



Ti PALM
restaurant-sxm

Tapas

- Cornet de frites maison, parmesan et huile de truffe
French fries, parmesan cheese and truffle oil 9€
- Accras de morue maison, sauce créole
Homemade cod fish "Accras", Creole sauce 12€
- Planche tapas à partager (2 personnes)
Tapas board to share (for 2) 19€
- Os à moelle rôtis, toasts campagnards et salade verte
Roasted marrow bone, rustic toasts and salad 22€



Entrées froides / Cold starters

- Soupe froide du moment au grès de nos inspirations
Cold soup of the moment according to our inspiration 11€
- Oeuf mimosa revisité, gambas cuites au court bouillon et sauce créole
Egg mimosa revisited, shrimps cooked in court bouillon and Creole sauce 16€
- Magret de canard du Sud Ouest façon gravlax, salade, chutney d'oignons et fruits secs
South West duck breast gravlax style, salad, onion and dried fruits chutney 19€

Entrées chaudes / Hot starters

- Les 6 escargots de Bourgogne gratinés au beurre d'ail et fines herbes
The 6 Burgundy snails grilled with garlic butter and herbs 12€
- Oeuf parfait du Ti Palm à la crème et ses pleurotes poêlées
Ti Palm perfect egg with cream and fried oyster mushrooms 13€
- Boudin en robe croustillante, pommes flambées au Calvados et jus de viande relevé
Breaded black blood pudding, candied apples with Calvados and peppery meat juice 17€

Salades / Salads

- Salade mixte : salade verte et ses crudités
Mixed salad: green salad and raw veggies 9€
- L'authentique salade César : romaine, poulet, oeuf dur, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César maison
The authentic Caesar salad : romain salad, chicken, boiled egg, croutons, shaved parmesan and homemade Caesar sauce 15/23€
- La salade Ti Palm : salade verte, gambas poêlées, ananas, coeurs de palmier, tomates et vinaigrette passion
The Ti Palm salad : green salad, cooked shrimps, pineapple, palm hearts, cherry tomatoes and passion fruit dressing 17/25€

Viandes / Meat

- Ballotine de volaille à la forestière, purée de pommes de terre à l'huile de noix, jus de viande crémé et noisettes torréfiées 24€
Chicken ballotine, mushrooms, mashed potatoes with nuts oil, creamy beef juice and roasted hazelnuts
- Tartare de boeuf coupé au couteau, frites maison et salade verte 25€
Homemade beef tartar, French fries and green salad
- Poitrine de porc fumée juste snackée, pommes de terre cuites au four, mousseline de carottes aux épices douces et émulsion de Reblochon 25€
Smoked pork belly, potatoes, mashed carrots and whipped Reblochon cheese
- Escalope de veau façon milanaise, linguini à la sauce tomate provençale 26€
Veal escalope Milanese, linguini pasta and Provencal tomato sauce
- Entrecôte Angus, frites maison, salade et jus de viande poivré 35€
Roasted rib steak Angus, homemade French fries, salad and reduced beef juice

Poissons / Fishes

- Tataki de thon rouge aux deux sésames, purée wasabi, légumes du soleil cuits à l'étouffé et sauce soja 25€
Bluefin tuna tataki, sesames, mashed potatoes with wasabi, ratatouille and soy sauce
- Les authentiques linguine alle vongole 26€
The authentic alle vongole linguine
- Ceviche de mahi-mahi aux agrumes, leche de tigre au lait de coco, frites maison et salade verte 27€
Mahi-mahi ceviche with citrus, coconut leche de tigre, homemade French fries and green salad
- Filet de baliste façon meunière, mousseline de carottes à l'orientale et petits légumes grillés 28€
Triggerfish fillet, lemon butter, mashed carrots with cumin and grilled veggies
- Risotto crémeux de gambas grillés, sauce beurre blanc et jeunes pousses 29€
Creamy risotto, grilled shrimps, white butter sauce and herbs

Nos plats végétariens / Our vegetarian dishes

- Linguine aux pleurotes grillées, ail et persil 19€
Linguine pasta, grilled oyster mushrooms, garlic and parsley
- Risotto aux légumes du soleil confits et grillés 20€
Risotto with grilled and candied sun vegetables



Prochainement / Coming soon...

- Rognons de veau flambés au Cognac, sauce moutarde à l'ancienne et son écrasé de pommes de terre 23€
Veal kidneys cooked with wholegrain mustard sauce and mashed potatoes
- L'incontournable Parmentier de canard aux cèpes, salade et jus de viande relevé 28€
Duck shepherd's pie with porcini mushrooms, salad and beef juice
- Fusilli aux cèpes et pancetta flambées à la Grappa dans sa meule de parmesan 29€
Porcini mushrooms and pancetta fusilli pasta flamed with Grappa in a wheel of parmesan cheese

Suppléments garniture 5€ / Supplements 5€

- Frites/Pâtes/Purée/Pommes de terre au four/ Légumes grillés/Légumes ratatouille
French Fries / Pasta /Mashed potatoes /Potatoes /Grilled Veggies/Ratatouille

Menu enfant 12€ / Kid's menu 12€

- Steak haché Frites ou Mahi-Mahi Pâtes ou Pâtes sauce tomate + 1 boule de glace
 - *Ground beef French fries or Mahi-Mahi steak Pasta or pasta with tomato + 1 scoop of ice cream*

Notre sélection de fromages du moment 12€ Our cheese selection of the moment

Desserts

• Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	8€
• Moelleux au chocolat <i>Chocolate moelleux</i>	9€
• Tiramisu aux Speculoos <i>Speculoos tiramisu</i>	9€
• Nougat Glacé <i>Nougat iced</i>	9€
• Tarte du Moment <i>Pie of the moment</i>	10€

• Café ou Thé Gourmand <i>Gourmet Coffee or tea</i>	10€
• Rhum Gourmand <i>Gourmet Rum</i>	15€
• Champagne Gourmand <i>Gourmet Champagne</i>	19€
• Glaces 1 boule 3,50€ 2 boules 6€ 3 boules 9€ <i>Ice Cream</i>	9€
Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Caramel, Citron, Passion	