



P A L A P A



à nos chère(s) invité(e)s,

Suite à une destruction quasi totale causée par Irma, nous avons reconstruit Palapa.
Ensemble, en famille.

Nous avons peu d'argent, mais beaucoup d'idées folles.

Ce fut difficile et éprouvant et par moment nous avons faillit abandonner. Mais c'était sans compter l'amour et les rires qui nous ont aidé à traverser cette épreuve.

Tout ce qui vous entoure à été reconstruit de nos mains. Nous sommes devenu des menuisiers, des plombiers, des peintres. Nous avons reconditionné, réutilisé, recyclé et c'est devenu notre philosophie.

Vous êtes peut être assis à une table faite d'un palmier (ayant détruit le restaurant) ou vous vous admirez dans un des miroirs sauvés des débris.

Nous espérons que 2023 nous apportera un nouveau Palapa, en attendant...
Notre souhait le plus sincère est que vous vous sentiez accueilli chaleureusement, comme à la maison
(comme nous nous y sentons)

Ensemble avec notre équipe fabuleuse, nous vous invitons à l'atmosphère Palapa

De l'amour pour tous vos sens

Avec amour, Barbara,

FOLLOW US
#palapahiddenoasis

Satisfait?

LAISSEZ NOUS UN COMMENTAIRE SUR TRIPADVISOR!!!

Memorabilia



P A L A P A

Menu

LES ENTRÉES

SAUMON TIRADITO DU CHEF 24

Un plat Péruvien spectaculaire et exquis.

Saumon finement tranché, mariné à la betterave, LECHE DE TIGRE, avocat crémeux, chips de concombre.
(soja, sésame)

CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS 18

Velouté de champignons à la truffe façon cappuccino. Eclats de foie gras.
(lactose)

CAESAR CLASSIQUE 16

Coeurs de Romaine, bacon, oeuf, câpres parmesan et vinaigrette César crémeuse
Avec du poulet 21
Avec des crevettes 24
(lactose)

CARPACCIO DE BOEUF 18

Fines tranches de filet mignon de boeuf,
Élégante crème de parmesan et truffe, mesclun réduction de balsamique
(Lactose)

CEVICHE MIXTO 19

Bar frais et poulpe cuit 10 heures "sous vide"
Mariné à la coriandre, perle de citron, Grenade, sauce aji amajillo (piment doux)
Chips de Yuka

BRIE A LA TRUFFE NOIRE 19

Brie français garni à la truffe noire et Mascarpone . Miel biologique et toast
(Toast Contient gluten, lactose)

TERRINE DE FOIE GRAS 19

Mi cuit de foie gras sous vide infusé au Grand Marnier, brioche et voile à la mangue
(Brioche Contenant du gluten)

CROQUETTES DE LANGOUSTE 19

Délicieuses croquettes garnies de langouste et de légumes. Mayonnaise chipotle
(gluten)

TARTARE VEGAN 16

Medley multicolore de betterave, tomate, concombre, soupçon d'olive noire et chili

Amazing SUSHI

DRAGON ROLL 23

Avocat, cream cheese, mangue, tempura de crevette, lamelle de surimi épicé

15% sc

PALAPA

Menu

Carré d'agneau

48

Carré d'agneau grillé mariné aux herbes, accompagné d'une luxueuse purée de pommes de terre à la truffe, sauce bordelaise, servi avec des légumes sautés de saisons

Poissons & Fruit de mer

LOBSTER THERMIDOR 49

Queue de homard Carribbéen (225 gr) cuite sous vide et granitée au four avec des légumes sautés et purée de pommes de terre
(Contient lactose et crustacés)

TAGLIATELLE DEL MAR 38

Tagliatelles fraîches à la sauce crémeuse de tomate séchées, Noix de Saint Jacques, palourdes, crevettes, poulpe, encornets
Queue de homard
(fruits à coque, fruits de mer, lactose)

LINGUINE VONGOLE 28

Palourdes et crevettes, linguine dans une sauce beurre et scampi, tomates cerises
(Lactose, crustacés)

FILET DE BAR 35

Beau Poisson blanc européen, beurre blanc délicat au fruit de la passion, riz basmati citronnelle et légumes de saison
(Contient gluten et lactose)

SAUMON 34

Saumon du Chili, beurre blanc basil, purée de patates douces, épinards sautés et champignons
(Contient lactose)

OCTOPUS 37

Incroyable poulpe cuit lentement "sous vide"
Lit de légumes de saison sautés,
Sauce Grenade et chimichurri
Purée de pommes de terre crémeuse

PALAPA

Menu

simplement STEAKS

Nous adorons tout simplement la viande, et face à la hausse des prix, nous persistons à rechercher la plus haute qualité. Toutes nos pièces de bœuf sont accompagnées de légumes de saison sautés

Bœuf ANGUS Certifié

ONGLET DE BOEUF

Boeuf nourri en plein air, beaucoup de saveur

280gr | 10 oz | \$34

ENTRECOTE ANGUS 'USDA'

Premier choix; marbrure, tendre et juteux

280gr | 10oz | \$39

FILET MIGNON DE BOEUF USDA

Premier choix; Fondant et sans gras

220gr | 8oz | \$44

FILET MIGNON DE BOEUF NÉO-ZÉLANDAIS

*Nourri à l'herbe, sans hormone, fondant ,
certifié et sans gras (Selon disponibilité)*

220gr | 8oz | \$44

Sauces & ACCOMPAGNEMENTS

Poivre et cognac 5

Morilles 5

Truffe et champagne 5

Grenade Chimichurri 5

Frites maison 5

Frites au parmesan et à la truffe 8

Purée de pommes de terre à la truffe 8

Légumes de saison 8

special STEAKS

STEAK 'AU POIVRE' 39

Onglet préparé dans une sauce au cognac et au poivre; frites maison, salade, vinaigrette citronnée au champagne

SURF AND TURF 46

Filet mignon de boeuf grillé (180 gr) 3 gambas sautées, sauce champagne à la truffe, purée de pommes de terre et légumes sautés. Remplacer par queue de homard +27

To share

LA CAVALERIE

Filet mignon 180 gr

Entrecôte 280 gr

Onglet 289 gr

Légumes sautés, 2 sauces et 2 accompagnements