

# PALACE

À partir de septembre, la brasserie Palace vous fait son cinéma! En vous proposant une programmation gastronomique qui va vous réveiller les papilles. Un chef, un concept, un menu, une saison. Cet automne donc, nous accueillons la fougueuse équipe de Wild (chef Thomas Brisart) qui propose de la Tropicool Food, soit une manière de vivre et de manger, de se faire plaisir sagement. La Tropicool Company est à la fois une marque philosophique, une plateforme d'art et une façon Tropicool de voir et de vivre le monde. Une cuisine fusion, saine et rapide.



Wild - design graphique : Shahnaz Bennai Moussouni

## À PARTAGER OU PAS

**Rillettes de saumon, herbes fraîches et citron vert**

9€

**Houmous et déclinaisons**

8€

**Sando original**

7,50€

*Japanese bread, tomato, carrot, lettuce, red cabbage, dressing parsley garlic.*

**Sando mix**

(turkey & cheese) OR Eggplant roasted

**Sando san**

9€

*Japanese bread toasted, tomato, salad, carrot, chicken katsu, sumo sauce, chips, green onion*

**Wild Sando**

12€

*Japanese bread, avocado, cabbage, carrot, green salad, sando mix, teriyaki, crispy bacon, egg, pickled red onions*

## POUR COMMENCER

**Carpaccio Toscan, pesto maison, tomates confites, parmesan, roquette.**

15€

**Burratina, herbes fraîches, petits pois, parmesan, pesto vert au parfum basilic et petits pois, pain tradition.**

13€

**Bao bun « mini » : 3pcs**

10,00€

**Bao bun steamed, pulled pork miso ginger, luzerne, cilantro, pickled red onions, mayo wasabi, crunchy onion**

**Banh Mi dog**

7,50€

*Hot dog bun, pickled daikon/carrot, chili, cucumber, pulled pork miso, beef sausage, sriracha mayo, cilantro, crunchy onion.*

**Katsu dog**

7,00€

*Hot dog bun « homemade », coleslaw, Chinese cabbage, chicken katsu, sumo sauce, green onion, nori.*

**Crab roll**

9,50€

*Hot dog bun, crab salad (celery, mayo, lemon zest, paprika, butter), lettuce, chives.*

## LES CLASSIQUES

**Spaghetti bolognaise ou légumes grillés au feu de bois et pesto maison**

11€ - 14€

**Boulettes sauce tomates, frites maison**

13€

**Tartare de boeuf**

16€

*-Classique (pickles maison, oeuf, persil, oignon, mayo maison, oignons frits maison)*

*-Italien (roquette, parmesan, capron, crème balsamique, pignon pin)*

## SIGNATURE BOWLS

**Wild poke**

15€

*White rice, salmon marinated, avocado, wakame, edamame, Chinese cabbage, cucumber, ponzu, pickled ginger, macadamia nuts, mango.*

**Wild green**

16€

*Green salad, cucumber tokoyaki, radish, tomato, carrot, crab salad, Tropicool sauce, roasted coconut, white sesame seeds.*

**Super green**

7,00€ / 8,00€ / 9,00€

*Half huge avocado stuffed, radish, corn, cucumber tokoyaki, beans, teriyaki, roasted rice powder, furikake, black sesame seeds, pomegranate.*

**The wolf**

8,00€ / 9,00€ / 10,00€

*Half huge avocado stuffed, cabbage, supreme orange, chicken bbq, wasabi mapple, mayo wasabi, cilantro, rice roasted,*

## SIDES (+5€)

*Frites maison*

*Herbs, sea salt, zest and tartare wild.*

*Guacamole, cilantro, sweet onion, tomato, cheddar. +1,00€*

*Coleslaw NY*

*Carrot and cabbage salad, sweet milk, mayonnaise.*

*Red Wakame*

*Wakamé shiso salad*

*Yamakurage*

## DESSERTS

**Crème brûlée**

6€

**Tarte citron meringuée**

7€

**Dame blanche**

7€