

PALLADIUM

À PARTAGER

Croquetas 10.00
Croquetas d'aligot (6 pièces)

Charcuteries et Fromages 22.00
Planche de charcuteries et fromages
(C.janier MOF 2000)
(pour 3 -4 pers.)

petites sardines de la Guildive 11.50
Sardinallas, Toasts et beurre

Croquetas de Jalapeno à la crème 12.00

VIRGIN COCKTAILS

L'exotique 7.50
(Ananas, Orange, mangue, Citron jaune,
Sirop de grenadine)

Mojito 7.50
(Feuilles Menthe, sucre roux, citron vert,
eau pétillante)

Paloma 7.50
(Pamplemousse, citron vert, eau
pétillante, sirop de sucre)

colada 7.50
Jus d'ananas, lait de coco, citron vert,
sucre

COCKTAILS ALCOOLISÉ

Gin Tonic 9.50
Spritz Champagne.....11.00
St Germain Spritz.....11.50
Super cocktail du chef.....20.00
Mojito 9.50

Margarita 9.50
Apérol Spritz 9.50
Limoncello Spritz 9.50
Americano du chef..... 14.00
Cocktail du chef14.00

PALLADIUM

ENTRÉES

Os à moelle et escargots	16.00
Os à moelle en gouttière, et escargots en persillade	
Asperges blanches à la plancha	17.00
huile d'olive et parmesan	
Avocat, tourteaux, crevettes	15.00
Avocat, tourteaux et crevettes crème mayonnaise	
Saumon Gravlax	16.00
Saumon mariné à l'aneth, crème d'Etrez citronnée	
Carpaccio de bar herbes et yuzu	18.00
Terrine de foie gras de canard	18.00
maison et chutney de figues	
Salade César	15.00

PLATS

Suprême de poulet fermier	23.00
Poulet Fermier aux morilles, gratin Dauphinois	
Hamburger	19.00
Hamburger du Palladium, Frites à la graisse de canard	
Tartare de boeuf Charolais	20.00
Tartare au couteau, frites à la graisse de canard et salade	
Onglet de Boeuf(230gr)	31.00
Marbré d'Onglet de Bœuf de Simmental, Guanciaie et Lard de Colonnata	
Côte de Cochon	26.00
Côte de cochon de Saint-Gaudens, Jus et purée maison au beurre (350 gr.)	
Poisson du jour, selon la marée	28.00
Epaule d'agneau confite 15 heures	
Crème aux épices	26.00€

LE COIN DES GAMINS

Jusqu'à 12 ans

Steak haché frais, Frites
ou
Pâtes à la tomate
**

12.00

1 boule de glace au choix

*Pas d'industriel à table :
uniquement des produits frais et une cuisine maison*

PALLADIUM

DESSERTS

Ile flottante aux pralines roses	7.50
Riz au lait	8.50
Riz au lait moelleux croustillant qui régale	
Pavlova aux fruits rouges	12.00
Meringue	10.00
Meringue suisse et crème Double (à discrétion)	
Carpaccio d'ananas au pesto	11.00
basilic miel citron, sorbet	
Café Gourmand	10.00
Crème Brulée à la vanille	9.0
Glace vanille et Chartreuse	12.00
Coupe glacée aux Griottes de Sarlat, glace vanille	12.00
Fromages (A discrétion)	15.00
Chariot de fromages affinés par C. Janier (M.O.F 2000)	

