

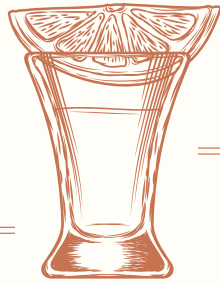
ALCOOLS SECS ALCOHOLS - 4 cL

GIN

BOMBAY NEW - 13€
HENDRICK'S LONDON DRY - 13€
G'VINE - 13€
NORMINDIA - 15€

VODKA

GREY GOOSE - 17€
TAIGA SHTOF - 18€
BELVEDERE - 16€



WHISKY

BULLEIT BOURBON - 13€
BLACK LABEL - 11€
MACALLAN 12 ANS - 18€
LAGAVULIN 8 ANS - 16€

RHUM

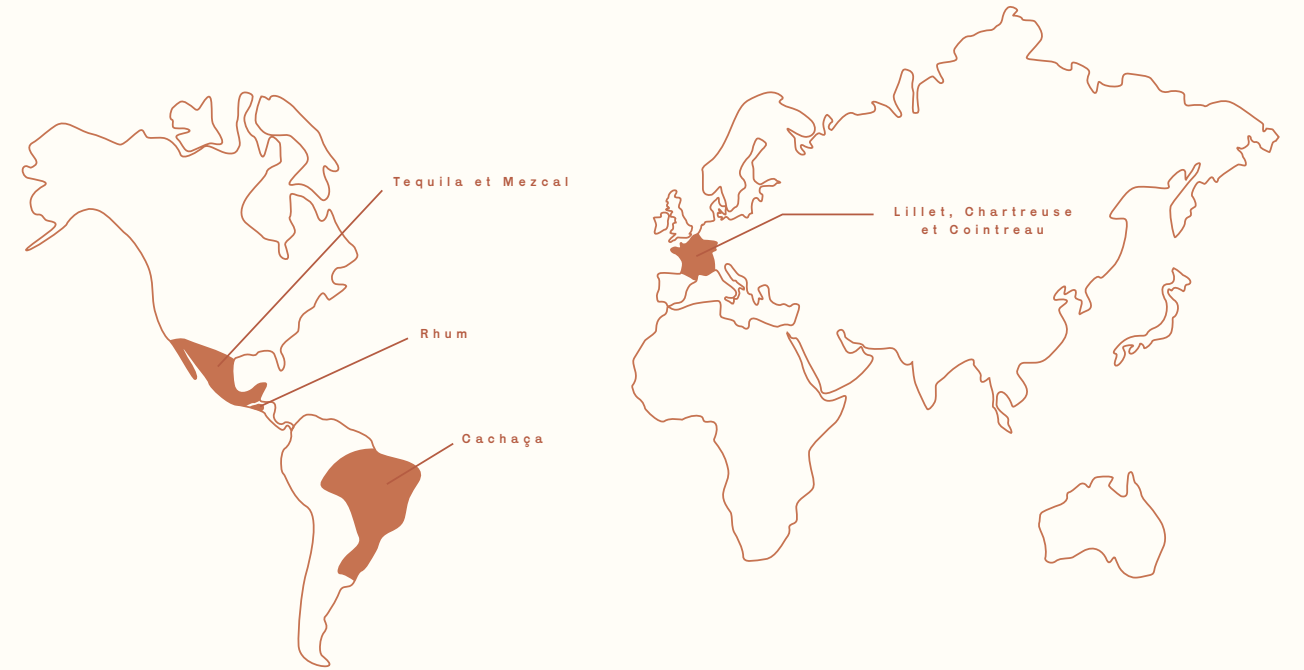
ZACAPA XO - 32€
BUMBU - 20€
DIPLOMATICO RESERVA - 15€
FERRONI HONEY - 17€

COUSIN DU RHUM

CACHAÇA SAGATIBA - 12€

TEQUILA MEZCAL

OCHO 8 - 13€
PATRON SILVER - 19€
PATRON XO CAFÉ - 15€
REPOSADO - 24€
ILLEGAL MEZCAL - 15€



STORY TELLING

Le Palapa, pensé comme une bulle exotique, un lieu de rencontre privilégié des voyageurs curieux et des rêveurs loin de l'agitation urbaine.

Alliance de produits français et de saveurs Sud-Américaines.

Dégustez des cocktails inspirés du Guatemala, du Mexique ou encore du Brésil. Un produit, une tradition, ou simplement une histoire, une rencontre.

Laissez-vous tenter par nos Palapas, véritables tapas à base de produits frais, de saison parfumés de notes péruviennes et argentines; au détour d'un apéritif ou d'un dîner à partager.

The Palapa, thought of as an exotic bubble, a privileged meeting place for curious travelers and dreamers away from the urban hustle and bustle.

Alliance of French products and South American flavours.

Enjoy cocktails inspired by Guatemala, Mexico or Brazil. A product, a tradition, or simply a story, a meeting.

Let yourself be tempted by our Palapas, real tapas based on fresh products, seasonal scented with Peruvian and Argentinian notes; at the detour of an aperitif or a dinner to share.



