

La formule Champenoise - 38€

- L'assiette Champenoise
Jambon de Reims, fromages de la région : Chaource et Langres, pommes grenailles et salade
(Reims ham with baked potatoes, salad, country cheeses : Chaource and Langres)
- Glace aux biscuits roses de Reims
(Ice cream with pink biscuits of Reims)
- Une coupe de Champagne Café du Palais
- (A glass of Champagne Café du Palais)

Le menu gourmand - 42€

- Une entrée au choix (A choice of Starter)

L'assiette de Jambon de Reims
(Reims ham)
L'assiette de foie gras de canard maison
(Home made foie gras with toasts and salad)
L'assiette de saumon fumé
(Smoked salmon)
La salade haricots verts et foie gras maison
(Salad with green beans, tomatoes and home made foie gras)
- Un plat au choix (A choice of main course)

Les tagliatelles foie gras et morilles
(Tagliatelli with home made foie gras and morels mushrooms)
Les tagliatelles escargots de Bourgogne et morilles
(Tagliatelli with Burgandy snails and morels mushrooms)
La salade de filets de cailles et foie gras maison, pommes de terre tièdes
(Salad with quail filets with home made foie gras, salad and lukewarm potatoes)
Le confit de canard : champignons, lardons, pommes grenailles et salade
(Duck confit with mushrooms, bacon, potatoes and salad)
- Un dessert au choix* (A choice of dessert*)
***Sauf/Except Champagne Gourmand**

Le menu enfant (Kids menu) (-11 ans) - 11,90€

- Un plat au choix (A choice of main course)

Lasagnes
(Lasagnes)
Les tagliatelles jambon, gruyère et crème
(Tagliatelli with ham, emmental cheese and cream)
Le croque palais : jambon blanc et emmental accompagné de chips
(croque monsieur with ham and emmental cheese)
- Un dessert au choix (A choice of dessert)

Glace ou sorbet 1 boule au choix
(Ice cream or sorbet)
Le gâteau au chocolat du Palais accompagné d'une crème anglaise maison
(Dark chocolate cake with home made " crème anglaise ")

Les eaux

- Plates
Eau vertueuse de Velleminfroy 1l 6.00 50 cl 4.00
- Gazeuses
Eau vertueuse de Velleminfroy 1l 6.00 50 cl 4.00
Chateldon 75cl 6.00

Les entrées (Starter)

Foie gras de canard maison avec toasts (Home made foie gras with toasts)	16€
Salade haricots verts et foie gras maison (Salad with green beans, tomatoes, home made foie gras)	13,50€
Saumon fumé avec toasts (smoked salmon with toasts)	13€
Jambon de Reims (Reims ham)	13€
Caviar (Acipenser Baeri) avec toasts, crème fraiche et beurre (30 gr)	49€

Les plats (main courses)

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Le tartare de bœuf charolais coupé au couteau (Origine française), pommes grenailles, salade (Bovine tartar with baked potatoes, salad) Non préparé / Not Prepared	20€
La Champenoise jambon de Reims, Chaource, Langres, pommes grenailles, salade (Reims ham with baked potatoes, salad, cheeses : Chaource and Langres)	23€
La grande assiette de saumon fumé, accompagnée de pommes grenailles, toasts et salade (Smoked salmon with potatoes and salad)	23€
La grande assiette de foie gras de canard maison , accompagnée de toasts et salade (Home made foie gras with toasts and salad)	26€
La grande assiette de Jambon Serrano, accompagnée de pommes grenailles, et salade (Serrano ham with potatoes and salad)	23€
Confit de canard aux champignons, champignons, lardons, pommes grenailles, salade (Duck confit with mushrooms, bacon, potatoes and salad)	23€
Tagliatelles au foie gras et aux morilles (Tagliatelli with home made foie gras and morel mushrooms)	24,50€
Tagliatelles aux escargots de Bourgogne et aux morilles (Tagliatelli with Burgandy snails and morel mushrooms)	24€
La Lasagne, accompagnée de salade verte (Lasagnes with green salad)	18€
Les Endives au Saumon (Endives with Smoked Salmon)	22€
Les croque-monsieur accompagnés d'une salade verte (with a green salad)	
Le croque Truffes fromage de brebis aux truffes, crème de truffe, jambon de Serrano (Serrano ham, sheep cheese with truffles, truffles cream)	16€
Le croque Saumon saumon fumé, fromage frais, ciboulette et citron (Smoked salmon, philadelphia cream, chive, lemon)	15,50€
Le croque Chèvre tapenade, chèvre, tomates séchées, pousses d'épinards, pignons de pins (Olive tapenade, fresh goat cheese, spinach shoots, dried tomatoes, pine nuts)	13,50€
Le croque Palais jambon blanc et emmental (Ham and emmental cheese)	13€
Le supplément pommes de terre grenaille	3,50€

