

# Café du Palais

## - Boissons chaudes -

Maison Cataldi  
Meilleur torréfacteur français 2010

- Espresso, décaféiné 2€
- Espresso noisette 2,2€
- Café américain 2,2€
- Double espresso 3,6€
- Café latte 3€
- Café / Chocolat viennois 4,5€
- Pot de lait +0,2€
- Chocolat chaud 4€
- Cappuccino 3,5€
- Macchiato 4,5€
- Matcha latte 4,5€
- Chaï latte 4,5€
- Lait végétal d'avoine +0,2€

Maison Georges Cannon  
Sélection de thé et infusion bio 4€

- Thé noir : Earl grey / English breakfast / Secret tibétain
- Thé vert : La moukère de kouaki / Japan sencha
- Thé rouge : Rouge baiser
- Infusion : Rooibos royal

## - Boissons fraîches -

Nos recettes maison 4€

- Jus d'orange pressé 30 cL
- La citronnade maison 45 cL (supp. menthe ou basilic +1€)
- Le thé glacé maison 45 cL
- Café ou chocolat frappé 45 cL
- Matcha lavande 30 cL

Les softs classiques 3,5€

- Coca, coca zéro, coca cherry 33 cL
- Orangina 25 cL / Fuze tea 25 cL / Schweppes tonic 25 cL

Limonade française artisanale Elixia  
33 cL 4€ (supp. sirop Monin +0,5€)

Jus de fruits bio 25 cL 4€

Poire, Pêche, Abricot, Ananas, Cocktail de fruits jaunes,  
Raisin, Pomme, Tomato, Cocktail de fruits rouges

Milkshake 45 cL 6€ (+0,2€ lait végétal d'avoine)

- COCO MANGO : Mangue, fraise, coco
- ZAZOU : Fraise, banane, myrtille
- VAFRAIS : Vanille, fraise

Smoothie 100% fruits 45 cL 6€

- MELON POP : Pastèque, melon, framboise, citron vert
- FRESH : Fraise, orange, mangue
- TROPICAL : Mangue, ananas, citron vert
- EXOTIC : Mangue, ananas, fruit de la passion
- BOOST : Orange, mangue, carotte, citron vert, gingembre

Eaux 808 de Meyreuil 40 cL 4€ - 75 cL 7€  
(supp. sirop Monin +0,5€)

- Naturelle plate
- Très pétillante

## - Apéritifs, digestifs et liqueurs -

Les apéritifs 6€

- Kir vin blanc 14 cL
- Kir royal 14 cL (+3€)
- Porto rouge ou blanc 6 cL
- Martini rouge ou blanc 6 cL
- Campari 6 cL, Lillet 6 cL

Les anisés 3,5€

- Pastis 51, Ricard 2 cL

Les digestifs 4 cL

- COGNAC : Hennessy 9€  
Martell VSOP 15€
- ARMAGNAC : Duc de  
Camilhac 11€
- Poire / Prune / Mirabelle 9€
- Limoncello / GET 27 /... 6€

## - Bières et Cidres -

Bouteille 33 cL 7€



- GINCKO : bière blonde  
au gingembre
- BIBEMUS : sans gluten
- CHARDON : ambrée au  
malt whisky tourbé
- Sans alcool

Pression 30 cL 4€ / 45 cL 6€  
(supp. sirop Monin +0,5€)

- MISTRAL : blonde & bio
- STE VICTOIRE : blanche  
& bio
- VACCARES : IPA

Bières bouteilles classiques 33 cL 6€

- Desperados
- Corona

Cidres bio bouteille 33 cL 6€



- Brut du Patron

- Alcools 4 cL -  
(supp. soda +3€)

### WHISKY

- Blended scotch
- Chivas 12 ans 9€
- Ballantine 21 ans 20€
- Tennessee
- Jack Daniel's 7€
- Single malt
- Aberlour 12 ans 12€
- Laphoraig 10 ans 18€
- Glenlivet 15 ans 12€

Bourbon

- Four Roses 7€

### VODKA

- Absolut 7€
- Grey Goose 12€

### RHUM

- Havana 3 ans 7€ / 7 ans 9€
- Sailor Jerry 7€
- Dictator 10 ans 12€
- Diplomatico 12€
- Appleton 12 ans 15€
- Ferroni 9€
- Boucan d'Enfer 10€
- Sacrée canne 9€ Rhum arrangé

### TEQUILA

- José Cuervo 9€
- José Cuervo reposado 12€
- Patron 12€
- Patron anejo 15€

## Gin Bar

- Bombay Sapphire 7€
- Hendrick's 9€
- Gunpowder 12€
- Monkey 47 14€
- Citadelle 14€
- Cantarelle 9€
- Juillet 9€

TONIC FEVER TREE (+3€)

- Elderflower *Fleur de sureau*
- Mediterranean *Thym - Romarin*
- Aromatic tonic *Angostura*
- Ginger beer *Gingembre épice*
- Ginger ale *Gingembre*

## - Cocktails -

Créations 11€

- FLEUR DES ILES : Rhum ambré, maracuja, framboises, citron vert, miel, fleur d'orangé
- AIX-EN-POLITAIN : Vodka, crème de cerise, citron jaune, thé-glacé hibiscus
- DETOX : Rhum blanc, gingembre, ananas, thé noir, miel
- OSTARA : Champagne, liqueur St Germain, citron vert, sirop d'abricot

Les classiques 9€

- MOJITO Classique ou aux fruits
- CAIPIRINHA
- MARGARITA
- GIN BASIL SMASH
- SPRITZ

Pour les autres, demandez nous !

