

Softs

Pepsi / Pepsi Max	2,50 €
Spa Reine / Intense	2,20 €
Spa Orange / Citron	2,60 €
Liégeois	3,00 €
Ice tea / Pêche / Green	2,70 €
Fever-tree	3,60 €
Indian tonic, Ginger-beer, Framboise-rhubarbe, Mediterranean	
Looza	3,00 €
Pomme, Pomme-cerise, Orange, Pamplemousse, Ace, Tomate	
Red-bull / Yellow	3,50 €
Spa reine / Bru 1/2	4,50 €
Spa reine / Intense 1L	6,50 €
Supplément sirop	0,30 €

Apéritifs

Apéro spritz	7,50 €
Coupe de Prosecco	7,00 €
Kir	5,00 €
Kir royal	7,50 €
Martini blanc	5,00 €
Martini rouge	5,00 €
Pisang	4,00 €
Pisang 0.0°	3,50 €
Campari	4,00 €
Gancia	4,00 €
Batida coco	4,00 €
Picon vin	5,50 €
Ricard	4,00 €
Pineau	4,50 €
Porto rouge	4,50 €
Porto blanc	4,50 €

Supplément soft 2,00 € / tonic 2,50 € / Redbull 3,00 €

Alcools

Peket - Blanc de Liège	3,50 €
Bacardi blanc / brun	5,50 €
J&B	5,50 €
Jack Daniels	6,50 €
Vodka blanche / rouge	5,00 €
Get - B-Mint	4,50 €
Armagnac	6,00 €
Cognac	6,00 €
Calvados	6,00 €
Bailey's	5,50 €
Cointreau	6,00 €
Grand-marié	6,00 €
Amaretto Disaronno	6,00 €
Passoa /Malibu /Safari /Curaçao	4,00 €
Poire	6,00 €
Sambuca	6,00 €
Tequila	4,00 €
Limoncello Bongiorno	6,50 €
Jägermeister	4,00 €

Tous les alcools sont disponibles en bouteilles

Alcools d'exception

Kraken	7,00 €
Rumbullion	7,00 €
Don papa	9,50 €
Elixir Amaro Montenegro	8,00 €
Amaretto Adriatico	8,00 €
Grappa Amarone	9,50 €
Whisky Puni gold	9,50 €

Boissons chaudes

Café	2,50 €
Deca	2,50 €
Expresso	2,50 €
Ristretto	2,50 €
Cappuccino	2,70 €
Latte machiatto	3,60 €
Chocolat chaud	2,60 €
Chocolat viennois	3,20 €
Thé Dallmayr	3,50 €
earl grey, thé vert, thé citron, baies des bois, menthe, camomille, caramel	
Irish coffee Italian, French, Bailey's	8,50 €
Vin chaud (Amaretto)	5,50 € (7,00 €)

Gins Tonics

B-Gin + Fever Tree rhubarbe/froimboise	12,50 €
Bathtub + Fever Tree Ginger Beer	12,00 €
Bombay Sapphire + Fever Tree Indian Tonic	11,50 €
Gin Mare + Fever Tree Mediterranean	12,00 €
Copperhead 0.0° + + Fever Tree Ginger Beer	10,00 €

Vins

Verre blanc/rouge/rosé	4,50 €
Pichet 1/2 blanc/rouge/rosé	10,00 €

Jupiler en tank

Jupiler 30cl	3,20 €
Jupiler 50cl	5,00 €
Jupiler 1 litre	9,00 €
Mètre de Jupiler (9+2 gratuites)	29,00 €

Bières au fût

Bière du mois	5,00 €
Victoria	4,50 €
Lefte blonde	4,50 €
Triple Karmeliet	4,50 €
CTS 25cl	3,50 €

Bières bouteille

Corona	4,00 €
Seau de Corona 5+1	20,00 €
Lefte brune	4,80 €
Lefte ruby	5,00 €
Kwack	5,00 €
Hoegardeen	3,10 €
Hoegardeen rosée 25cl	3,50 €
Kriek	3,20 €
Jupiler 0.0°	3,50 €
Lefte blonde 0.0°	4,20 €
Hoegardeen rosée 0.0°	3,50 €

Cocktails

Bellini	9,00 €
Jus de pêche, crème de framboise, prosecco	
Rhumbull	10,00 €
Kraken, Redbull Yellow	
Saint-Germain Spritz (Hugo)	10,00 €
Liqueur de sureau, prosecco, soda	
Cuba Libre	9,00 €
Rhum brun, sucre de canne, citron vert, pepsi cola	
Mojito (Framboise)(Royal)	9,50 € (10,50 €)
Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, soda (framboises)(prosecco)	

