

hôtel palafitte

terrasse | summer bay

Snacks

Servis tous les jours de 12h à 22h

Les Entrés- *Starters*

Tiradito de thon, avocat, radis et maïs cancha — 29
Tuna tiradito with avocado, radishes and cancha corn

Melon charentais, feta et jambon ibérique — 31
Charentais melon, feta and Iberian ham

Tomates anciennes, straccitella et basilic — 28
Heirloom tomatoes, straccitella and basil

Gaspacho, Pastèque, tomate et fraise — 19
Gazpacho with watermelon, tomato and strawberry

Les Classiques - *Classics*

Tartare de Bœuf 150 gr, toats, frites et salade — 41
Beef tartare 150 gr, toasts, French fries and green salad

Salade César traditionnelle — 27
Traditional Caesar salad

Avec suprême de poulet IP.Suisse — 39
With I P.Swiss free-range chicken breast

Avec Gambas ASC — 42
With ASC prawns

Club sandwich suprême de volaille
Sucrine, lard, tomate, oeuf — 38
Club sandwich, poultry breast, sucrine, bacon, tomato, egg

Cheeseburger au britchon, pickles maison,
bacon et oignons frits — 44
Cheeseburger with britchon cheese, homemade pickles, bacon and fried onions

Tous nos sandwichs sont servis avec frites et salade
All our sandwiches are served with French fries and salad

PROVENANCE DES VIANDES
BŒUF, VOLAILLE, VEAU: France et suisse

OUR MEATS COME FROM
BEEF, POULTRY, VEAL : France , switzerland

PROVENANCE DES POISSONS
CABILLAUD : FAO27
SAUMON: Ecosse
THON : FAO71

OUR FISH COME FROM
COD FISH : FAO27
SALMON: Scotland
TUNA : FAO71

PROVENANCE DES PAINS : Suisse et U.E.

Incontournables

Servis de 12h à 22h

Ardoise de fromages affinés 21
Seasonal cheese board

Ardoise de charcuterie Suisse 24
Swiss cold cuts board

Ardoise mixte 29
Mix cheese and cold cut board

Ardoise de saumon fumé 24
Smoked salmon board



Nous vous renseignons volontiers de manière détaillée sur la présence possible d'allergènes dans nos mets.

We would be happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in our dishes.

Tapas

Servis de 18h à 22h

Arrancini scarmozas 15
Scarmozas arancini

Zaalouk et pita 15
Zaalouk and pita bread

Poulpe padòn paprika 18
Octopus with paprika

Gambas pannées sauce tartare 16
Breaded prawns with tartar sauce

Kebbé au bœuf 17
Beef kebbé

Assiette de jambon ibérique 32
Platter of Iberian ham

Desserts

Servis de 12h à 22h

Tarte pêche vanille — 14
Peach and vanilla tart

Assortiment melon, pastèque et fruits rouges — 22
Assortiment of melon, watermelon and red berries

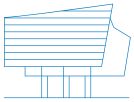
Sorbets et glaces*
Ice creams and sorbets

Le pot de 135 ml | ***The 135 ml jar*** — 8

Vanille, café, caramel, pistache, chocolat, fraise, framboise, citron
Vanilla, coffee, caramel, pistachio, chocolate, strawberry, raspberry, lemon



Supplément sauce chocolat ou chantilly — 2
Supplement chocolate sauce or whipped cream



hôtel palafitte

bar | le cadran