



ALLERGÈNES ALLERGENE



1. Gluten Céréales
Gluten Getreide



2. Crustacés
Krebstiere



3. Œufs
Eier



4. Poisson
Fisch



5. Cacahuètes
Erdnüsse



6. Soja
Soja



7. Lait
Milch



8. Fruits à coque
Schalenfrüchte



9. Céleri
Sellerie



10. Moutarde
Senf



11. Sésame
Sesam



12. Sulfites
Sulfite



13. Lupins
Lupinen



14. Mollusques
Mollusken



16. Produit congelé à l'origine
Im Ursprung gefrorenes Erzeugnis



SNACK MENU'



Chers clients,
nous vous souhaitons la bienvenue à l'American Bar
du Palace Grand Hotel. En plus des cocktails exclusifs,
pour un palais traditionnel ou pour des goûts innovants
et sophistiqués, nous vous proposons une sélection
de plats pour accompagner au mieux votre boisson.

**Il ne vous reste que relaxer
et vous amuser !**

Liebe Gäste,
herzlich willkommen in der American Bar des Palace
Grand Hotels. Neben exklusiven Cocktails, für einen
traditionellen Gaumen oder für innovative und raffinierte
Geschmäcker, bieten wir eine Auswahl an Gerichten und
Snacks an, die Ihren Drink am besten begleiten.

**Jetzt müssen Sie sich nur noch entspannen
und diesen schönen Moment genießen!**

SNACK

De 12h à 16h

- Salade panachée et fruits d'été, avec yaourt grec
Mischsalat aus Sommerfrüchten mit griechischem Joghurt
(7) •€ 18
- Salade de laitues, carottes et tomates avec du thon et de la mozzarella
Kopfsalat, Karotten und Tomaten mit Thunfisch und Mozzarella Käse
(4, 7) •€ 18
- Légumes grillés au basilic et humus de pois-chiches et sésame
Gegrilltes Gemüse mit Basilikum und Humus aus Kichererbsen und Sesam
(11) •€ 16
- Salade Caprese avec mozzarella de bufflonne, tomates 'cuor di bue' et olives de Taggia
Caprese aus Büffelmozzarella, „cuor di bue“-Tomaten und Taggiasche-Oliven
(7) •€ 18
- Jambon de Parme 24 mois et melon
Parmaschinken 24 Monate und Melone
•€ 20
- Saucisse de bœuf Wagyu grillée, cœurs de laitue, tomates, concombres marinés au piment rouge et sauce moutarde
Gegrilte Wagyu-Rindswurst, Kopfsalat, Tomaten, Chili-marinierte Gurken und Senfasauce
(10-12) •€ 24

IDÉES SUPPLÉMENTAIRES

De 12h à 16h

- Parmigiana d'aubergines et basilic
Aubergine und Basilikum Parmigiana
(1, 7, 16) •€ 16
- Spaghetti Felicetti à grain unique, sauce tomate et basilic
Felicetti-Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
(1) •€ 20
- Spaghetti Felicetti à grain unique au pesto génois
Felicetti-Spaghetti mit Genovese-Pesto
(1, 7, 8) •€ 20
- Pinsa romana avec mozzarella fior di latte, tomate et basilic frais
Pinsa romana mit Mozzarella, Tomate und frisches Basilikum
(1, 6, 7, 16) •€ 16
- Cheese-burger de bœuf (200 g.) avec frites
Cheeseburger vom Rind 200 g. mit Pommes frites
(1, 3, 7, 8, 16) •€ 24
- Friture italienne de calamars et crevettes, sauce tartare
Gebratene Tintenfische und Garnelen nach italienischer Art mit Sauce Tartare
(1, 2, 4, 7, 16) •€ 22
- Pommes frites rustiques
Rustikale Pommes frites
(16) •€ 8

TOAST & SANDWICHES

Toute la journée

- Toast au jambon et fromage
Toast mit Schinken und Käse
(1, 7) •€ 8
- Au saumon fumé, fromage frais et ciboulette
Mit Räucherlachs, Frischkäse und Schnittlauch
(1, 4, 7) •€ 9
- Aux légumes grillés et humus de pois-chiches
Mit gegrilltem Gemüse und Kichererbsen Humus
(1, 6) •€ 9
- De pain complet avec Pastrami et moutarde*
Aus Vollkornbrot mit Pastrami und Senf
(1, 3, 7, 10, 12) •€ 9

LE DESSERT

Toute la journée

- Dessert du jour
Tagesdessert
(16) •€ 9
- Fruits frais de saison
Frisches Obst der Saison
•€ 9