DA DIVIDERE - À PARTAGER

Tuttomisto della casa	30,00 €
Assortiment de fromages & charcuteries italiens artisanaux de régions différentes, pickels de légumes, olives Assortment of artisanal Italian cheeses and cold cuts from different regions, pickels of vegetable garden, olives	
Formaggi misti	16,00 €
Fromages de la péninsule, miel et noix Cheeses of the peninsula, honey and nuts	
Basket di polpette di carne	6pcs 12,00 € 12pcs 24,00 €
Boulettes de viandes mixtes, crudités, sauce aigre douce Mixed meatballs, raw vegetables, sweet and sour sauce	

LUNCH - LES PETITS MIDIS

Panini classico	8,00 €
Jambon à l'os, fromage, beurre, crudités Ham on the bone, cheese, butter, raw vegetables	
Panini italiano	9,00 €
Jambon, parmesan, roquette, tomates confites, pesto, balsamique Ham, parmesan, rucola, confied tomatoes, pesto, balsamic	
Panini spagnolo	9,00 €
Jambon Serrano, fromage de chèvre, chorizo, salade, tapenade de tomates Serrano ham, goat cheese, chorizo, salad, tomato tapenade	
Minestrone di stagione	8,00 €
Minestrone de saison: Légumes mixtes, oignons, tomates, bouillon de volaille, parmesan Minestrone: Mixed vegetables, onions, tomatoes, chicken bouillon, parmesan	

ANTIPASTI - ENTRÉES

Parmigiana di melanzane	entrée 14,00 € plat 18,00 €
Mille feuilles d'Aubergines gratinées au four, mozzarella, tomates, basilic, parmesan Millefeuille of Eggplant au gratin in the oven, mozzarella, tomatoes, basil, parmesan	
Carpaccio Palmares	entrée 16,00 € plat 21,00 €
Boeuf, sauce Palmares (mayonnaise, worchester, citron, poivre), roquette, parmesan Beef, Palmares sauce (mayonnaise, worchester, lemon, pepper), rucola, parmesan	
Burrata de bufonne des Pouilles et gaspacho	16,00 €
Mozzarella crémeuse, oignons rouges, huile olive extra vierge, basilic, fleur de sel, poivre Creamy mozzarella, red onions, extra virgin olive oil, basil, salt, pepper	
Scampis XXL	entrée 18,00 € plat 24,00 €
Ail, huile olive extra vierge, persil plat, baby tomates, fleur de sel, poivre en grains Garlic, extra virgin olive oil, flat parsley, baby tomatoes, salt, peppercorns	

CROCCHETTE ARTIGIANALI - CROQUETTE ARTISANALE

Fonduta al parmigiano	2pcs 13,00 € 3pcs 17,00 €
Fondus au Parmesan, crudités Parmesan cheese melts, raw vegetables	
Crocchette di blu Milanese	2pcs 14,00 € 3pcs 19,00 €
Croquettes au gorgonzola, crudités Gorgonzola croquettes, vegetables	
Le crocchette di scampi	2pcs 16,00 € 3pcs 20,00 €
Croquettes de scampis, crudités de saison Scampi croquettes, seasonal vegetables	
Tris di crocchette	3pcs 19,00 €
Trio de croquettes, scampis, gorgonzola & parmesan Trio of croquettes, cheese, gorgonzola & scampi	

EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ CONTACTER LE RESPONSABLE

SUGGERZIONI - SUGGESTIONS

Rigatoni all'amatriciana e burrata Rigatoni amatriciana, burrata, tomate, guanciale, pecorino Rigatoni amatriciana, burrata cheese, tomate, guanciale, pecorino cheese	18,00 €
Linguine al ragù bianco di salsicce Linguine au ragout blanc de saucisses italiennes, fenouil confit Linguine with Italian sausage white ragout and candied fennel	16,00 €
Ravioli di astice Ravioles de homard, jeunes légumes, jus de crustacés au Chardonnay Lobster ravioles, young vegetables, shellfish juice with Chardonnay	entrée 16,00 € plat 23,00 €
Linguines e gamberi sanremo Linguines aux scampis sanremo, tomates, crème ail, aromates Linguine with sanremo scampi, tomatoes, garlic cream, herbs	18,00 €
Stufato di cerva al marsala Civet de biche au marsala Deer stew with marsala	17,00 €
Filetto di daina, purè di castagne e tartufo, sedano rapa arrosto Filet pur de biche, purée châtaigne et truffe, céleri rave rôti Doe fillet, chestnut and truffle purée, roasted celery root	34,00 €
Tiramisù leggero, lamponi, speculoos Tiramisù allégé framboise - spéculoos, biscuit croquant Light raspberry-speculoos tiramisu, crispy biscuit	7,50 €

