



PÂLÑ Bar

COCKTAILS MENU



COCKTAILS BY KINGSLEY

TCHIN-TCHIN 12€

Orange, crème de pêche, Saint-Germain, sucre de canne, champagne Irroy

PALM'INN 12€

Orgeat, citron, grenadine, whisky, RedBull

PALM 11€

Rhum brun, crème de passion, cranberry

BLUE OCEAN 12€

Makers mark, curaçao, ananas, coco, sirop de passion et pêche

LITCHI COOLER 11€

Litchi, prosecco, citron vert

COCKTAILS D'ARGOTIER

BEGUIN 10€

Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot, angostura, triple sec, curaçao, citron vert, cannelle

BRINGUE 10€

Vodka, crème de pêche, triple sec, jus de citron, thym et vanille

AMERLOQUE 10€

Bourbon, amaretto, citron vert, angostura, Suze, romarin

RITAL 10€

Gin, jus de citron, jus de pamplemousse, romarin et poivre de timut

MEZCALITA 10€

Mezcal, triple sec, jus de citron vert, cordial



MOCKTAILS BY KINGSLEY

SPÉCIAL KING 8€

Litchi, goyave, framboise, citron, soda

PARIS-DAKAR 8€

Hibiscus, orgeat, citron vert, ginger Ale

JAMAÏCAN WATER 8€

Aloe vera, ananas, citron vert, goyave, soda

REDSUN 8€

Goyave, ananas, sirop de pêche, aloe vera, hibiscus

SMOOTHIES

SMOOTH ME 10€

Crème liquide, banane, sucre de canne, glace pomme verte, chantilly

COCO-POMME 10€

Jus de pomme, crème de coco, jus d'ananas



PÂLÛ Bar

COCKTAILS MENU

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina (33cl)	
Limonade, Fuze Tea (25cl)	4€
Tonic (Hysope, Artonic) (25cl)	
Ginger Ale (25cl)	6€
Ginger Beer (25cl)	6€
Heinekein sans alcool (33cl)	7€

JUS DE FRUITS & NECTAR

Poire Williams, Pomme, Framboise,	
Tomate, Pêche de vigne, Abricot	6€

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, Citron	7€
----------------	----

BIÈRES PRESSION

25cl	50cl	
6,5€	9,5€	Félicité Blonde / Ambré / IPA
6,5€	9,5€	Affligem Blonde

BIÈRES EN BOUTEILLES 33CL

8€	Félicité Blonde/ IPA/ Ambrée/ Brune/ Saison
8€	La Roisséenne Blonde/ Ambrée/ Blanche 33cl

VINS

12cl	75cl	
8€	39€	Blanc : Tralalala...lergue AOP
		<i>Vignoble Gauthier Andry, les 8 Sarments</i>
6€	28€	Rosé : Bim ! AOP
		<i>Vignoble Gauthier Andry, les 8 Sarments</i>
9€	38€	Rosé : Luberon,
		<i>Château de Sannes 2021</i>
6€	32€	Rosé : VDP du var
		<i>Château d'Astros Augustine 2022 Bio</i>
8€	39€	Rouge : Red hot AOP
		<i>Vignoble Gauthier Andry, les 8 Sarments</i>

NOS PLANCHES

4 personnes

Terroir 16€

4 charcuteries + condiments

Voyages au cœur de nos régions 16€

4 fromages + confiture

Welcome to Liban 16€

4 Mezze + pain pita

Tant pis pour cet été 18€

4 fritures différentes + 3 sauces différentes

Comme à la maison 14€

1 saucisson à partager + 1 tartinade + crudité + condiment

FORMULE
VIN ROSÉ BIM! +
PLANCHE
49€

NOS BROCHETTES

individuelles

Poulet citron 20€

Servis avec des frites

Onglet de boeuf aux épices Sopasco 20€

Servis avec des frites

NOS PINSAS

2 personnes

15€ Pinsa 3 fromages à la truffe

Béchamel à la truffe + 3 fromages

15€ Pinsa végétarien

Pesto Rosso + artichaud grillé et roquette

15€ Soleil de l'Italie

Burrata 300g à partager + condiments

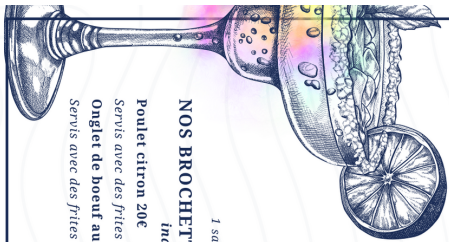




COCKTAILS MENU

SOFTS		BIÈRES PRESSION	
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina (33cl)		25cl	50cl
Limonade, Fuze Tea (25cl)	4€	6,5€	9,5€
Tonic (Hysope, Atronic) (25cl)		Affligem Blonde	
Ginger Ale (25cl)	6€	BIÈRES EN BOUTEILLES 33cl	
Ginger Beer (25cl)	6€	8€	Félicité Blonde/ IPA/ Ambrée/ Brune/ Saison
Heineken sans alcool (33cl)	7€	8€	La Roisèenne Blonde/ Ambrée/ Blanche 33cl

