

# ENTRÉES

---

Burrata des Pouilles, tomates et basilic Burrata from the Puglia area, tomatoes and basil	30
Beignets de fleurs de courgette Zucchini flower fritters	36
Carpaccio de gamberoni à l'huile d'olive et citron Gamberoni prawns carpaccio with olive oil and lemon	38
Salade grecque à la féta Greek salad with feta cheese	30
Beignets de crevettes épicés, ail et piment Spicy prawn fritters, garlic and chilli	36
Tataki de thon, soja et huile de sésame Tuna tataki, with soja and sesame oil	38
Moules farcies Stuffed mussels	32
Ceviche de bar, citron vert, coriandre et piment Sea bass ceviche, lime, coriander and chili	46
Nems Poulet Crispy fried chicken spring rolls	28
Sashimi - Saumon, Thon, Loup Sashimi - Salmon, tuna, sea bass	46
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	29
Vitello Tonnato Vitello Tonnato, tuna mayonnaise	32
Crevettes tièdes, huile d'olive et basilic Warm shrimps, olive oil and basil	34
Salade de gambas, tomate, mangue, avocat, jalapeno et basilic Large prawns salad, tomatoes, mango, avocado, jalapenos chili peppers and basil	42
Carpaccio de boeuf Wagyu, copeaux de parmesan 34 / à la truffe 54 Wagyu beef carpaccio, parmesan cheese shavings	
Fritto misto de calamars et crevettes Squids and shrimps fritters	38
Cesar Homard Lobster Caesar salad	68

Marinade de poissons en carpaccio - Saumon, bar, St Jacques, thon rouge 52  
Carpaccio of marinated fishes - Salmon, sea bass, St-Jacques, bluefin tuna

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

# PÂTES

---

Spaghetti Alla 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, chili, anchovies, capers and black olives	36
Pâtes aux fruits de mer Seafood pasta	52
Spaghetti à la truffe Truffle spaghetti	64

Spaghetti à la langouste de méditerranée, ail, piment et tomates 46 / 100 gr  
Mediterranean royal lobster spaghetti, garlic, chili and tomatoes

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 truffles	14 / à la truffe 25	Légumes confits Confits vegetables	16
Riz blanc White steamed rice	10	Haricots verts Green Beans	16
Purée de pommes de terre maison Homemade mashed potatoes / with truffles / with caviar	14 / à la truffe 25 / caviar 55	Epinards Spinach	14
		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	46
Thon rouge de méditerranée mi-cuit, sauce vierge Half-cooked mediterranean bluefin tuna, olive oil, virgin sauce	58
Gambas à la provençale Provençal-style large prawns	52
Camerones géantes grillées Grilled giant Cameron prawns	88
Langouste royale de méditerranée Mediterranean 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 Salt-crusted wild sea bass	125 / pers
---	------------

# VIANDES

---

Tartare de boeuf minute, frites fraîches Beef tartar, French fries / with truffle	38 / à la truffe 58
Escalope milanaise, spaghetti pomodoro Breaded veal cutlet, pomodoro spaghetti	48
Entrecôte d'Argentine grillée Grilled Argentina beef rib steak	54
Filet de boeuf Black Angus Black Angus 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* Tomahawk Black Angus rib for 2	130 / pers
--	------------

\* Sauce béarnaise ou poivre  
Bearnaise or pepper sauce

# DESSERTS

---

Mousse au chocolat à partager Chocolate mousse to share	25
Tarte au citron Lemon pie	20
Tiramisu Tiramisu	16
Tarte tropézienne « Aux deux frères » nature 18 / aux fruits rouges « Aux deux frères » Saint-Tropez pie Traditional / with red berries	20
Soupe de lait de coco à la mangue Coconut milk soup with mango	20
Fraise melba Strawberry melba	22
Dessert Coco des Palmiers Coconut Palmiers dessert	24
Coupe de glace artisanale 3 boules « aux Parfums d'Italie » 3 scoops of homemade "Italian flavors" ice cream	15
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 Les Palmiers's Plate	220



# CHICHA

---

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