BAMBINI - JUNIOR

Box bambini Box enfant: Nuggets de poulet, glace 2b. & jouet surprise Children box: Chicken nuggets, ice cream 2 sc. & surprise toy	15,00 €
Pasta prosciutto panna formaggio Pâtes jambon crème, fromage Ham & cheese pasta	8,00 €
Polpette al pomodoro Boulettes maison, sauce tomate Home made meatballs with tomato sauce	12,00 €

INSALATA - SALADE

Palmarès Crudités croquantes, salades mixtes, mozzarella, œuf dur, jambon cru, bacon, thon, saumon Crunchy vegetables, mixed salads, mozzarella, hard-boiled eggs, raw ham, bacon, tuna, salmon	19,50 €
Végé Assortiment de crudités, mix de légumes, fruits frais, huile olive extra vierge, balsamique Assortment of raw vegetables, mixed vegetables, fresh fruits, extra virgin olive oil, balsamic	16,50 €

PASTA FRESCA - PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelle e polpette al sugo (Recette de famille) Boulettes maison, sauce tomate, huile olive extra vierge, parmesan, basilic Homemade meatballs, tomato sauce, extra virgin olive oil, parmesan, basil (Family recipe)	16,00 €
Cannelloni Palmarès végétarien - Napoli Ricotta, épinard, basilic, tomates Ricotta, spinach, basil, tomatoes	16,00 €
Cannelloni Palmarès de veau - Napoli Viande de veau, arômes, crème tomate Veal meat, aromatics, tomato cream	16,00 €
Linguine carbonara - Roma Guanciale (joue de porc affinée), oeufs, pecorino, parmesan, poivre noir Guanciale (cured pork cheek), eggs, pecorino, parmesan, black pepper	16,00 €

EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ CONTACTER LE RESPONSABLE

SECONDI - PLATS

Pièce de boeuf 300gr en mode tagliata viande locale	25,00 €
Cœur de filet, roquette, tomates confites, copeaux reggiano, huile olive extra vierge, balsamique Fillet of beef, rucola, tomato confit, reggiano shavings, extra virgin olive oil, balsamic	
Bocconcini di vitello alla Parmigiana	24,50 €
Médailon de Veau, vin blanc, aubergines, coulis de tomates confites, mozzarella, parmesan Veal medallion, white wine, eggplant, confied tomatoes conlis, mozzarella, parmesan	
Agnello da latte des Ardennes	25,00 €
Carré d'agneau de lait au Filet à la plancha, jus corsé, légumes chauds du moment Rack of suckling lamb a la plancha, spicy juice, hot vegetables of the moment	
Osso buco bio di nonna rosi	25,00 €
Jarret de veau cuisson lente, gros légumes, vin blanc, ail, sauce tomate compotée Slow cooked veal shank, large vegetables, white wine, garlic, tomato sauce	
Stinco di maiale arrosto	23,00 €
Jambonneau porco Toscano élevé dans les forêts à l'état sauvage, cuit lentement au four, marinade aromatique, jus de viande, crudités Tuscan pork ham raised in the wild, slowly cooked in the oven, aromatic marinade, meat juice, raw vegetables	
Escalope milanaise	20,00 €
Escalope de veau panée, tomates confites, parmesan, roquette Pan-fried veal cutlet, tomato confit, parmesan, rucola	

SALSA - SAUCES

Pizzaïola (tomate, ail, légèrement piquant)
Pizzaïola (tomato, garlic, slightly spicy)
Napolitaine (oignons, tomate, basilic)
Neapolitan (onions, tomato, basil)
Béarnaise
Supplément sauce 2,00 € - Extra sauce 2,00 €

DOLCI - DESSERTS

Fondente al cioccolato	8,50 €
Fondant au chocolat, vanille, coulis, sauce anglaise Chocolate fudge, vanilla, coulis, English sauce	
Panna Cotta	7,50 €
CIALDA - GAUFRES	
Gaufre au sucre	4,50 €
Waffle with sugar	
Gaufre au chocolat chantilly	6,50 €
Waffle with chocolate & whipped cream	
Gaufre Montebianco	7,50 €
Vanille, sauce chocolat, chantilly Vanilla, chocolate, whipped cream	
Supp. boule 1,00 € / chantilly 1,00 € / coulis 1,50 € Extra sc. 1,00 € / whipped cream 1,00 € / coulis 1,50 €	