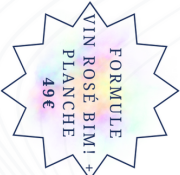
JUS DE FRUITS & NECTAR		VINS	
Poire Williams, Pomme, Framboise,	8€	12cl	75cl
Tomate, Pêche de vigne, Abricot	6€	39€	Bianc : Tratalha...Iergue AOP
		28€	Vignoble Gauthier Andry, les 8 Sarmenis
		9€	Rosé : Blin ! AOP
		38€	Vignoble Gauthier Andry, les 8 Sarmenis
			Rosé : Luberon,
			Château de Sannes 2021
		6€	Rosé : VDP du var
		32€	Château d'Astros Augustine 2022 Bio
			Rouge : Red hot AOP
		8€	39€
			Vignoble Gauthier Andry, les 8 Sarmenis



NOS BROCHETTES individuelles		NOS PINSAS 2 personnes	
Poulet citron 20€		15€	Pinsa 3 Fromages à la truffe
Servis avec des frites			Bechamel à la truffe + 3 fromages
Onglet de boeuf aux épices Sopasco 20€		15€	Pinsa végétarien
Servis avec des frites			Pesto Rosso + artichaud grillé et roquette
		15€	Soileil de Vitaille
			Burrata 300g à partager + condiments



NOS BROCHETTES individuelles		NOS PINSAS 2 personnes	
Poulet citron 20€		15€	Pinsa 3 Fromages à la truffe
Servis avec des frites			Bechamel à la truffe + 3 fromages
Onglet de boeuf aux épices Sopasco 20€		15€	Pinsa végétarien
Servis avec des frites			Pesto Rosso + artichaud grillé et roquette
		15€	Soileil de Vitaille
			Burrata 300g à partager + condiments



COCKTAILS MENU

SOFTS		BIÈRES PRESSION	
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina (33cl)		25cl	50cl
Limonade, Fuze Tea (25cl)	4€	6,5€	9,5€
Tonic (Hysope, Atronic) (25cl)		Affligem Blonde	
Ginger Ale (25cl)	6€	BIÈRES EN BOUTEILLES 33cl	
Ginger Beer (25cl)	6€	8€	Félicité Blonde/ IPA/ Ambrée/ Brune/ Saison
Heineken sans alcool (33cl)	7€	8€	La Roisèenne Blonde/ Ambrée/ Blanche 33cl

JUS DE FRUITS & NECTAR		VINS	
Poire Williams, Pomme, Framboise,	8€	12cl	75cl
Tomate, Pêche de vigne, Abricot	6€	39€	Bianc : Tratalha...Iergue AOP
		28€	Vignoble Gauthier Andry, les 8 Sarmenis
		9€	Rosé : Blin ! AOP
		38€	Vignoble Gauthier Andry, les 8 Sarmenis
			Rosé : Luberon,
			Château de Sannes 2021
		6€	Rosé : VDP du var
		32€	Château d'Astros Augustine 2022 Bio
			Rouge : Red hot AOP
		8€	39€
			Vignoble Gauthier Andry, les 8 Sarmenis

PÂLH Bar

COCKTAILS MENU

COCKTAILS BY KINGSLEY

TCHIN-TCHIN 12€

Orange, crème de pêche, Saint-Germain, sucre de canne, champagne Irroy

PALM'INN 12€

Orgeat, citron, grenadine, whisky, RedBull

PALM 11€

Rhum brun, crème de passion, cranberry

BLUE OCEAN 12€

Makers mark, curaçao, ananas, coco, sirop de passion et pêche

LITCHI COOLER 11€

Litchi, prosecco, citron vert

COCKTAILS D'ARGOTIER

BEGUIN 10€

Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot, angostura, triple sec, curaçao, citron vert, cannelle

BRINGUE 10€

Vodka, crème de pêche, triple sec, jus de citron, thym et vanille

AMERLOQUE 10€

Bourbon, amaretto, citron vert, angostura, Suze, romarin

RITAL 10€

Gin, jus de citron, jus de pamplemousse, romarin et poivre de timut

MEZCALITA 10€

Mezcal, triple sec, jus de citron vert, cordial

SMOOTHIES

SMOOTH ME 10€

Crème liquide, banane, sucre de canne, glace pomme verte, chantilly

COCO-POMME 10€

Jus de pomme, crème de coco, jus d'ananas

REDSUN 8€

Goyave, ananas, sirop de pêche, aloë vera, hibiscus



PÂLH Bar

COCKTAILS MENU

COCKTAILS BY KINGSLEY

TCHIN-TCHIN 12€

Orange, crème de pêche, Saint-Germain, sucre de canne, champagne Irroy

PALM'INN 12€

Orgeat, citron, grenadine, whisky, RedBull

PALM 11€

Rhum brun, crème de passion, cranberry

BLUE OCEAN 12€

Makers mark, curaçao, ananas, coco, sirop de passion et pêche

LITCHI COOLER 11€

Litchi, prosecco, citron vert

COCKTAILS D'ARGOTIER

BEGUIN 10€

Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot, angostura, triple sec, curaçao, citron vert, cannelle

BRINGUE 10€

Vodka, crème de pêche, triple sec, jus de citron, thym et vanille

AMERLOQUE 10€

Bourbon, amaretto, citron vert, angostura, Suze, romarin

RITAL 10€

Gin, jus de citron, jus de pamplemousse, romarin et poivre de timut

MEZCALITA 10€

Mezcal, triple sec, jus de citron vert, cordial

MOCKTAILS BY KINGSLEY

SPECIAL KING 8€

Litchi, goyave, framboise, citron, soda

PARIS-DAKAR 8€

Hibiscus, orgeat, citron vert, ginger Ale

JAMAÏCAN WATER 8€

Aloe vera, ananas, citron vert, goyave, soda

REDSUN 8€

Goyave, ananas, sirop de pêche, aloë vera, hibiscus

