



# LES PALMIERS

plage de pampelonne



# Entrées

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 28  
EGGPLANT PARMIGIANA

SALADE GRECQUE À LA FETA 30  
GREEK SALAD WITH FETA CHEESE

NEMS POULET 28  
CRISPY FRIED CHICKEN SPRING ROLLS

MOULES FARCIES 32  
GRILLED STUFFED MUSSELS

CARPACCIO D'ARTICHAUT À LA TRUFFE 44  
ARTICHOKE CARPACCIO WITH TRUFFLE

FRITTO MISTO DE CALAMARS ET CREVETTES 38  
SQUID AND SHRIMP FRITTERS

BURRATA DES POUILLES, TOMATES ET BASILIC 32  
BURRATA FROM THE PUGLIA AREA, TOMATOES AND BASIL

COMME UNE NIÇOISE 34  
NIÇOISE-STYLE SALAD

BEIGNETS DE CREVETTES ÉPICÉS, AIL ET PIMENT 38  
SPICY PRAWN FRITTERS, GARLIC AND CHILLI

SALADE DE GAMBAS, TOMATES, MANGUE,  
AVOCAT, JALAPEÑO ET BASILIC 42  
KING PRAWNS SALAD, TOMATOES, MANGO, AVOCADO,  
JALAPEÑO CHILLI PEPPERS AND BASIL

CARPACCIO DE BOEUF WAGYU, COPEAUX DE PARMESAN 34  
À LA TRUFFE\* 54  
WAGYU BEEF CARPACCIO, PARMESAN SHAVINGS / WITH TRUFFLE\*

CÉSAR HOMARD 72  
LOBSTER CAESAR SALAD

PATTE DE KING CRAB, SALADE AVOCAT, CREAMY WASABI 49 / 100 GR  
KING CRAB LEG, AVOCADO SALAD, CREAMY WASABI SAUCE

# Crudo

CARPACCIO DE SAUMON À L'ANETH 32  
SALMON CARPACCIO WITH DILL

CEVICHE DE BAR, CITRON VERT, CORIANDRE ET PIMENT 38  
SEA BASS CEVICHE, LIME, CORIANDER AND CHILLI

CARPACCIO DE GAMBERONI, HUILE D'OLIVE ET CITRON 42  
GAMBERONI PRAWNS CARPACCIO, OLIVE OIL AND LEMON

TATAKI DE THON, SOJA ET HUILE DE SÉSAME 44  
TUNA TATAKI, WITH SOY SAUCE AND SESAME OIL

SASHIMI - SAUMON, THON, LOUP 46  
SASHIMI - SALMON, TUNA, SEA BASS

MARINADE DE POISSONS  
SAUMON, BAR, SAINT-JACQUES, THON ROUGE 52  
MARINATED FISHES - SALMON, SEA BASS, SCALLOPS, BLUEFIN TUNA

DAURADE ENTIÈRE EN SASHIMI ET TARTARE,  
SEL DE GUÉRANDE ET HUILE D'OLIVE 85  
WHOLE SEA BREAM SASHIMI AND TARTARE, GUÉRANDE SALT AND OLIVE OIL

# Pasta

SPAGHETTI POLPETTE 42  
MEAT BALLS SPAGHETTI

PASTA AL LIMONE E TONNO 39  
AL LIMONE PASTA E TONNO

SPAGHETTI AUX GAMBAS 46  
PRAWNS SPAGHETTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE DES PALMIERS 48  
PALMIERS-STYLE SPAGHETTI WITH CLAMS

SPAGHETTI À LA TRUFFE\* 64  
TRUFFLE\* SPAGHETTI

PÂTES AU CAVIAR 110 / 30 GR  
PASTA WITH CAVIAR

SPAGHETTI À LA LANGOUSTE ROYALE,  
AIL, PIMENT ET TOMATES 46 / 100 GR  
ROYAL LOBSTER SPAGHETTI, GARLIC, CHILLI AND TOMATOES

# Caviar

CASPARIAN  
GOLDEN IMPERIAL

50 GR 180



125 GR 390



250 GR 790

# Accompagnements

FRITES FRAÎCHES 14  
À LA TRUFFE\* 28  
FRESH FRENCH FRIES  
WITH TRUFFLE\*

RIZ BLANC 10  
STEAMED RICE

PURÉE DE POMMES  
DE TERRE MAISON 15  
À LA TRUFFE\* 30 / CAVIAR 55  
HOMEMADE MASHED POTATOES  
WITH TRUFFLE\* / WITH CAVIAR