Les salades (salads)

La salade filets de cailles et foie gras, pommes de terre tièdes (Salad with quail filets with home made foie gras and potatoes)	24,50€
La salade Truffes fromage de brebis aux truffes, jambon de Serrano et noix (Salad with Serrano ham, sheep cheese with truffles, nuts)	22,50€
La salade saumon saumon fumé, œuf dur et citron (Salad with smoked salmon, boiled egg and lemon)	20,50€
La salade Grison viande des grisons et chèvre frais (Salad with dried beef and fresh goat cheese)	20€
La salade végétarienne avec œuf dur (Vegetarian salad with hard boiled egg)	16,50€

Les fromages

Le Duo Langres Chaource 9,50€
(Plate of 2 Regional cheeses, Langres and Chaource)

Les desserts

L'île flottante aux biscuits roses de Reims accompagnée d'une crème anglaise 12,50€
(Flotting island with pink biscuits of Reims with " crème anglaise ")

Le gâteau au chocolat du Palais accompagné d'une crème anglaise 10,50€
(Dark chocolate cake with " crème anglaise ")

La tarte aux pommes d'Isabelle 10,50€
(Apple pie)

Le Baba du Palais au Rhum Clément Elevé sous bois 13,50€
(Rum baba with Rum Clement)

Le café gourmand fondue au chocolat, glace aux biscuits roses et quatre-quarts 10,50€
(Coffee with a little pot of chocolate, pink biscuit ice cream and cake)

Le champagne du Palais gourmand 17€
(Glass of home champagne with a little pot of chocolate, pink biscuit ice cream and cake)

Fromage blanc et coulis de fruits rouges 7,50€
(A smooth low fat creamy cheese with fruit coulis)

L'assiette Quatre-quarts du Palais 7,50€
(Pound cake)

Dessert du jour
(Ask for our daily special)

Les glaces artisanales

Glace aux biscuits roses de Reims 8,50€
(Ice cream made with pink biscuit of Reims)

Glace caramel fleur de sel accompagné de coulis de caramel 8,50€
(Salted toffee ice cream with toffee sauce)

Coupe de glace vanille et griottes à la liqueur 10,50€
(Vanilla ice cream with morello cherry)

Coupe dame blanche fondue au chocolat maison, glace vanille et chantilly 9,90€
(Vanilla ice cream with home made chocolate sauce)

Coupe colonel sorbet citron et vodka 10,50€
(Lemon sorbet with vodka)

Glace au marc de Champagne arrosé de marc de Champagne 10,50€
(Champagne Marc ice cream drizzled with Champagne Marc)

Glace 2 boules au choix 8€
(Ice cream, 2 scoops of your choice)

Glace 3 boules au choix 9,50€
(Ice cream, 3 scoops of your choice)

