

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 préféreriez 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. Bienvenu chez nous, bienvenue chez PALERMO.

Bonne découverte et bon appétit

Wifi



Visitez notre site :
www.palermo-resto.be
et découvrez nos formules pour groupes

« 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 petit 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 € 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 €
Alatruffe-aujambon ibérique - au caviar	

Bières

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

Softs

Aqua panna25cl/50cl/1L	3 €/4.50 €/7,50 €
San Pellegrino25cl/50cl/1L	3 €/4.50 €/7,50 €
Coca	3,20 €
Coca zero	3,20 €
Limonata	3,20 €
Aranciata	3,20 €
Acqua tonica	3,50 €
Jus de pomme-cerise	

Vins

Blancs	Verre	½ L	Bouteille
Chardonnay, Pouilles	4,90 €	16 €	25 €
Notes de pomme et poire, rond et fruité			
Branciforti, Sicile			29 €
Agrumesetfleursblanches,aromatique et ensoleillé			
Ega, Venise			34 €
Agrumes délicats, léger et minéral			
Rosés	Verre	½ L	Bouteille
Negroamaro, Pouilles	4,90 €	16 €	25 €
Fruits rouges croquants, sec et parfumé			
Cerasuolo, Abruzzes			29 €
Cerisesetframboises,plussoutenuet gourmand			
Rouges	Verre	½ L	Bouteille
Susumaniella, Pouilles	4,90 €	16 €	25 €
Baies noires et prune, souple et fruité			
Zin, Pouilles			29 €
Fruits noirs mûrs, chaleureux et épicé			
Bom Ba Ba Ba, Toscane			34 €
Cerisesetherbestoscans,élégantet structuré			
Valpolicella Altrol, Vénitie			37 €
Fruits rouges frais, léger et vif			
Bayamore, Sicile			42 €
Notesd'épicesetdemûre,intenseet solaire			

Froids

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

Fritures

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

Les croquettes de crevettes grises	18,50 €
Duo de croquettes artisanales	

Chauds

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

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



Viandes

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

Poissons

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

Accompagnements

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

**Envie de vous
laisser guider ?**

**Découvrez notre menu italien
(pour l'ensemble de la table)**

Ardoise PALERMO
Burrata du Sud
Croquette de parmesan
Arrosticini
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	8 €
Accompagné de chantilly	
La dame blanche	10 €
À la glace artisanale de chez Mel'Oh Franchi	
Le tiramisu maison	8 €
Un classique !	
Le chou géant	11 €
Farci à la glace vanille nappée de chocolat et caramel beurre salé	
La fondue au chocolat à partager	24 €
(3/4 personnes)	
Fruits de saison et marshmallows	

Vodka Nutella	9,50 €
Irish coffee	9,50 €
Italian coffee	9,50 €

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

« 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.

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	

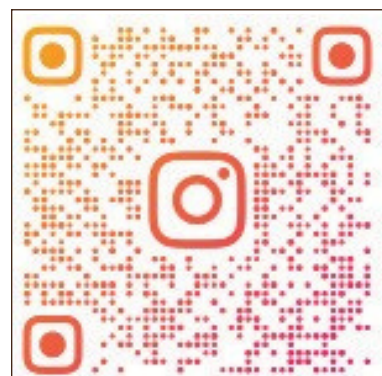


<< Espresso Martini >>

Boissons chaudes

Expresso	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.