LÉGUMES CONFITS 15  
VEGETABLE CONFIT

HARICOTS VERTS 15  
GREEN BEANS

ÉPINARDS 15  
SPINACH

SALADE VERTE 10  
GREEN SALAD

\* *Tuber albidum pico, tuber aestivum*

# Poissons & Crustacés

SAUMON À LA PLANCHA, BEURRE BLANC AUX HERBES FRAÎCHES 38  
A LA PLANCHA SALMON, FRESH HERBS BEURRE BLANC SAUCE

PAVÉ DE BAR, SAUCE CITRONNÉE 48  
SEA BASS STEAK, LEMON SAUCE

GAMBAS À LA PROVENÇALE 52  
PROVENÇAL-STYLE LARGE PRAWNS

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE MI-CUIT, SAUCE VIERGE 58  
HALF-COOKED MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE

CAMERONES GÉANTES GRILLÉES 90  
GRILLED GIANT CAMERON PRAWNS

SOLE MEUNIÈRE 95  
MEUNIÈRE-STYLE SOLE

# Pêche du jour

(SELON ARRIVAGE)

BAR DE LIGNE SAUVAGE GRILLÉ 115 / PERS  
EN CROÛTE DE SEL 125 / PERS  
GRILLED WILD SEA BASS / SALT-BAKED

TURBOT ENTIER GRILLÉ 115 / PERS  
GRILLED TURBOT

LANGOUSTE ROYALE 46 / 100 GR  
ROYAL SPINY LOBSTER

# Viandes

TARTARE DE BOEUF MINUTE, FRITES FRAÎCHES 42  
À LA TRUFFE\* 64  
BEEF TARTARE, FRENCH FRIES / WITH TRUFFLE\*

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU THYM 46  
GRILLED LAMB CHOPS WITH THYME

ESCALOPE MILANAISE, SPAGHETTI POMODORO 48  
BREADED VEAL CUTLET, POMODORO SPAGHETTI

ENTRECÔTE D'ARGENTINE GRILLÉE 54  
GRILLED ARGENTINA BEEF RIB STEAK

FILET DE BOEUF FRANÇAIS 58  
À LA TRUFFE\* 78  
FRENCH BEEF FILLET / WITH TRUFFLE\*

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

\* *Tuber albidum pico, tuber aestivum*

# Desserts

TIRAMISU 16  
TIRAMISU

PANNA COTTA FRUITS ROUGES 16  
RED BERRY PANNA COTTA

TARTE TROPÉZIENNE « AUX DEUX FRÈRES » NATURE 18  
AUX FRUITS ROUGES 20

« AUX DEUX FRÈRES » TRADITIONAL SAINT-TROPEZ PIE / WITH RED BERRIES

FRAÎCHEUR D'ALOE VERA 18  
FRESH ALOE VERA

SOUPE DE LAIT DE COCO À LA MANGUE 20  
COCONUT MILK SOUP WITH MANGO

TARTE AUX ABRICOTS « AUX DEUX FRÈRES » À PARTAGER 25  
« AUX DEUX FRÈRES » APRICOT TART TO SHARE

MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER 28  
CHOCOLATE MOUSSE TO SHARE

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 38  
SEASONAL FRUITS SELECTION

DES FRAISES ET DES FRAMBOISES 24  
STRAWBERRIES AND RASPBERRIES

ASSIETTE DE MELON, PASTÈQUE OU MANGUE 24  
FRESH MELON, WATERMELON OR MANGO

PLATEAU DE FRUITS DE SAISON À PARTAGER 78  
SEASONAL FRUITS PLATTER TO SHARE

PASTÈQUE GÉANTE ET FRUITS FRAIS 82  
GIANT WATERMELON AND FRESH FRUITS

PLATEAU DES PALMIERS 220  
PALMIERS-STYLE FRUITS SELECTION PLATTER

COUPE DE GLACE ARTISANALE « AUX PARFUMS D'ITALIE » 3 BOULES 15  
HOMEMADE "ITALIAN FLAVORS" ICE CREAM 3 SCOOPS

# Chicha

**POMME** APPLE

EAU WATER 100

JUS FRAIS FRESH JUICE 120

LAIT MILK 140

**MELON** MELON

EAU WATER 180

JUS FRAIS FRESH JUICE 200

LAIT MILK 220

**PAMPLEMOUSSE** GRAPEFRUIT

EAU WATER 140

JUS FRAIS FRESH JUICE 160

LAIT MILK 180

**ANANAS** PINEAPPLE

EAU WATER 180

JUS FRAIS FRESH JUICE 200

LAIT MILK 220

**PASTÈQUE** WATERMELON 250