Les Champagnes de Vignerons

	Le Lieu	Bt 75cl
AGRAPART "Terroir" Blanc de Blancs Extra Brut Grand cru <i>100% Chardonnay D'Avize, Oger, Cramant et Oiry</i>	Côte des Blancs	110,00
APPOLONIS "Monodie" 2013 Blanc de Noirs Extra Brut <i>100% Pinot Meunier de La Vallée de La marne</i>	Vallée de La Marne	73,00
ASSAILLY "Cuvée Réserve" Blanc de Blancs Brut Grand Cru	Côte des Blancs	69,00
ASSAILLY "Mongamin" Blanc de Blancs Brut Grand Cru <i>100% Chardonnay D'Avize</i>		95,00
BERECHE & FILS "Brut Réserve" <i>30% Chardonnay, 30% Meunier, 40% Pinot Noir / Montagne de Reims et Vallée de La marne</i>	Montagne de Reims	75,00
CHARTOGNE-TAILLET "Sainte Anne" Extra Brut <i>50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Meunier / Merfy et Avize</i>	Montagne de Reims	70,00
CHARTOGNE-TAILLET "Hors Serie" Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru <i>100% Chardonnay D'Avize</i>		105,00
DAVID LECLAPART "L'Aphrodisiaque" Brut Nature LV18 <i>80% Chardonnay et 20% Pinot Noir de Trepail</i>		190,00
DE SOUSA Blanc de Blancs Réserve Extra Brut Grand Cru	Côte des Blancs	85,00
DE SOUSA "Cuvée des Caudalies" Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru <i>100% Chardonnay d'Avize</i>		115,00
DEHOURS "Terre de Meunier" Blanc de Noirs Extra Brut <i>100% Pinot Meunier de La Vallée de La Marne</i>	Vallée de La Marne	65,00
DEHOURS "Œil de Perdrix" Rosé Brut Nature <i>83% Pinot Meunier et 17% Chardonnay de La Vallée de La Marne</i>		70,00
DHONDT-GRELLET "Les Terres Fines" Blanc de Blancs 1er Cru <i>100% Chardonnay de Cuis</i>	Côte des Blancs	105,00
EGLY-OURIET "Les Premices" Extra Brut <i>1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay de Trigny</i>	Montagne de Reims	75,00
EGLY-OURIET "Grand Cru" Extra Brut <i>70% Pinot Noir et 30% Chardonnay d'Ambonnay, Bouzy et Verzenay</i>		120,00
ELISE BOUGY "Le Mont Chainqueux" Blanc de Noirs Brut Nature 1er Cru <i>50% Pinot Noir et 50% Pinot Meunier de Les Mesneux</i>	Montagne de Reims	95,00
FREDERIC SAVART "L'ouverture" Blanc de Noirs Extra Brut 1er Cru <i>100% Pinot Noir D'Ecuil</i>	Montagne de Reims	75,00
GEOFFROY "Rosé de Saignée" Brut 1er Cru <i>100% Pinot Noir De Cumières</i>	Vallée de La Marne	79,00
LA CLOSERIE Jerome Prevost "Grand Cru" Extra Brut <i>50% Pinot Noir de Puisieux et 50% Chardonnay de Mesnil Sur Oger</i>	Montagne de Reims	270,00
LOUIS DOUSSET 2014 Blanc de Noirs Brut Nature Grand Cru <i>100% Pinot Noir de Verzenay</i>	Montagne de Reims	79,00
PITHOIS "Cuvée M952" Vieilles Vignes Brut Grand Cru <i>60% Pinot Noir et 40% Chardonnay de Verzenay</i>	Montagne de Reims	73,00
	1/2 Bouteilles	Bt 37,5cl
DEHOURS "Grande Réserve" Extra Brut		38,00
ASSAILLY "Cuvée Réserve" Blanc de Blancs Brut Grand Cru		38,00
GEOFFROY "Rosé de Saignée" Brut 1er Cru		45,00

La Cuvée du Palais / Coulommès-La-Montagne

Café du Palais Brut par Lépitre 1er Cru
Café du Palais Rosé Brut par Lépitre 1er Cru

A La coupe	Bt
10cl	75cl
9,50	45,00
10,50	49,00

Les Champagnes de Maisons

ALFRED GRATIEN Brut

BILLECART SALMON Sous bois Extra brut

BOLLINGER Spécial Cuvée

CHARLES HEIDSIECK Brut

CHARLES HEIDSIECK Blanc de Blancs

CHARLES HEIDSIECK Blanc des millénaires 2007

CHARLES HEIDSIECK Rosé réserve

DEUTZ Brut

DEUTZ Brut Rosé

DRAPPIER Brut Nature Blanc de Noirs

GARDET Blanc de noirs Premier Cru

GOSSET Brut "Grande Réserve"

