

PALOMA

PETIT DÉJEUNER

11,80 -

Jusqu'à 12 heures

Brioche & pain Boulangerie Pralus, confiture & beurre

+

Une boisson chaude
café ou thé

+

Un jus de fruits frais pressés

NOS BRUNCHS

Jusqu'à 16 heures

CLASSIQUE

22 -

Brioche & pain Boulangerie Pralus, confiture & beurre

+

Omelette 3 œufs

+

Granola Bowl maison

+

Une boisson chaude
café ou thé

+

Jus de fruits frais pressés

PALOMA

26,50 -

Brioche & pain Boulangerie Pralus, confiture & beurre

+

Omelette 3 œufs

+

Au choix :

Avocado Toast **ou** Tartine Saumon fumé et fromage frais
ou Grilled Cheese

+

Assiette de fruits frais

+

Une boisson chaude café ou thé

+

Un jus de fruits frais pressés

SUPPLÉMENTS

Assiette charcuterie ou fromages 6-

Croissant / brioche 2,5-



PALOMA

All day long 12h -22h

ŒUFS PLEINS AIR

Œufs Bénédicte	1 pièce 9-	2 pièces 14-
Omelette blanche et pousses d'épinard		8-
Omelette nature		8-
2 œufs au plat		6-

NOS FRAÎCHEURS

Halloumi grillé & pêches rôties, pousse d'épinard, pickles d'oignon rouge	13-
Caesar Salad poulet crispy, parmesan, croûtons, sauce maison	15-
Tomates anciennes et burrata	16-
Crispy rice et tartare de thon, mayo wasabi	16-
Glow Salad fenouils, chou kale et radis finement tranchés, feta, herbes fraîches	17-

PALOMA'S PROTEINS

Tigre qui pleure Filet de bœuf mariné et grillé, servi avec une sauce légèrement pimentée	24-
Poulet Signature Suprême de volaille snacké	18-
Thon mi-cuit Steak de thon juste snacké	18-
Pavé de saumon Pavé de saumon rôti au four	18-

Toutes ces assiettes sont accompagnées d'un riz jasmin parfumé au sésame ainsi que d'une salade croquante, vinaigrette au miel, sumac et coriandre fraîche.

SNACKING

Smash burger (double +4-) Bun, steak, cheddar, salade, oignons, cornichons, sauce smashy, frites	14-
Avocado toast Pain Boulangerie Pralus, avocat crémeux, radis, citron	15-
Grilled cheese Pain Boulangerie Pralus, grilled cheese cheddar mûré, chou rouge & épinards	16-
The New Yorker Pain Boulangerie Pralus, saumon fumé, crème à l'aneth, radis, concombre	16-
Club sandwich au poulet Servi avec ses frites	18-

PALOMA'S VEGGIES

Carottes rôties à l'orange coriandre et graines de sésame, sauce au yaourt épicée	14-
Aubergines rôties et caramélisées au miso	11-
Mac & cheese au cheddar rouge	13-

SUPPLÉMENTS

Saumon fumé, bacon	5-
Œuf poché	2-
Frites, mesclun	4-
Demi avocat	3.5-

GOURMANDISES

Granola Bowl maison Yaourt grec, granola maison, miel	6-
Chia Pudding mangue et coco	7-
Assiette de fruits frais de saison	9-
Pancake Paloma Pancakes moelleux, chantilly maison, fruits rouges, sirop d'érable et éclats de pistache.	11-
Pancake érable Pancakes moelleux, sirop d'érable.	9-
Cake sésame noir et citron	5-
Cookie du moment	3-
Gâteau au chocolat sans gluten	6-
Carrot Cake	9-
Cheesecake chocolat	7-
Banana Bread	5-

APRÈS 18H

Pizza épinard, feta	17-
Pizza tomato Crudo	18-
Charcuteries régionales	16-
Fromages régionaux	15-
Assiette de saumon fumé	14-
Poulet crispy et spicy mayo	12-
Guacamole et chips tortillas	12-
Houmous bio aux citrons confits Pains pita	12-



HOT OR ICED

CAFÉ ET LATTE

	Avant 12h	Après 12h
Café expresso	1,9-	2,5-
Décaféiné, café noisette	1,9-	2,5-
Double, Café crème	3,8-	4,9-
Cappuccino	4,5-	5,9-
Americano	1,9-	2,5-
Thé, infusion	4,2-	4,2-
Menthe, Earl Grey, verveine, fruits rouges.		
Chaï latte	6,5-	6,5-
Chocolat chaud	5,9-	5,9-
Chocolat viennois	6,5-	6,5-

NOS CLASSIQUES

Matcha latte	6,5-	6,5-
Strawberry Matcha Latte	7-	7-
Mango Matcha Latte	7-	7-
Ube	6,5-	6,5-
Hojicha	6,5-	6,5-
Chaï	6,5-	6,5-

NOS SIGNATURES

Boisson du mois (voir ardoise)	7-	7-
Black Sesame Latte	6,5-	6,5-
Golden Latte	6,5-	6,5-
Hojimapple	7-	7-
Coco Cloud	7-	7-
Dirty Chaï	7-	7-

CHOISIS TON LAIT:

+0.50-

Avoine / Amande / Coco

CHOISIS TON BOOSTER :

+1-

Protéine ou Collagène (10g)

Shot d'expresso

Sirop Maison : Vanille, caramel, noisette

Cold Foam : Vanille, Sirop d'érable

FRUITS PRESSÉS

Ginger Boost - Gingembre, citron.	6,5-
Pure - Poire, raisin.	6,5-
Detox - Pomme, épinard, céleri, citron.	6,5-
Jus frais d'orange	5,8-
Jus frais de pamplemousse	5,8-
Jus frais de citron	5,8-

SMOOTHIES

Bienvenue à Miami	6,9-
Jus de fruit de la passion, mangue et banane.	
Super Glow	6,9-
Jus de pomme, concombre, ananas, citron, gingembre.	
Boost Tropical	6,9-
Lait de coco, fraise, mangue, sirop vanille.	

