

LA GAZETTE PALERMO



NOTRE CONCEPT

Ici, la table est avant tout un lieu de convivialité et de partage. Le concept des plats à partager est simple : au gré de vos envies, vous choisissez des plats que l'on dépose au centre des convives pour les savourer ensemble. Que vous préfériez commander plusieurs spécialités d'un coup ou découvrir la carte petit à petit, chacun compose son expérience selon son rythme, son appétit et sa gourmandise. En salle, Francis et Simon PALERMO, père et fils, ainsi que leur équipe vous accueillent avec bienveillance pour que vous passiez un moment chaleureux et détendu. En cuisine, les jeunes chefs mettent à l'honneur une cuisine généreuse, aux accents italiens mais aussi méditerranéens, sans oublier quelques clins d'œil à nos spécialités locales.

Le nom du restaurant est celui de notre famille : PALERMO. Si l'Italie est une source d'inspiration, notre cuisine s'aventure aussi ailleurs, toujours avec la même idée : offrir des saveurs à partager. Bienvenue chez nous, bienvenue chez PALERMO.

Visitez notre site :
www.palermo-resto.be

et découvrez nos formules pour groupes

Bonne découverte et bon appétit

Wifi



« De A à Z, la perfection dans l'assiette ! Mais aussi dans le service, super présent et sympa. L'ambiance cool, chic et sympa également. Et le ptit verre de la maison à la fin. Parfait ! »

Alex

« Nous avons passé un super moment, tout était parfait, les plats, le service et la gentillesse du personnel ! Première fois pour moi et je reviendrais avec certitude ! »

Axelle

MENU

Apéritifs

Spritz Apérol	8,50 €
Spritz Limoncello	8,80 €
Spritz Sarty	8,80 €
Spritz Campari	8,80 €
Pink gin tonic	9,50 €
Negroni	9,80 €
Expresso Martini	9,80 €
Martini blanc	5,50 €
Martini rouge	5,50 €
Pineau	5,50 €
Porto	5,50 €
Campari	6 €
Vin blanc moelleux	€ 6 €
Lambrusco	
Bouteille de Lambrusco	30 €
Prosecco	7 €
Bouteille de Prosecco	32 €
Bouteille de champagne	60 €
Veuve Elisabeth	

Sans alcool

Spritz 0 %	6 €
Daiquiri 0 %	6 €
Cocktail Palermo tonic	6 €
Sanbitter	2,80 €
Amaretto 0 %	5 €

Avec l'apéro

Les chips gourmets	2,20 €
À la truffe - au jambon ibérique - au caviar	

Bières

Moretti	4,60 €
Triple des Fagnes	5,80 €

Softs

Aqua panna 25cl/50cl/1L	3 €/4,50 €/7,50 €
San Pellegrino 25cl/50cl/1L	3 €/4,50 €/7,50 €
Coca	3,20 €
Coca zero	3,20 €
Limonata	3,20 €
Aranciata	3,20 €
Acqua tonica	3,20 €
Jus de pomme-cerise	3,50 €

Vins

	Blancs	Verre	1/2 L	Bouteille
Chardonnay, Pouilles	4,90 €	16 €	25 €	
	Notes de pomme et poire, rond et fruité			
Branciforti, Sicile			29 €	
	Agrumes et fleurs blanches, aromatique et ensoleillé			
Ega, Venise			34 €	
	Agrumes délicats, léger et minéral			
	Rosés	Verre	1/2 L	Bouteille
Negroamaro, Pouilles	4,90 €	16 €	25 €	
	Fruits rouges croquants, sec et parfumé			
Cerasuolo, Abruzzes			29 €	
	Cerises et framboises, plus soutenu et gourmand			
	Rouges	Verre	1/2 L	Bouteille
Susumaniella, Pouilles	4,90 €	16 €	25 €	
	Baies noires et prune, souple et fruité			
Zin, Pouilles			29 €	
	Fruits noirs mûrs, chaleureux et épice			
Bom Ba Ba Ba, Toscane			34 €	
	Cerises et herbes toscanes, élégant et structuré			
Valpolicella Altrol, Vénétie			37 €	
	Fruits rouges frais, léger et vif			
Bayamore, Sicile			42 €	
	Notes d'épices et de mûre, intense et solaire			

Froids

La portion de houmous Pour un voyage au Proche-Orient	8 €
Le jambon ibérique Gran réserva, coupé main	18,50 €
L'ardoise PALERMO Fromages et charcuteries italiens et légumes grillés	23 €
Le vitello tonnato Veaubraisé et sa mayonnaise au thon	16 €
La burrata du Sud Sur lit de tomates cerises au miel et au romarin	14 €