# Café du Palais

- Les vins -

Les vins Rouges	Le verre 14 cL	La bouteille 75 cL	Le magnum 150 cL
• Domaine de l'Anticaille	5€	20€	
• Domaine de l'Olibaou	5€	25€	
• Luberon, Campagne Sarrière <i>Rond - Garrigue</i>	5€	22€	
• Faugères, Les Serrals <i>Rond - Fruits noirs cuits</i>		25€	
• Coteaux d'Aix-en-Provence, Les Bastides <i>Charpenté - Fruits confits</i>		29€	
• Côtes de Bourg, Château Fugas <i>Rond - Floral</i>	6€	31€	
• Beaujolais-Village, Guy Breton <i>Frais - Fruits rouges acidulés</i>	7€	35€	
• Bourgueil, Breton <i>Frais - Fruits sauvages mûrs</i>		37€	
• Côtes Catalanes, Roc des Anges <i>Puissant - Fruits noirs cuits</i>	7€	39€	
• Saint Joseph, Villard <i>Rond - Poivre noir</i>	8€	48€	
• Côtes de Nuits, Duband <i>Rond - Fruits sauvages mûrs</i>		58€	
• Châteauneuf-du-Pape, Clos du Caillou <i>Puissant - Epices noirs</i>	12€	69€	
• Gevrey Chambertin, Jean-Claude Rateau <i>Rond - Minéral</i>	15€	90€	

Les vins Rosés	Le verre 14 cL	La bouteille 75 cL	Le magnum 150 cL
• Domaine de l'Anticaille	5€	20€	
• Domaine de l'Olibaou	5€	25€	
• Coteaux d'Aix-en-Provence, Les Béates <i>Fruité - Minéral</i>	5€	25€	55€
• Bandol, Baravéou <i>Epicé - Minéral</i>	8€	50€	

Les vins Blancs	Le verre 14 cL	La bouteille 75 cL	Le magnum 150 cL
• Domaine de l'Anticaille	5€	20€	
• Domaine de l'Olibaou	5€	25€	
• Coteaux d'Aix-en-Provence, Belambrée <i>Fruits blancs - Sec</i>	5€	19€	
• La Folle Blanche, Le Fay d'Homme <i>Agrumes - Vif</i>	6€	25€	
• Côtes de Gascogne, Alain Brumont <i>Fruits jaunes - Moelleux</i>	7€	29€	
• Petit Chablis, Vrignaud <i>Minéral - Sec</i>		35€	
• Riesling, Spielmann <i>Fruits blancs - Poivre frais</i>	7€	37€	
• Vacqueyras, Monardière <i>Gras - Epices fraîches</i>		39€	
• Cassis, Ste Magdeleine <i>Salin - Epicé</i>		50€	
• Condrieu, Ogier <i>Gras - Végétal</i>	15€	95€	

## Champagnes

	La coupe 14 cL	La bouteille 75 cL	Le magnum 150 cL
• Christophe Dedet, Blanc-de-Blancs, brut 6g	9€	59€	129€
• Perrier-Jouët, Grand Brut		90€	
• Perrier-Jouët, Blason Rosé		120€	
• Perrier-Jouët, Blanc de Blancs		120€	
• Perrier-Jouët, La Belle Epoque		280€	

## Les entrées à partager

- Pita grecque 4€
- Houmous maison 6€
- Guacamole maison 6€
- Beignets de calamars, aioli 8€
- Crispy chicken, sauce tartare 8€
- Panisses maison aux olives noires 9€
- Keftas traditionnelles, sauce yaourt et menthe 10€
- Tempura de crevettes, mayonnaise au ras el hanout 9€
- Planche de charcuteries Maison Lesage et pâté en croûte de Raphaël Chiappero 13€
  - Planche de fromages 12€
  - Planche mixte 22€
  - Croque apéro à la truffe 17€

### Salades

- Chicken Caesar salade 17€
- Salade de la « Belle-Mer » 21€
  - Salade grecque 17€
- Burrata, caponata de légumes et pesto 18€
- Salade de chèvre et coppa, vinaigrette au miel 16€
- Veggie Bowl 18€ (saumon +2€)

### Tartares et Ceviche

- Tartare de boeuf traditionnel et sorbet moutarde à l'ancienne 19€
- Tartare de boeuf truffé, parmesan et sorbet à la truffe 21€
- Tartare de saumon, pomme et avocat 20€
- Ceviche de daurade et agrumes 23€

### Les plats

### Pâtes et Risotto

- Risotto du moment 22€
- Linguines fraîches, sauce tomate et ricotta « Castellano » 17€
- Linguines fraîches au pesto de basilic et Burrata 19€
  - Linguines fraîches de Nino 21€  
(thon rouge, olives noires, tomates cerise)

### Incourtournables

- Avocado waffle, ricotta « Castellano » 16€ (saumon +2€)
- Steak à cheval 15€
- Club sandwich au poulet 17€
- Croque monsieur à la truffe 17€ (madame +1€)
- Classic Cheese Burger 19€

### Spécialités

- *Demandez notre suggestion du jour*
- Entrecôte persillée, sauce chimichurri 26€
  - Poulet rôti, sauce dijonnaise 19€
    - Escalope milanaise 23€
    - Picanha de veau 25€
  - Filet de daurade façon meunière 20€
    - Tentacule de poulpe grillé 24€
    - Tataki de thon rouge 26€

### Les accompagnements

Frites  
Linguines fraîches (Nature ou sauce tomate)  
Purée de pommes de terre  
Caponata de légumes  
Salade mixte, vinaigrette kikkoman

(Accompagnement supplémentaire +5€)

### Et pour les enfants

11€  
Un plat du chef  
+ Une boule de glace au choix  
+ Un sirop à l'eau