JOSEPH PERRIER Blanc de Blancs Cuvée royale

KRUG Grande Cuvée *171ème Edition*

LOMBARD "Le Mesnil sur Oger" Blanc de Blancs Brut Nature Grand cru

LOUIS ROEDERER Brut

LOUIS ROEDERER Cuvée Cristal 2015

PHILIPPONNAT Blanc de noirs 2019

PLOYEZ-JACQUEMART Extra Brut

POL ROGER Brut Réserve

"R" de RUINART Brut

RUINART Blanc de Blancs

TAITTINGER Brut Réserve

TAITTINGER Prélude Grands crus

TAITTINGER 2016

TAITTINGER Comtes de Champagne 2014

TAITTINGER Rosé

VEUVE CLICQUOT Carte Jaune

1/2 Bouteilles

CAFE DU PALAIS Brut Par Lépitre

POL ROGER Brut Réserve

MAGNUM

CAFE DU PALAIS Brut Par Lépitre

POL ROGER Brut Réserve

PLOYEZ JACQUEMART Blanc de Blancs Extra Brut

Le Lieu	Bt 75cl
Epernay	62,00
Mareuil-Sur-Aÿ	105,00
Aÿ Champagne	85,00
Reims	67,00
	95,00
	250,00
	79,00
Aÿ Champagne	69,00
	79,00
Côte des Bar	75,00
Chigny-Les-Roses	60,00
Epernay	69,00
Châlons	73,00
Reims	300,00
Epernay	85,00
Reims	75,00
	280,00
Ay Champagne	90,00
Ludes	57,00
Epernay	69,00
Reims	85,00
	130,00
Reims	75,00
	90,00
	95,00
	220,00
	85,00
Reims	75,00
	Bt 37,5cl
Coulommès	27,00
Epernay	45,00
	Bt 150 CL
Coulommès	85,00
Reims	120,00
Ludes	120,00

Les vins au verre (wines by glass)		Verre 12cl	le Pot 50cl	Bt 75cl
BLANC	COTES DE GASCOGNE L'été gascon Pellehaut (Moelleux/Sweet)	6,50	17,00	24,00
	COTES DU RHONE BLANC Tardieu-Laurent "Les becs fins" Bio	7,50	23,00	33,00
	POUILLY FUME Domaine Joseph Mellot	9,00	29,00	43,00
	PETIT CHABLIS "Hautérévien" Domaine Pommier Bio	9,00	29,00	43,00
ROUGE	BROUILLY Domaine Robert Perroud	7,50	23,00	33,00
	HAUT-MEDOC Comte de Dauzac	8,50	26,00	39,00
	BOURGUEIL "Jour de soif" Bio Domaine du Bel Air	8,50	26,00	39,00
	RHONE VENTOUX "Megaphone" Domaine du vieux Telegraphe	8,50	26,00	39,00
	HAUTES COTES DE NUITS Manuel Olivier	9,00	29,00	43,00
ROSE	CÔTES DE PROVENCE 2025 Domaine Souviou	8,00	24,00	35,00

Les vins

Beaujolais

ROUGE BROUILLY Robert Perroud 33,00

Loire

BLANC POUILLY FUME Domaine Joseph Mellot 43,00
 SANCERRE Domaine Fouassier 2023 49,00

ROUGE BOURGUEIL "Jour de soif" Bio Domaine du Bel Air 39,00

Bourgogne

BLANC HAUTES COTES DE NUITS Manuel Olivier 2023 43,00
 PETIT CHABLIS "Hautérévien" Domaine Pommier 43,00
 CHABLIS 1er CRU Côte de Léchet Domaine Pommier 2022 59,00
 MEURSAULT Manuel Olivier 2020 89,00

ROUGE HAUTES COTES DE NUITS Manuel Olivier 43,00
 VOLNAY Chantal Lescure 2022 75,00
 MONTHELIE 1er CRU "Les champs Fulliots" Domaine Parent 2022 79,00
 NUIT-SAINT-GEORGES Chantal Lescure 2022 85,00
 BEAUNE 1er CRU "Les Epenottes" Domaine Parent 2019 90,00

Côtes du Rhône

ROUGE CÔTES DU RHONE Saint Esprit Delas 2023 25,00
 RHONE VENTOUX "Megaphone" Domaine du vieux Telegraphe 39,00
 SAINT JOSEPH Vieille vignes Gérard Courbis 2022 55,00
 CHATEAUNEUF DU PAPE Telegramme Domaine du Vieux Telegraphe 2021 65,00
 HERMITAGE "Domaine des Tourettes" Delas 2021 79,00
 BLANC COTES DU RHONE BLANC Tardieu-Laurent "Les becs fins" 33,00
 CONDRIEU Tardieu-Laurent 2023 75,00

Bordeaux

ROUGE HAUT-MEDOC Comte de Dauzac 39,00
 MARGAUX Comte de Dauzac 2020 59,00
 SAINT - EMILION Pavillon de Taillefer Grand Cru 2021 59,00
 CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN Moulis-en-Médoc 2019 79,00

Côtes de Gascogne

BLANC COTES DE GASCOGNE L'été gascon Domaine de Pellehaut (moelleux / Sweet) 24,00

Côteaux Champenois

ROUGE CUMIERES ROUGE Geoffroy (Pinot noir) 55,00
 BOUZY Grand cru Delavenne (Pinot noir) 55,00

Côtes de Provence

ROSE CÔTES DE PROVENCE 2025 Domaine Souviou 35,00