

# LE JARDIN DU PETIT PALAIS

## Café

### FORMULES // SET MENUS

<b>Tarte salée + dessert menu</b> Savoury tart + Menu dessert	13.00 €
<b>Pâtes du moment + dessert menu</b> Pasta of the day + Menu dessert	
<b>Plat du jour + dessert menu</b> Dish of the day + Menu dessert	16.90 €
<b>Tea time</b> Boisson chaude + pâtisserie Lenôtre Hot drinks and Lenôtre pastry	9.90 €
<b>Petit-déjeuner</b> Boisson chaude, jus d'orange, fromage blanc, pain, beurre et confiture Hot drink, orange juice, fromage blanc, bread, butter and jam	11.50 €

### SALADES // SALADS

<b>Salade Caesar</b> Caesar salad	15.00 €
<b>Salade parisienne</b> Parisian salad	
<b>Salade nordic</b> Nordic salad	16.00 €

### SPÉCIALITÉS // SPECIALITIES

<b>Burger du Petit Palais</b> Petit Palais burger	16.00 €
<b>Plat bistronomique du jour</b> Bistronomic dish of the day	17.00 €
<b>Pâtes du moment</b> Pasta of the day	10.00 €
<b>Tarte salée, mesclun de salade</b> Savoury tart, mesclun salad leaves	
<b>Tartare de bœuf préparé, pommes grenailles à la fleur de sel de Guérande</b> Beef tartare and new potatoes with Guérande sea salt	13.00 €
<b>Plat du jour</b> Dish of the day	13.90 €
<b>Club saumon fumé au raifort</b> Smoked salmon club sandwich with horseradish	12.00 €
<b>Soupe du jour</b> Soup of the day	5.50 €

### DESSERTS // DESSERTS

#### DESSERTS MENU // DESSERTS MENU

<b>Brownie</b> Brownie	
<b>Mousse au chocolat</b> Chocolate mousse	
<b>Fromage blanc du moment</b> Fromage blanc with jam	4.20 €
<b>Salade de fruits de saison, sirop vanillé</b> Seasonal fruit salad, vanilla-flavoured syrup	
<b>Tartelette croquante aux abricots, crème d'amande</b> Crunchy apricot tartlet with almond cream	5.40 €
<b>Tartelette citron meringuée</b> Lemon meringue tartlet	5.50 €

### BOISSONS // DRINKS

Evian 50cl	2.20 €
Badoit 50cl	2.80 €
Perrier 33cl	
Coca-Cola, Ice tea 33cl	3.30 €
Orangina, Schweppes tonic agrum 33cl	
Limonade parfumée 33cl // Flavoured limonade	3.50 €
Jus d'orange, pamplemousse, multivitamine 20cl Orange, grapefruit, multivitamin juice	4.00 €
Jus tomate, fraise 20cl Tomato, strawberry juice	
Jus de pomme <b>BIO</b> 25cl // Organic apple juice	4.20 €
Smoothie <b>BIO</b> pomme-myrtille, mangue-passion 25cl Organic smoothie, apple-blueberry or mango-passion	4.30 €
Bière 1664 33cl // Beer	4.40 €

Vins sélectionnés avec l'aimable complicité de Olivier Poussier,  
Meilleur Sommelier du Monde 2000

<b>Vin rouge Haut-Médoc AOC</b> Victoria II - 2010/11		
<b>Vin blanc Bordeaux</b> Château Gantonnet - 2014/15	Verre 12.5 cl 6.00 €	Bouteille 75 cl 29.00 €
<b>Vin rosé IGP Ile de Beauté</b> Terra d'Ortolo		