GELATI - GLACES

Coupe le Palmares	8,50 €	Brésilienne	7,50 €
Mix de sorbets ,vanille, chocolat, coulis, chantilly Mix of sorbets, vanilla, chocolate, coulis, whipped cream		Vanille, croquants, caramel, chantilly Vanilla ice cream, crackers, caramel, whipped cream	
Dame blanche	7,50 €	Coupe amarena	7,50 €
Vanille, sauce chocolat, chantilly Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream		Vanille, amarena, coulis, chantilly Vanilla ice cream, coulis, whipped cream	
Dame noire	7,50 €	Coupe enfant	4,00 €
Chocolat, sauce chocolat, chantilly Chocolate ice cream, chocolate, whipped cream		2 boules au choix (2 scoops of your choice) Glaces: vanille, chocolat, pistache (Van., Cho., Pist.) Sorbet: citron, framboise (Lemon, raspberry)	

EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ CONTACTER LE RESPONSABLE

BULLES - VINO SPUMANTE

Italie

Prosecco Brut Casabianca « Loredan Gasparini » 29,00 €

-100% Glera

-Veneto

Franciacorta Brut Animonte « Barone Pizzini » 44,50 €

-Chardonnay e Pinot Nero

-Lombardie

France

Saint-Réol Blanc de Blanc « Principauté de Liège » 75,00 €

-Chardonnay et Pinot Noir

-Champagne

Brut Gold « Armand de Brignac » 425,00 €

-Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

-Champagne

VIN ROSÉ - VINO ROSATO

Italie

Branciforti « Firriato » - Structuré, léger, frais 25,00 €

-Nero d'Avola et Petit Verdot

-Sicilia

Neromora « Vinosia » - Fruits rouges, intense, frais 29,00 €

-100% Aglianico

-Campagna

France

Chateau la Martinette « Cuvée Rollier » Frais, exotiques, florales 36,00 €

-Syrah, Cinsault, Rolle, Grenache

-Provence

VIN BLANC - VINO BIANCO

Italie

Altavilla « Firriato » - Doux, élégant, minéral 29,50 €

-100% grillo

-Sicilia

Pecorino « Collefrisio » - Fraîcheur, complet 32,50 €

-100% Pecorina

-Abruzzo

France

Pinot Gris « Charlotte Deturckheim » - Fruité, arôme de poire, riche 33,00 €

-100% Pinot Gris

-Alsace

Pouilly-Fumé « cuvée M » - Ample, complexe, minéral, épicé 45,00 €

-100% Sauvignon

-Val de Loire

Chablis « La Marche du Roi » - Léger, agrumes, sec, bonne acidité 52,00 €

-100% Chardonnay

-Bourgogne

VIN DU MOMENT

Nero D'Avola - Vin Rouge 23,50 €
Belle intensité, élégant, fruité, tannins légers - Idéal avec la viande rouge et les pâtes
- 100 % Nero d'Avola
- Sicilia

VIN ROUGE - VINO ROSSO

Italie

Branciforti « Firriato » - Corsé, épicé, fin fruitée 25,00 €
-100% Nero d'Avola
-Sicilia

Negroamaro Orus « Vinasio » - Compoté, fruité, charnu 29,00 €
-100% Negroamaro
-Puglia

Montepulciano « Collefrisio » - Généreux, belle structure 29,00 €
-100% Montepulciano
-Abruzzo

Dunarobba « Briziarelli » - Chaud, savoureux, gourmand 32,50 €
-Sangiovese et Merlot
-Umbria

Amarone Della Valpolicella « Monte Del Fra » - Complexe, longueur 65,00 €
-Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara
-Veneto

Brunello di Montalcino « La Madonna » - Charnu, puissant, long 69,00 €
-100% Sangiovese
-Toscana

France

Bourgueil « Cuvée des Chesnaies » - Fin, aromatique, tanins soyeux 34,00 €
-100% Cabernet Franc
-Val de Loire

Pinot Noir « Charlotte Deturckheim » - Robe rubis, racé, notes fruitées 36,00 €
-100% Pinot Noir
-Alsace

Vacqueyras « Pierre Longue » - Souple, généreux, épicé, élégant 49,00 €
-Grenache et Syrah
-Côte du Rhône

Côte Rôtie « Les Jumelles » - Rouge rubis, limpide, notes de violette 128,00 €
-100% Syrah
-Côte du Rhône