

PALLANKA

restaurant paris

Brunch sans frontière

de 12h à 17h tous les dimanches

From 12 am till 5 pm every Sunday

par personne : 26,00 €

Brunch enfant *child brunch* : 12,00 €

PALANKA

Pour commencer l'assiette du réveil

wake up lately

- Le Vélouma (gâteau des îles à l'ananas)
pineapple cake

- Le Pain colonial
The colonial Bread

- La confiture exotique du Palanka ou le miel arrangé (Papaye, mangue, ananas)
The exotic jam of Palanka or the arranged honey (Papaya, mango, pineapple)

- Les œufs brouillés au rougail de crevettes
Scrambled eggs in the rougail of shrimps

Notre sélection de boissons chaudes
Our warm drinks selection

- Les thés africains (Citronnelle, Kinkeliba, Baobab, Bissap, Gingembre, Tamarin...)
African teas (Citronella, Kinkeliba, Baobab, Bissap, Ginger, Tamarin...)

- Le chocolat caribéen
The Caribbean chocolate

- Café
Coffee

Notre sélection de jus de fruits frais et nectars exotiques (Orange, bissap, gingembre, lychee...)
Our selection of fresh fruit juice and exotic nectars (Orange, bissap, ginger, litchi)

Pour continuer
l'assiette de l'éveil
awakening

Un plat chaud au choix
At your choice

- Les accras de morue et la salade du moment
Accras of fish fillet
- Les boboties d'agneau du Cap
The boboties of lamb of the Cap
- Le cassoulet africain aux trésors de volaille
The African cassoulet with chicken
- Le « dombré » végétarien, spécialités des îles
The vegetarian «dombré», islands specialities
- Coquelet grillé aux épices, riz à la vapeur
Grilled spices cockerel

Pour finir
les douceurs d'ailleurs
sweetnesses

Un dessert au choix
At your choice

- L'envie au chocolat
Special chocolate cake
- Le Baba au rhum arrangé
Tender cake with rhum
- Soupe tiède de fruits à la fleur d'hibiscus
Fruits hibiscus soup

P
A
L
L
A
N
K
R
A

Tarifs suppléments

• Jus de fruits	3,50 €
• Gâteau	2,00 €
• Pain colonial	1,00 €
• Confiture exotique	2,00 €
• Thés africains exotiques	2,80 €
• Chocolat caribéen	4,50 €
• Chocolat africain	2,80 €
• Œufs brouillés	7,00 €

Tarifs Plats & Desserts seuls

• Plat chaud	14,00 €
• Dessert	8,00 €

Carte élaborée par Christian Abégan, chef de cuisine