



Pamela's

CARTE FOOD



DU MARDI AU SAMEDI

CARTE DU MIDI

TUESDAY TO SATURDAY

SALADE DETOX ————— 16,00€

*QUINOA, AUBERGINES, FÊTA, PATATE DOUCE, TOMATE, OEUF MOLLET
ET AVOCAT*

Detox salad : quinoa, eggplant, feta, sweet potato, tomato, soft-boiled egg and avocado

BURGER ROSE ————— 16,00€

*STEACK HACHÉ (180G) SAUCE CHEDDAR, OIGNONS CONFITS,
MAYO CAJUN*

Pink burger : steak (180g) with cheddar sauce, candied onions, Cajun mayo



GAUFRE DE PATATE DOUCE ————— 15,00€

FETA, GUACAMOLE, OEUF MOLLET, GRENADE

Sweet potato waffle, feta, guacamole, soft-boiled egg, pomegranate

SALADE DE LENTILLES ————— 16,00€

CHORIZO, FÊTA, PATATE DOUCE

Lentil salad, chorizo, feta, sweet potato

PLAT DU JOUR ————— À PARTIR DE 15,00€

*NOTRE PLAT DU JOUR VOUS EST PROPOSÉ SUIVANT LES
ARRIVAGES ET LA SAISON*

Our dish of the day is offered to you depending on arrivals and the season

NOTRE CUISINE EST FAITE MAISON

avec des produits de saison !

DU MARDI AU SAMEDI

CARTE DU SOIR

TUESDAY TO SATURDAY

Impossible de choisir, il aime tout !
Plutôt que de trancher, le Chef a décidé de vous proposer toutes ses créations en version portion à partager... ou pas.

L'idée ? Vous laisser picorer, goûter, découvrir, et surtout vous régaler sans devoir choisir un seul plat.

Impossible to choose, he loves everything! Rather than deciding, the Chef has decided to offer you all his creations in a portion version to share... or not.

The idea? Let you peck, taste, discover and especially enjoy without having to choose a single dish.

POULET FRIT & MAYONNAISE SPICY ————— 8,00€

Fried chicken & spicy mayonnaise

FRITES DE PANISSES ————— 9,00€

Panisse fries

ENCORNETS FRITS ————— 12,00€

Fried squid

TARTARE DE VEAU AU COUTEAU ————— 11,00€

Calf tartare with knife

NOTRE CUISINE EST FAITE MAISON

avec des produits de saison !

DU MARDI AU SAMEDI

CARTE DU SOIR

TUESDAY TO SATURDAY

*CHOUX-FLEUR RÔTIS, CRÈME DE CHOUX-FLEURS,
SABAYON CITRON & HUILE D'OLIVE* ————— 9,00€

Roasted cauliflower, cauliflower cream, lemon sabayon & olive oil

HOUMOUS MAISON & FLAT BREAD ————— 9,00€

Homous & flat bread

GUACAMOLE & TORTILLAS ————— 9,00€

Guacamole & tortillas

ASSIETTE DE FROMAGES ————— 10,00€

Cheese board

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ————— 10,00€

Charcuterie board

PLANCHE MIXTE ————— 22,00€

Mixed board

VITELLO TONNATO ————— 11,00€

Vitello tonnato

NOTRE CUISINE EST FAITE MAISON

avec des produits de saison !

TAPAS

LUNDI ET DIMANCHE

MONDAY AND SUNDAY

Le dimanche et le lundi place aux meilleures tapas !
Petites assiettes, grandes saveurs, à picorer entre amis ou à garder jalousement pour soi (on ne juge pas).

On Sunday and Monday : the best finger food !
Small plates, great flavors, to peck with friends or keep jealous for yourself (we do not judge).

GUACAMOLE & TORTILLAS ————— 9,00€

Guacamole & tortillas

HOUMOUS MAISON & FLAT BREAD ————— 9,00€

Homous & flat bread

ASSIETTE DE FROMAGES ————— 10,00€

Cheese board

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ————— 10,00€

Charcuterie board

PLANCHE MIXTE ————— 22,00€

Mixed board

CAKE SUCRÉ DU JOUR ————— 4,00€

Sweet cake of the day

NOTRE CUISINE EST FAITE MAISON

avec des produits de saison !

DESSERTS

DU MARDI AU SAMEDI

TUESDAY TO SATURDAY

TARTE AU CITRON RÉVISITÉE ————— 7,00€

CRÈME CITRON, GEL YUZU ET MERINGUE

Revisited lemon tart - lemon cream, yuzu gel and meringue

DESSERT TOUT CHOCOLAT ————— 7,00€

TUILE CROUSTILLANTE, SABLÉ CACAO DÉLICAT

ET GANACHE ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

All chocolate dessert - Crispy tile, delicate cocoa shortbread and creamy chocolate ganache

BROWNIE MATCHA ————— 7,00€

FRAMBOISES ET CHOCOLAT BLANC

Matcha brownie - raspberries and white chocolate

VOUS AVEZ AIMÉ ?



Scannez le QR-CODE et suivez-nous
sur Instagram @[pamelas.restaurant](https://www.instagram.com/pamelas.restaurant)

Scan the QR-CODE and follow us on Instagram @[pamelas.restaurant](https://www.instagram.com/pamelas.restaurant)

Vous pouvez aussi nous laisser un
commentaire sur google.

You can also leave us a comment on google



Prix nets, service compris