VINS

Vins au choix

12cL 50cL

BLANCS

Côtes du Rhône

7.00 24.00

Macon village

8.00 27.00

La vieille Ferme

6.50 19.00

Chablis

9.50 34.00

ROUGES

Bordeaux BDX

7.00 25.50

Quincy Loire

7.00 25.50

Côtes du Rhône

7.00 24.00

Côte de Marmande E.Darros

8.50 32.00

Rosé

Cabane du Pyla

7.00 19.50

GLACES / SORBETS

Les Glaces et Sorbets spécial Palladium au choix

2 boules

6.50

*Fraise

Chocolat

Vanille pistache

rhum raisin

caramel beurre salé

3 boules

9.00

*Pas d'industriel à table :
uniquement des produits frais et une cuisine maison*

PALLADIUM

BOISSONS ☕

Café Espresso.....	2.00
Café Crème.....	3.60
Capuccino	3.60
Chocolat Chaud	4.20
Double Espresso.....	3.70
Irish Coffee	11.50
Thé infusion	3.40

BOISSONS 🍷

Carola Bleue 50cl	3.70
Carola Bleue 100cl.....	5.50
Carola Rouge 50cl	3.70
Carola Rouge 100cl	5.50
Coca Cola Classique / Zéro.....	4.90
Diabolo	4.80
Jus De Fruits : Ananas, Pomme, Orange, Abricot	4.40
Limonade 25cl	4.90
Orangina	4.70
Perrier 33cl	5.00
Schweppes Agrumes	4.80
Schweppes Tonic	4.80
Supplément Sirop	0.50
Thé Pêche Fine.....	4.90

L'ÂME DU PALLADIUM

Anciennement étoilé au Guide Michelin pour son emblématique table Le Clos Juillet à Troyes, Philippe Colin est un passionné dont le parcours dessine une véritable géographie du goût.

Des cuisines effervescentes du Marais à Paris (Le Trésor, Art Kitchen) aux rives de Saint-Cloud (Quai Ouest), son expertise l'a mené aux quatre coins du monde en tant que consultant culinaire — de New York à Kinshasa, d'Aruba au Kazakhstan. Ces horizons lointains ont nourri son exigence et son ouverture d'esprit.

Aujourd'hui, c'est à Romilly-sur-Seine que Philippe a choisi de poser ses valises. Au Palladium, il signe une cuisine de cœur : authentique, centrée sur le produit frais et le partage, pour faire de chaque escale face à la gare un moment d'exception.

LE CHEF PHILIPPE COLIN



PALLADIUM

DIGESTIF

4 c L

Armagnac Lhéraud XO	12.00
Calvados	10.00
Liqueur De Café	8.00
Cognac R.Martin XO	24.00
Rhum Damoiseau.....	12.00
Poire / Mirabelle	8.00
Fine de Champagne.....	9.00
Get 27.....	9.00
Grand Marnier	7.00
Génépi	8.00
Chartreuse	14.00
Chartreuse vep	28.00
Jack Daniel	8.00
Limoncello.....	8.00
Prune De Souillac	10.00
Prune de Souillac Impériale.....	36.00
Prunelle De Troyes.....	9.00
Rhum Ordinaire	7.00
Rhum Rimonencq	19.00
Rhum Supérieur	12.00

APERITIF

Coupe De Champagne 12cl	9.00
Kir Vin Blanc 12cl.....	9.50
Kir Royal 12cl	9.70
Martini Blanc / Rouge / 4cl	6.00
Pastis / Ricard / 4cl	4.80
Porto Rouge / Blanc / 5cl	6.80
Ratafia Champagne 5cl.....	8.00
Suze 5cl	6.80
Vodka 4cl	8.00
Vodka Tonic	10.00
Gin 4cl.....	8.00
Gin tonic	12.00
Whisky JB.....	8.00
Whisky 12 ans.....	12.00
Vodka Supérieure	12.00
Gin Supérieur	12.00

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Chef Colin est l'un des rares à avoir reçu la Clé d'Or de la Gastronomie, un trophée d'honneur célébrant non seulement sa cuisine, mais tout un art de recevoir.

CLÉ D'OR DE LA GASTRONOMIE
Gault Millau - Bricard
remise à
Clotilde et Philippe COLIN
"LE CLOS JUILLET"
le 6 mai 1996
par Monique PIVOT