SIGNATURES

16€

COBAN

Originaire du Guatemala Timothé a mis à l'honneur sa culture avec ce cocktail parfumé au café

Native of Guatemala, Timothé create this cocktails with his culture of coffee
Rhum Zacapa, Lillet Blanc, Ananas, sirop de café

TAMARINDO

Typique du Mexique avec des subtiles notes de romarin flambé
As the Mexican tradition this cocktail is flavored with burnt rosemary Tequila Patron
Reposado, Chartreuse jaune, jus de tamarin

MEZCALITA

Margarita revisité à base de l'alcool Mexicain, le Mezcal aux notes fumées et épicées
Margarita revisited with Mexican alcohol, Mezcal with smoky and spicy flavours
Mezcal Illegal, Cointreau, citron, sirop d'agave

CARIOCA

Bloody Mary à la Brésilienne, Vanessa a inspiré cette création à la Cachaça
Bloody Mary Brazilian-style, Vanessa inspired us this creation with Cachaça
Cachaça Sagatiba, tomate, fruit de la passion, citron vert



SPIRIT FREE - 11€

TONATHIU

Divinité Aztèque « Dieu du Soleil », note subtile de piment et aux couleurs crépusculaires
Aztec divinity «God of the Sun», design as a sunset and flavored with chili
Orange sanguine, ananas, mangue, sirop fraise-piment

SOFTS

COCA COLA - 7€
COCA ZÉRO - 7€
CITRONNADE / ICE TEA - 8€
TONIC - 7€
GINGER BEER - 7€



LES PALAPAS

EMPANADAS EFFILOCHÉ DE VEAU CONFIT - 8
CANDIED VEAL EMPANADAS

TACOS GAMBAS PIPERADE - 9
KING PRAWNS' TACOS WITH PIPERADE

CROQUE BRESAOLA CHEDDAR, SAVORA - 10
BRESAOLA CHEDDAR CROQUE WITH SAVORA MUSTARD

POULPE MARINÉ CHOU ROUGE, BANANE PLANTAIN, SALSAS VERDES - 10
OCTOPUS MARINATED WITH RED CABBAGE, PLANTAIN BANANA, SALSAS VERDES

AVOCAT GRILLÉ, GASPACHO AJO BLANCO AU BAILEY'S, PAMPLEMOUSSE - 8
GRILLED AVOCADO, AJO BLANCO CREAM WITH BAILEY'S, GRAPEFRUIT

MAÏS, GRILLÉ ET EN GASPACHO - 7
CORN GRILLED AND GAZPACHO

STICK FROMAGE, JALAPENOS - 8
CHEESE JAPALENOS STICK

CEVICHE DE THON, LECHE DE TIGRÉ, MANGUE, GRENADE - 10
TUNA CEVICHE, LECHE DE TIGRÉ, MANGO, POMEGRANATE

CHURRASCO PLUMA IBÉRIQUE À LA PLAXTIA, CHIMICHURRI ET SALSAS - 9
CHURRASCO PORK PLUMA IBERICO PLAXTIA STYLE, CHIMICHURRI AND SALSAS

CHURRASCO BŒUF MANGUE ÉPICÉE À LA PLAXTIA, CHIMICHURRI ET SALSAS - 9
CHURRASCO BEEF AND SPICY MANGO PLAXTIA STYLE, CHIMICHURRI AND SALSAS

CHURRASCO GAMBAS CITRON VERT À LA PLAXTIA, CHIMICHURRI ET SALSAS - 10
CHURRASCO KING PRAWNS' LIME PLAXTIA STYLE, CHIMICHURRI AND SALSAS

LA PALAPLANCHE

A PARTAGER OU PAS - 42

Empanadas effiloché de veau - Ceviche de thon, leche de tigré - Stick cheddar japalenos - Churrasco Pluma ibérique à la plaxtia - Churrasco Gambas citron vert à la plaxtia, chimichurri et salsa
Candied Veal empanadas - Tuna ceviche, leche de tigré - Cheddar japalenos stick - Churrasco Pork pluma Iberico plaxtia style - Churrasco king prawns' lime plaxtia style, chimichurri and salsa



COCORICO - 15 cL

VINS BLANCS WHITE WINES

SANCERRE AOP LE MD
DOMAINE HENRI BOURGEOIS — 13€

POUILLY-FUMÉ AOP
DOMAINE VENEAU — 11€

CHABLIS AOP
JEAN-MARC BROCARD — 11€

VIN ROSÉ ROSE WINE

CÔTES DE PROVENCE AOP
LA VIE EN ROSE DE ROUBINE — 9€

VINS ROUGES RED WINES

CROZES-HERMITAGE AOP
SIGNATURE DOMAINE MICHELASST JEMMS HVE — 11€

MARGAUX AOP
LE MARGAUX DE DENIS LURTON — 11€

BROUILLY AOP
CHÂTEAU DE SAINT-LAGER HVE — 11€

BUBBLE PARTY

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE — 19€



BIÈRES BOUTEILLE

BOTTLED BEER

7€

HEINEKEN 0%

BROOKLYN IPA

DESPERADOS

CORONA

LA PARISIENNE
(blonde ou blanche)



JUS DE FRUITS FRUIT JUICE

7€

POMME
APPLE

MANGUE
MANGO

ANANAS
PINEAPPLE

BEFORE

APÉROL - 7€

CAMPARI - 7€

SAINT-GERMAIN - 7€

MARTINI RUBINO - 8€

MARTINI AMBRATO - 8€

PASTIS - 8€