HOME MADE

Thé glacé - Pêche ou citron.	4,5-
Citronnade - Eau pétillante, citron, sucre de canne	4,5-

EAUX

	75cl
Eau raffinée pétillante Paloma x Filtrabio	4,5-
Eau raffinée plate Paloma x Filtrabio	4,5-
Eau plate Acqua Panna	6,5-
Eau pétillante San Pellegrino	6,5-

JUS DE FRUITS

Granini	25cl
Abricot, ananas, orange, tomate, fraise, pomme	4,2-



MOCKTAILS PALOMA'S

Virgin Mojito	
Passion / fraise / classique + By Martini	
Perrier, menthe, citron vert, sucre, coulis.	
Virgin by Martinin	8,9-
Vibrante / Floreale	
Paloma Star	8,9-
Jus d'ananas, purée de fruit de la passion, sirop de vanille, citron vert.	
Paloma	8,9-
Cranberry, fraise, passion, ananas, vanille, citron.	
Mary and Paloma	8,9-
Jus de tomate, Tabasco, citron jaune, sel de céleri, poivre.	

SODAS

Schweppes Indian Tonic, Sélection	4,8-
Tonic original, hibiscus, pomelo, ginger	
Orangina / Fanta / Fuzetea	4,8-
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	4,8-
Diabolo	4,8-
Red Bull Energy	6-
KOKO Kombucha Framboise Hibiscus	4,8-

BIÈRES

Brasserie Artisanale Locale	25cl	50cl
NEPO Blonde 4,8°	3,9-	7-
NEPO Blanche Combawa 5,2°	4,3-	8-
NEPO IPA Pohazy 6,5°	4,3-	8-
NEPO Tropical Milkshake 6,8°	4,8-	9-
ALPS Myrtille 5,4°	4,6-	8,5-

APÉRITIFS

Ricard 3cl	3,5-
Martini Riserva Ambrato / Rubino 6cl	5,2-
Martini Bianco / Extra Dry / Rosato / Bitter 6cl	6,2-
Lillet - Rouge / Blanc / Rosé 6cl	6,2-
Suze 6cl	6,2-
Porto - White / Tawny 6cl	6,2-

VINS

VINS BLANCS	12cl	75cl
IGP Pays d'Oc Les Javelles - Viognier	4,8-	28 -
AOP Chardonnay Château des Ravatys	5,8-	34-
AOP Côtes de Gascogne Dom. de Joy	5,8-	34-
AOP Petit Chablis Domaine de Malandes	8-	44-

VINS ROSÉS	12cl	75cl
IGP Méditerranée "Azur"	4,8-	28-
Château Saint-Maur		
AOP Côte de Provence Saint Maur	5,8-	34-
Saint M		
Minuty "Prestige" 2025	8-	44-

VINS ROUGES	12cl	75cl
AOP Côte du Rhône - Domaine Aubert	4,8-	28-
Crozes-Hermitage "Les Jalets" - Jaboulet Aîné	7-	39-
Côte de Brouilly - Château des Ravatys	5,8-	34-
Bourgogne Pinot Noir -Domaine Cognard	8-	44-

CHAMPAGNES

Chasenay d'Arce	12-	55-
Taittinger Brut Cuvée Prestige	15-	79-
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	-	150-
Chasenay d'Arce Blanc de Blancs	-	95-



COCKTAILS

Mojito	12-
Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, sucre, Perrier.	
Pornstar Martini	14-
Vodka Grey Goose, sirop de vanille, purée de fruit de la passion, Passoa, shot de champagne.	
London Mule	12-
Gin Hendrick's, Schweppes Sélection Ginger Beer, citron vert.	
Piña Colada	12-
Rhum Sailor Jerry, crème de coco, sirop de vanille, jus d'ananas.	
Expresso Martini	14-
Vodka Grey Goose, Kahlua, expresso, sirop de caramel.	
Paloma	12-
Tequila Patron Reposado, jus de citron vert, sirop d'agave, Schweppes Sélection Fever Tree grapefruit.	
Margarita	12-
Tequila Don Julio Reposado, Cointreau, jus de citron vert.	

SIGNATURE

Paloma Berry	13-
Grey Goose Berry, jus de cranberry, jus de fraise, passion et ananas, sirop de vanille et citron vert.	
Passion Diplomatic	13-
Diplomatico Reserva Exclusive, jus de passion, citron vert, sucre.	
Mimosa Sunrise	15-
Jus d'orange, champagne, tranche de citron, purée de fraise.	

SPRITZ PALOMA

St Germain Spritz	11-
Liqueur de St Germain, Prosecco, Perrier.	
Hugo Spritz	12-
Liqueur de St Germain, Prosecco, Perrier, menthe, citron vert.	
Aperol Spritz	10-
Aperol, Prosecco, Perrier.	
Campari Spritz	11-
Campari, Prosecco, Perrier.	
Sarti Spritz	11-
Liqueur de Sarti fruit de la passion, Prosecco, Perrier.	
Limonce Spritz	10-
Limonce, Prosecco, Perrier.	
Martini Bianco Spritz	11-
Martini Bianco, Prosecco, Perrier.	

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles à l'accueil du restaurant. Demandez-la à votre serveur. Une consommation obligatoire par personne, renouvelable toutes les heures.