>	<b>8.00€</b>	<b>Tarte Tatin &amp; sa boule vanille</b>	<b>6.00€</b>
		<b>Moelleux au chocolat au coeur coulant caramel et sa chantilly</b>	<b>5.00€</b>

## GLACES

<b>Poiret</b> <i>Sorbet poire accompagné de son alcool de poire</i>	<b>6.00€</b>	<b>Café Liégeois</b> <i>chocolat ou café, vanille, sauce chocolat ou café, chantilly</i>	<b>6.00€</b>
<b>Dame Blanche</b> <i>Vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	<b>6.00€</b>	<b>Colonel</b> <i>Sorbet citron vert et vodka</i>	<b>6.00€</b>

**1 BOULE 1,50€ • 2 BOULES 3,00€ • 3 BOULES 4,00€**  
supplément chantilly 1€

**LES CLASSIQUES** : vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, pistache, rhum raisins.

**LES SORBETS** : citron vert, poire, mangue, cassis, fruit de la passion, poire

## VINS BLANCS

- Domaine de la Baume Sauvignon-IGP Pays d'Oc 75 cl** 18.00€  
*Ce vin subjugué d'une part par l'intensité de ses saveurs allant du citron vert à la verveine et d'autre part par l'expression de douce fraîcheur laissée sur le palais. La persistance en bouche est surprenante.*
- La Madeleine Saint Jean « Cuvée la maison blanche ». IGP Pays d'Oc 75 cl** 16.00€  
*Assemblage de Chardonnay et de Viognier complété de Sauvignon. Un nez complexe mariant le fruit exotique, le buis et le pamplemousse. Une bouche ronde et fraîche portée sur le fruit.*
- Château de la Négly « La brise marine ». Côteaux du Languedoc AOC 75 cl** 18.00€  
*Robe brillante. Le nez associe des arômes de fruits exotiques, mangue, de pêches blanche, avec des notes d'amande fraîche. La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.*
- Mas des Armes « Les heures Blanches ». Côteaux du Languedoc AOC 75 cl** 24.00€  
*Sauvignon et Vermentino. Nez expressif aux arômes exotiques (ananas et citron vert). La bouche est très tonique et d'une belle longueur sur les fruits blancs.*
- Château du petit Roubié « Picpoul de Pinet » Vin issu de l'agriculture biologique IGP Pays de l'Hérault 75 cl** 14.00€  
*Vin blanc sec d'une couleur or pâle aux reflets brillants nacrés de vert. Le nez complexe associe aux arômes floraux dominant, une senteur de pêche blanche et des saveurs exotiques. Rond et gras en attaque, il devient rapidement nerveux et vif en bouche.*

## VINS ROSÉS

- La Madeleine Saint Jean « La Madeleine Rosé ». IGP Pays d'Oc 75 cl** 14.00€  
*Magnifique rose pâle aux reflets rose vif « gourmand » avec ses notes douces de bonbon à la fraise. Le vin plaisir par excellence.*
- Château de la Négly « La Natice » - La Clape. Côteaux du Languedoc AOC 75 cl** 24.00€  
*Syrah, Mourvèdre, Grenache. Une robe franche et brillante d'un joli rosé pastel. Nez intense et complexe alliant des parfums de groseille, de fraise, de grenade et des notes acidulées. La bouche est ronde, élégante, équilibrée, toute en délicatesse.*
- Famille Negrel « Nuit blanche en Provence »- Cotes de Provence 75 cl** 17.00€  
*Grenache, Cinsault. Un rosé rafraîchissant, sec et fruité. Une belle robe. Un nez délicat de fleur, une bouche en finesse avec une belle fraîcheur en final.*
- Château Puech-Haut « Prestige »- Côteaux du Languedoc AOC 75 cl** 25.00€  
*Grenache et Cinsault. Vin très expressif qui offre des arômes de petits fruits rouges frais avec des notes d'agrumes et de fleurs de pêches. La bouche est ronde et minérale. La finale est finement acidulée.*
- « M » de Minuty – Cotes de Provence** 50 cl 15.00€  
 75 cl 22.00€  
*L'harmonie aromatique du grenache et du cinsault lui confère des notes de pêche et d'orange confite. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur jusqu'en finale.*

## VINS ROUGES

- Domaine des Conquêtes « Guillemettes »- IGP Pays de l' Hérault 75 cl** 16.00€  
*Grenache, Mourvèdre, Syrah. Nez modéré sur le cassis mûr et la griotte. Bouche aux arômes de fruits bien mûrs. Rond, accompagné de tanins très discrets qui relèvent une jolie amertume de café.*
- Château Puech –Haut « Le loup du Pic » - Côteaux du Languedoc AOC « Pic Saint-Loup » 75 cl** 24.00€  
*Syrah, Grenache. Robe grenat. Le nez présente des arômes de fruits rouges très murs avec des notes de torréfaction. La bouche est ronde, équilibrée avec des tanins enrobés.*
- Domaine de l'Hortus « Bergerie de l'Hortus »- Côteaux du Languedoc AOC « Pic Saint-Loup » 75 cl** 23.00€  
*Grenache, Syrah, Mourvèdre. Le nez est fin, agréable et expressif, avec un bouquet sur les fruits compotés, de violette, d'épices douces et de senteurs de garrigues.*
- La Madeleine Saint Jean « Cuvée du père Joseph »- IGP Pays d'Oc 75 cl** 15.00€  
*Assemblage de Grenache, Syrah et Marselan. Le nez est grenat intense respire les fruits mûrs compotés. La bouche est douce et franche avec une finale légèrement poivrée.*
- Mas de l'écriture « Emotion »- AOP Terrasses du Larzac 75 cl** 26.00€  
*Ce vin d'un bel équilibre a un nez expressif de fruits rouges bien mûrs accompagné de fines notes de garrigue. La particularité de ce Terrasses du Larzac résulte dans l'expression de l'originalité du millésime telle que l'a vécue son créateur. Un vin rouge de plaisir, de passion et de terroir.*

LE PALAISIA  
RESTAURANT

**L'ÉQUIPE DU PALAISIA VOUS SOUHAITE UNE AGRÉABLE SOIRÉE À L'EXTASIA...**

**Prix en euros - Service et TVA compris**

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération**