



# Palm bar

*Découvrez notre carte fraîcheur*

*Enjoy a chill lunch by the pool*

## MENU MIDI GOURMAND



### ACCRAS À PARTAGER

Accras to share

+

### PLAT

Main

+

### DESSERT

Dessert

+

### BOISSON

Drink

(Ti Punch ou planteur ou jus de fruits

Ti Punch or Planter's punch or Fruit juice)

37

## MENU TI MANMAY

JUSQU'À 12 ANS (UP TO 12 YEARS)



### PLAT + DESSERT

Main + Dessert

(selon les recommandations du Chef  
According to the chef's recommendation)

+

### BOISSON

Drink

(sirop à l'eau ou jus de fruits  
water syrup or fruit juice)

16



## POUR COMMENCER OU À PARTAGER

TO START OR TO SHARE



<b>DUO DE POISSONS FUMÉS</b> <i>Duo of smoked fish</i>	17
<b>GRAVLAX DE MARLIN, VINAIGRETTE ACIDULÉE</b> <i>Swordfish gravlax, Acid vinaigrette</i>	19
<b>BEIGNETS DE CREVETTE SAUCE CHILI</b> <i>Crispy shrimps with sweet chili sauce</i>	12
<b>ACCRAS DU MOMENT ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE CRÉOLE</b> <i>Accras of the day with creole sauce</i>	9
<b>RILLETES DE POISSON DU MOMENT</b> <i>Fish rilette of the day</i>	12
<b>BEIGNETS DE CALAMAR, SAUCE TARTARE</b> <i>Squid fritters, tartar sauce</i>	12
<b>BOUDINS ROUGES ET BLANCS, SAUCE CRÉOLE</b> <i>Red and white pudding, creole sauce</i>	12

## PLANCHES

BOARDS



<b>LA CROQ' PLANCH</b> <i>Croque-monsieur maison à l'huile de truffe Homemade croque-monsieur with truffle oil</i>	18
<b>LA CROUSTY PALM</b> <i>Samoussas, nems et crevettes Panko Samosas, spring rolls, Panko shrimp</i>	16



Tous nos prix sont en €. Le service et les taxes sont inclus  
Prices in euros. Tax and services included.

# ENVIE DE FRAÎCHEUR

COOLNESS IN SUMMER



## SALADE CÉSAR PEYI

23

PEYI CAESAR SALAD

Salade, poulet croustillant, parmesan, croutons aux épices colombo, sauce César piment doux

*Salad, crispy chicken, parmesan cheese, croutons with colombo spices, sweet pepper caesar sauce*

## SALADE QUINOA

23

QUINOA SALAD

Salade, quinoa, pamplemousse, tomates, banane jaune, sauce créole **supplément océane +5€ : poisson fumé, gambas**

*Salad, quinoa, grapefruit, local vegetables, tomatoes, banana, creole sauce extra ocean : +5€ : smoked fish, prawns*



## SALADE VEGGIE

20

VEGGIE SALAD

Salade, chou rouge, concombre, giraumon, pickles oignons, melon, ananas, vinaigrette du moment

**supplément burrata +5€**

*Salad, red cabbage, cucumber, giraumon, onion pickles, melon, pineapple, vinaigrette of the day extra burrata +5€*

## SALADE TI-NAIN MORUE

23

TI-NAIN MORUE SALAD

Salade, chiquetaille de morue, banane ti-nain, avocat, concombre mariné, sauce créole, toasts

*Salad, codfish chiquetaille, green fig banana, avocado, pickled cucumber, creole sauce, toast*



## TARTARE DE POISSON

23

FISH TARTARE



Poisson frais du moment servi avec frites maisons et salade  
*Fresh fish of the moment served with homemade fries and salad*

Tous nos prix sont en €. Le service et les taxes sont inclus  
*Prices in euros. Tax and services included.*



# TERRE OU MER

LAND OR SEA



**MAGRET DE CANARD** 30

*Fillet of duck breast*



**PIECE DU BOUCHER** 24

*Butcher's piece of meat*

**BROCHETTE DE POULET** 24

*Chicken skewer*

*Marinade lait de coco citron vert et piment doux*

*Coconut milk, lime and sweet pepper marinade*

**½ LANGOUSTE GRILLEE** 39

*Half grilled lobster*



**POISSON DU MOMENT GRILLÉ** 24

*Grilled fish of the day*

**TATAKI DE MARLIN AUX ÉPICES COLOMBO** 24

*Swondfish tataki with colombo spices*

## ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

Deux au choix : Légumes du jour, gratin du jour, frites maison, crudités

*Choice of two : Vegetables of the day, gratin of the day, homemade fries, raw vegetables*

# BURGERS AVEC FRITES MAISON

BURGER AND FRIES



**LE CLASSIQUE - CLASSIC BURGER**



Pain maison, bœuf Angus, cheddar, sauce burger et compotée d'oignon 23  
*Homemade bread, Angus beef, cheddar, burger sauce and onion chutney*

**LE POISSON - FISH BURGER**



Pain maison, poisson pané maison, cheddar, pickles, sauce tartare 23  
*Homemade bread, homemade breaded fish, cheddar, pickles, tartar sauce*

**LE VEGGIE - VEGGIE BURGER**



Pain maison, galette maison de quinoa et lentilles, cheddar, giraumon, concombre mariné, sauce tartate 22  
*Homemade bread, homemade veggie pancake, cheddar, giraumon, pickled cucumber, tartar sauce*

Supplément/Extra **+1€ bacon/ bacon** ou/or **+1€ oeuf/egg**

*Tous nos prix sont en €. Le service et les taxes sont inclus*  
*Prices in euros. Tax and services included.*



## LES COCKTAILS SIGNATURES ALCOOL

SIGNATURE COCKTAILS ALCOHOLIC



<b>BLISS</b>	14
<i>Vodka, crème de framboise, citron vert, jus de cranberry, feuille de menthe</i> <i>Vodka, raspberry cream, lime, cranberry juice, fresh mint</i>	
<b>MADELEINE</b>	14
<i>Amaretto, cointreau, jus d'ananas</i> <i>Amaretto, cointreau, pineapple juice</i>	
<b>PRINCESSE DES ILES</b>	14
<i>Rhum vieux, jus de pomme, sirop de Grozey</i> <i>Old rum, apple juice, local hibiscus syrup</i>	
<b>PIÑA BASILICA</b>	14
<i>Rhum blanc, Ananas frais, jus ananas, basilic frais, sirop de canne</i> <i>White rum, fresh pineapple, pineapple juice, fresh basil, cane syrup</i>	
<b>BLUE MAGIC</b>	14
<i>Crème de pêche, curaçao, sirop de gingembre, Prosecco</i> <i>Peach cream, curacao, ginger syrup, Prosecco</i>	
<b>COCKTAIL DU MOMENT</b>	14
<i>Voir l'ardoise du bar</i>	

## LES COCKTAILS SIGNATURES SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC SIGNATURE COCKTAILS



<b>PIMENT DOUX</b>	10
<i>Jus de goyave, jus ananas, sirop de gingembre, sirop de piment doux, citron vert</i> <i>Guava juice, pineapple juice, ginger syrup, sweet chilli syrup, lime juice</i>	
<b>HIBISCUS SUNSET</b>	10
<i>Sirop hibiscus, jus d'orange, sirop de canne, sirop piment doux, jus de citron</i> <i>Hibiscus syrup, orange juice, cane syrup, sweet chilli syrup, lemon juice</i>	

Tous nos prix sont en €. Le service et les taxes sont inclus  
Prices in euros. Tax and services included.



# PLAISIRS SUCRÉS



	<b>BROWNIE MAISON AU CHOCOLAT ANTILLAIS, GLACE VANILLE PACANE</b> <i>Home made Brownie, Vanilla icecream</i>	<b>12</b>
	<b>TIRAMISU AU CAFÉ DE MARTINIQUE</b> <i>Tiramisu with Martinique coffee</i>	<b>12</b>
	<b>SALADE DE FRUITS MAISON</b> <i>Homemade Fruits salad</i>	<b>10</b>
	<b>TARTARE DE MANGUE ET ANANAS, SORBET MANGUE ET COULIS EXOTIQUE</b> <i>Mango and pineapple tartar, mango sorbet and exotic coulis</i>	<b>12</b>
	<b>LE GOURMAND</b> Café ou Thé – <i>Coffee or Tea</i>	<b>12</b>
	Rhum blanc ou vieux – <i>White or Old Rum</i>	<b>17</b>
	Champagne – <i>Champagne</i>	<b>24</b>
	<b>ASSIETTE GÉANTE DE FRUITS</b> <i>Giant plate of fruits</i>	<b>24</b>

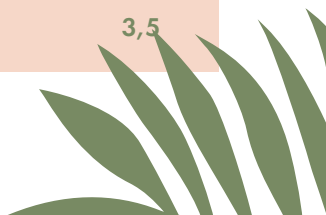
## GLACES

INDIVIDUAL ICE-CREAM



	<b>COUPE DE GLACE 1/2/3 BOULES</b> <i>Cup of Palm ice cream 1/2/3 scoops</i>	<b>4 / 6 / 8</b>
	<b>MAXI COUPE SIGNATURE DU PALM</b> <i>Glace vanille, brownie, coulis caramel, chantilly, amandes grillées</i> <i>Vanilla ice cream, brownie, caramel coulis, whipped cream, toasted almonds</i>	<b>14</b>
	<b>MAGNUM</b> (Demandez les parfums / <i>Ask flavors</i> )	<b>3,5</b>
	<b>CÔNE</b> (Demandez les parfums) <i>Cone (Ask favors)</i>	<b>3,5</b>

Tous nos prix sont en €. Le service et les taxes sont inclus  
Prices in euros. Tax and services included.





# LES PRESQUES CLASSIQUES

NEARLY CLASSICS DRINKS

12



## DAIKIRINELLE

Rhum blanc, sirop de canne infusé à la citronnelle, citron vert  
*White rum, lemongrass-infused cane syrup, lime*

## VANILLA COLADA

Rhum blanc, Rhum vieux, fruits frais (ananas), crème de coco, extrait de vanille  
*White rum, old rum, fresh fruits (pineapple), coconut cream, vanilla extract*

## MARGARITA FROZEN

Tequila, schrubbb, citron vert  
*Tequila, schrubbb, lime*

## GINGER FIZZ

Gin, miel infusé au gingembre, citron vert, tonic  
*Gin, honey infused ginger, lime, tonic water*

## CAÏPIRINHA / CAÏPIRINHA AUX FRUITS

Cachaça, citron vert, sucre de canne, (supplément purée de fruits +2€ : passion ou fruits rouges)  
*Cachaça lime, cane sugar, (fruit purée supplement +2€: passion fruit or redfruit)*

## BOMB ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, sirop de piment, jus de cranberry, jus orange  
*Vodka, peach liquor, chili syrup, cranberry juice, orange juice*

## MAÏ-TAI

Rhum blanc, Rhum vieux, triple sec, jus de citron, sirop de canne, sirop d'orgeat  
*White rum, old rum, orange liquor, lime, orgeat syrup, cane syrup*

## SPICY MULE

Rhum blanc ou Vodka, ginger beer, sirop de piment, jus de citron vert  
*White rum or Vodka, chili syrup, ginger beer, lime*

## PLANTEUR PAGERIE

10

Rhum Blanc, Rhum vieux, mix de fruits tropicaux, sirop de grenadine, cannelle, vanille  
*White rum, old rum, tropical fruits juice, grenadine syrup, cinnamon, vanilla*



# LES COCKTAILS SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC DRINKS



## QUE DU BONHEUR 8

Ananas et melon frais, menthe fraîche, citron vert, jus de goyave, crème de coco  
*Fresh pineapple and melon, fresh mint, lime, guava juice, coconut cream*

## TROPICAL GARDEN 9

Mix fruits frais exotiques de saison  
*Tropical fruits juice*

## VIRGIN MOJITO AUX FRUITS 9

Menthe fraîche, purée de fruits (passion ou fruits rouges), citron vert, sucre de canne, eau gazeuse  
*Fresh mint, tropical fruit (passion, red fruits ) lime, cane sugar, sparkling water*

## VIRGIN COLADA 9

Ananas frais, crème de coco, lait de coco  
*Fresh pineapple, coconut cream and coconut milk*

# NOS RAFRAÎCHISSEMENTS

OUR REFRESHING DRINKS



## BEL PEYI 8

Bissap infusé à la cannelle, citron vert, sirop de Grozey péyi, pointe d'agrumes  
*Hibiscus juice with cinnamon, lime, local hibiscus syrup, citrus fruits*

## BOOST PEYI 8

Aloé, citron vert, sirop de maracudja péyi, jus d'ananas  
*Aloe, lime, local passion fruit syrup, pineapple juice*

## JARDIN PEYI 8

Sirop d'atoumo, infusion citronnelle et cannelle, citron vert, aloé vera  
*Atoumo syrup, lemongrass and cinnamon infusion, lime, aloe*





## VINS ROUGES

RED WINES



Loup dans la Bergerie Languedoc Roussillon	8	39
Saint Nicolas de Bourgueil Les Charmantes	9	45
Givry Prosper Maufoux 2020		95

## VINS BLANCS

WHITE WINES



Chardonnay Domaine Tariquet	8	39
Sauvignon Domaine Tariquet	8	39
Chablis Domaine du Chardonnay		75

## VINS ROSÉ

ROSÉ WINES



Côteaux d'Aix en Provence	9	48
Côte de Provence Minuty Prestige		72

## LES BIÈRES

BEERS



	33 cl	50 cl
<b>BOUTEILLE</b> - BOTTLED		
<b>BAM</b> (Martinique)	7	
<b>Desperados</b> (Belgique)	7	
<b>Carib</b> (Trinidad)	7	
<b>PRESSION</b> - DRAFT		
<b>Lorraine</b>	7	9
<b>Affligem Blanche</b>	7	9

Pour une plus large sélection, n'hésitez pas à demander le livre de cave du restaurant.  
For a wider selection, don't hesitate to ask for the restaurant's wine list.

# LES BULLES

## BUBBLING DRINKS



<b>L'AURORE</b>	12
Rhum vieux, jus de citron vert, miel, champagne <i>Old rum, lime, honey and champagne</i>	
<b>APEROL SPRITZ</b>	12
Apérol, prosecco, eau gazeuse <i>Aperol, prosecco, sparkling water</i>	
<b>KIR ROYAL PEYI</b>	14
Champagne, sirop d'hibiscus maison <i>Champagne with hibiscus syrup</i>	
<b>ROYAL MOJITO</b>	18
Rhum, menthe fraîche, citron, sucre, champagne <i>Rum, mint, lime, cane sugar, champagne</i>	



12 cl



75 cl

Prosecco Zonin Brut	10	35
Prosecco Zonin Rosé		48
Pierre Boutet Brut	13	85
Laurent Perrier Brut		105
Laurent Perrier Rosé		145
Laurent Perrier Blanc de Blanc		175
Moët & Chandon Brut Impérial		145
Moët & Chandon Rosé Impérial		165
Ruinart Brut		175
Ruinart Blanc de Blanc		235
<b>QV TROPICALE</b>		29
Ananas - <i>Pineapple</i>		
Prune de Cythère - <i>Local plum</i>		
Maracudja - <i>Passion fruit</i>		



# APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIVES & DIGESTIVES



Campari, Apérol 8

Porto Cruz 8

Blanc, rouge, rosé

Ricard 7

Martini 7

Bianco, rosso, extra dry

**PUNCHS** 8

Exotique - *Exotic Fruits*

Ananas - *Pineapple*

Goyave - *Guava*

Coco - *Coconut*

Grozey Péyi - *Local Hibiscus*

**VODKA**

Absolut 8

**GIN**

Gibson 8

Bombay Sapphire 10

**TEQUILA**

San Luis 8

Patròn Silver 12

**WHISKY**

Chivas Régal 18 ans 14

Glenmorangie 16

Aikan 18

Jack Daniel's 10

Get 27 / Get 3 9

Cognac Hennessy VS 18

Armagnac 9

## RHUMS DE LA MARTINIQUE

RUMS FROM MARTINIQUE



**RHUMS BLANCS**

JM 50° 6

St James - *Fleur de Canne* 6

Neisson 50° 6

3 Rivières - *Cuvée de l'Océan* 8

Bally 6

HSE 9

Clément - *Canne Bleue* 6

**RHUMS VIEUX**

JM VSOP 9

JM XO 10

JM Extra vieux 15

St James - *12 ans* 14

Bally - *3 ans* 8

Clément - *10 ans Prestige* 10

Clément - *Carafe Homère* 20

3 Rivières - *Triple Millésime* 12

HSE Black Sheriff 7



Tous nos prix sont en €. Le service et les taxes sont inclus  
Prices in euros. Tax and services included.

# SOFT DRINKS



## JUS DE FRUIT 4,5

### FRUIT JUICES

Orange, ananas, goyave, passion, mangue, pomme, cranberry

*Orange, pineapple, guava, passion, mango, apple, cranberry*

## SODA - 50 cl 5

Coca Cola

Coca-Cola Zero

Sprite

Orangina

Schweppes

## SODA PREMIUM - 20 cl 5

Tonic Water

Ginger Beer

## QV TROPICALE SANS ALCOOL - Alcohol free

Maracudja - Passion fruit 33 cl

Tamarin - Tamarind 33 cl

Ananas - Pineapple 75 cl



6

6

29

## Eaux

### WATERS



Didier - 50 cl 4,5

Chanflor - 1 L 6

Didier - 75 cl 6

## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS



Expresso - Single expresso 3,5

Café allongé - Long coffee 4

Noisette - Macchiato 4

Cappuccino 5

Café au lait - Milky coffee 5

Chocolat antillais 5

*Local hot chocolate*

Sélection de thés « Dammann » 4,5

*Tea selection*

