

## FROIDS

- L'ARDOISE DE CHARCUTERIES** 16 €  
Sélection de charcuteries fines italiennes
- L'ARDOISE DE FROMAGES** 18,50 €  
Fromages italiens sélectionnés par nos soins
- L'ARDOISE PALERMO** 22 €  
Fromages et charcuteries avec légumes grillés
- LE CARPACCIO DE BŒUF** 15 €  
Avec son huile d'olive, ses pignons de pins, son parmesan et sa roquette
- LA BURRATA DU SUD** 13 €  
Sur son lit de tomates cerises au miel et au romarin

## FRITURES

- LES MINI CROQUETTES DE MANCHEGO** 7 €  
4 croquettes au fromage espagnol
- L'ARANCINI** 6,50 €  
La traditionnelle, à la bolognaise
- LES CALAMARS FRITS MAISON** 11,50 €  
Avec sauce tartare faite maison
- LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 17 €  
Duo de croquettes artisanales
- LES CROQUETTES ARDENNAISES** 13 €  
Duo de croquettes artisanales

## CHAUDS

- LES PETITS-GRIS DE NAMUR** 16 €  
12 escargots dans leur coquille
- LA QUICHE DU JOUR** 8,50 €  
Suivant l'humeur du chef
- LE CAMEMBERT AU FOUR** 14 €  
Accompagné de sa confiture aux cerises
- LA TORTILLA** 8,50 €  
Artisanale, comme en Espagne

## DESSERTS

- LA DAME BLANCHE** 9 €  
À la glace artisanale de chez Mel'Oh Franchi
- LE TIRAMISU MAISON** 7 €  
Un classique !

## VIANDES

- LES RIBS FAÇON PALERMO** 19 €  
Spare ribs dont la recette de Kamil est bien gardée
- LA TAGLIATTA DE BŒUF LIMOUSIN À VOTRE FAÇON** 26 €  
Vous composez la garniture
- LES ARROSTICINI DES ABRUZZES** 8,50 €  
5 brochettes de viande de mouton
- LES MINI HAMBURGERS DE BŒUF IRLANDAIS** 13 €  
2 pièces à la sauce Tartufata et coppa snackée

## POISSONS

- LES GAMBAS À LA PLANCHA** 18,50 €  
4 pièces avec leur beurre d'ail
- LES SCAMPIS AUX SPAGHETTIS DE POMME DE TERRE** 12 €  
5 pièces accompagnées de sauce aigre-douce
- LE CEVICHE DE BAR** 14 €  
Dans sa marinade
- LES NOIX DE SAINT-JACQUES À LA CRÈME DE TRUFFE** 22 €  
Saisies à la plancha

## ACCOMPAGNEMENTS

- LES POMMES GRENAILLES** 7 €  
Assaisonnées de feta et oignons verts
- LES LÉGUMES GRILLÉS** 6 €  
Courgettes, aubergines, oignons, poivrons
- LES PERLES DE BLÉS** 10 €  
Aux délices méditerranéens
- LE RIZ SAUTÉ AU CHORIZO** 10 €  
Avec sa touche de safran
- LE CHOU GÉANT** 11 €  
Farci à la glace vanille, nappé de chocolat au caramel beurre salé
- LA FONDUE AU CHOCOLAT À PARTAGER (3/4 PERSONNES)** 21 €  
Fruits de saison et marshmallows
- LE COOKIE DU JOUR** 6 €  
Suivant l'inspiration du chef

# PALERMO MENU

## APERITIFS

|  |        |
|--|--------|
| SPRITZ APÉROL                                | 8 €    |
| SPRITZ LEMONCELLO                            | 8,50 € |
| PINK GIN TONIC                               | 9,50 € |
| MARTINI BLANC                                | 5 €    |
| PINEAU                                       | 5 €    |
| PORTO  | 5 €    |
| PROSECCO                                     | 6 €    |
| BOUTEILLE DE PROSECCO                        | 30 €   |
| LAMBRUSCO                                    | 5 €    |
| BOUTEILLE DE CHAMPAGNE<br><b>SANS ALCOOL</b> | 60 €   |
| COCKTAIL PALERMO TONIC                       | 6 €    |
| SANBITTER                                    | 2,50 € |

## AVEC L'APÉRO

|  |        |
|--|--------|
| LES CHIPS GOURMETS                           | 2,20 € |
| À la truffe - au jambon ibérique - au caviar |        |

## SOFT

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| ACQUA PANNA 25CL/50CL/1L    | 2,80 € / 4 € / 7 € |
| SAN PELLEGRINO 25CL/50CL/1L | 2,80 € / 4 € / 7 € |
| COCA                        | 3 €                |
| COCA ZÉRO                   | 3 €                |
| LIMONATA                    | 3 €                |
| ARANCIATA                   | 3 €                |
| ACQUA TONICA                | 3 €                |

## BIÈRES

|  |        |
|--|--------|
| MORETTI  | 4,40 € |
| Bière Italienne                                |        |
| MOOSE TRIPLE BLONDE 8,2°                       | 5,50 € |
| Bière artisanale de la brasserie les Graillons |        |

## VINS

### BLANCS

|                      | VERRE  | ½ L  | BOUTEILLE |
|----------------------|--------|------|-----------|
| CHARDONNAY, POUILLES | 4,60 € | 16 € | 23 €      |
| BRANCIFORTI, SICILE  |        |      | 28 €      |
| EGA, VENISE          |        |      | 34 €      |

### ROSÉS

|                      | VERRE  | ½ L  | BOUTEILLE |
|----------------------|--------|------|-----------|
| NEGROAMARO, POUILLES | 4,60 € | 16 € | 23 €      |
| CERASUOLO, ABRUZZES  |        |      | 28 €      |

### ROUGES

|                            | VERRE  | ½ L  | BOUTEILLE |
|----------------------------|--------|------|-----------|
| SUSUMANIELLA, POUILLES     | 4,60 € | 16 € | 23 €      |
| ZIN, POUILLES              |        |      | 28 €      |
| BOM BA BA BA, TOSCANE      |        |      | 34 €      |
| FALCO SPALLE ROSSE, OMBRIE |        |      | 37 €      |
| BAYAMORE, SICILE           |        |      | 42 €      |

## DIGESTIFS

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| LIMONCELLO                           | 5 €    |
| AMARETTO                             | 6 €    |
| AMARO                                | 6 €    |
| GRAPPA                               | 7 €    |
| BAILEYS                              | 6 €    |
| RHUM BRUN                            | 8,50 € |
| Diplomatico Reserva esclusiva 12 ans |        |
| WHISKY                               | 8,50 € |
| Glemonangie the original 10 ans      |        |

## BOISSONS CHAUDES

|                        |        |
|------------------------|--------|
| EXPRESSO               | 2,80 € |
| LUNGO                  | 2,80 € |
| DECAFEINATO            | 2,80 € |
| THÉ DU PALAIS DES THÉS | 3,20 € |
| Demandez le coffret    |        |
| IRISH COFFEE           | 8,50 € |
| ITALIAN COFFEE         | 8,50 € |

WIFI



PUBLIEZ UNE PHOTO SUR VOS RÉSEAUX EN IDENTIFIANT LE RESTAURANT,  
LE POUSSE-CAFÉ MAISON VOUS SERA OFFERT.

INSTAGRAM