Fritures

Les mini croquettes de manchego 4 croquettes au fromage espagnol	7,50 €
Les mini croquettes au chorizo 4 croquettes au saucisson espagnol	7,50 €
Les scampis aux spaghetti de pomme de terre 5 pièces accompagnées de sauce aigre-douce	13 €
Les calamars frits maison Avec sauce tartare faite maison	13 €
Les croquettes de crevettes grises Duo de croquettes artisanales	18,50 €

Chauds

Les Petits-Gris de Namur 9 escargots dans leur coquille	16 €
Le risotto à la truffe Et aux champignons	19 €
Le camembert au four Accompagné de sa confiture aux cerises	14 €
Le tajine de poulet Au citron confit	17,50 €

Tous les midis, formule lunch :
Entrée + pâtes
19,90 €



Viandes

Les ribs façon PALERMO Spareribs dont la recette de famille est bien gardée	19,50 €
La tagliatta de bœuf limousin Avec sa garniture	27,50 €
Les arrostitini des Abruzzes 5 brochettes de viande de mouton	8,50 €
Les mini hamburgers de bœuf Angus 2 pièces à la sauce truffe	15 €

Poissons

Tartare de thon Coupé au couteau, assaisonné à la minute	16,50 €
Les gambas à la plancha 4 pièces avec leur beurre d'ail	18,50 €
La paella aux fruits de mer Avec son mix de crustacés et gambas	22 €
Les noix de Saint-Jacques à la crème de truffe Saisies à la plancha	22 €

Accompagnements

Les pommes grenailles Assaisonnées de feta et oignons verts	7,50 €
Les légumes grillés Courgettes, aubergines, oignons, poivrons	7 €
Padron Piments verts doux grillés, fleur de sel	7 €
Le riz sauté au chorizo Avec sa touche de safran	10 €

**Envie de vous
laisser guider ?**
Découvrez notre menu italien
(pour l'ensemble de la table)

Ardoise PALERMO

Burrata du Sud

Croquette de parmesan

Arosticini

Tagliatta de bœuf limousin

Pommes grenailles

Légumes grillés

Tiramisu

38€

Pour toute information concernant les allergènes,
merci de demander à notre équipe.

Desserts

Le baba au rhum Accompagné de chantilly	8 €
La dame blanche À la glace artisanale chez Mel'Oh Franchi	10 €
Le tiramisu maison Un classique !	8 €
Le chou géant Farcie à la glace vanille en appétit caramel beurre salé	11 €
La fondue au chocolat à partager (3/4 personnes)	24 €
Fruits de saison et marshmallows	

Digestifs

Expresso	9,80 €
Martini	5,50 €
Limoncello	6,50 €
Amaretto	5 €
Amaretto 0 %	6,50 €
Amaro	7,50 €
Sambuca	7,50 €
Grappa Baileys	6,50 €
Rhum brun	8,80 €
Diplomatico Reserva exclusiva 12 ans	
Whisky	8,80 €
Glenmorangie the original 10 ans	



<<Expresso Martini >>

Un événement à organiser ?

PALERMO peut se rendre chez vous ou privatiser le restaurant.
Renseignez-vous !

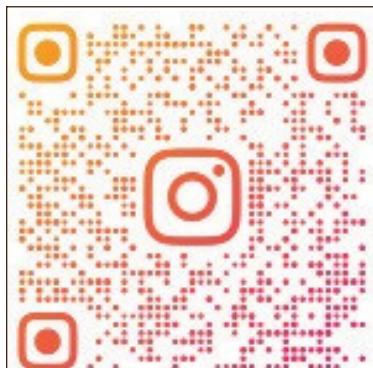
« Dès l'entrée dans le restaurant, on a été séduit par l'ambiance cocooning et familiale. L'équipe est incroyable ! Dynamique, aux petits soins, avec une jolie dose d'humour. Les plats à partager sont copieux et succulents. Le service rapide. On a passé un super moment tous ensemble. Et nous reviendrons. »
Sonia

Boissons chaudes

Expresso	3 €	3
Lungo	€	3 €
Decafeinato		3,80 €
Latte macchiato		3,30 €
Thé du Palais des thés		

Demandez le coffret

Instagram



Publiez une photo sur vos réseaux en identifiant le restaurant, le pousse-café maison vous sera offert.

« Excellente expérience au restaurant Palermo! Les plats sont savoureux, généreux et préparés avec des produits frais. Le service est chaleureux et attentionné, on se sent vraiment bien accueilli. L'ambiance conviviale donne envie de revenir. Une très belle adresse que je recommande vivement ! »

Valentin
Laissez-nous vos commentaires sur nos réseaux (Facebook, Instagram et TikTok), Google ou Tripadvisor.