



Saint-Tropez Lounge Club

Soft

<i>Eau 808 75cl</i>	9
<i>Eau 808 pétillante 75cl</i>	9
<i>Perrier 33cl</i>	5
<i>Eau 808 40cl</i>	5
<i>Eau 808 pétillante 40cl</i>	5
<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl</i>	5
<i>Red Bull 25cl</i>	6
<i>Orangina 25cl</i>	5
<i>Limonade 33cl</i>	5
<i>Lipton Ice Tea 25cl</i>	5
<i>Schweppes Tonic 25cl / Pink Pepper Tonic 20cl</i>	5
<i>Fever Tree Tonic 20cl</i>	6
<i>Fever Tree Ginger Ale 20cl</i>	6
<i>Fever Tree Ginger Beer / Fever Tree Mediterranean 20cl</i>	6
<i>Siróp à l'eau</i>	6
<i>Jus de fruits Pago 20cl</i>	5
<i>Orange, pamplemousse, AÉE, pomme, ananas, mangue</i>	
<i>Jus de tomate 25cl</i>	5
<i>Fruits pressés</i>	8
<i>Cocktail de fruits frais</i>	12

Cocktail de Fruits



240 ml - 10 €

Confiance

Détox fruité qui stimule l'immunité

Pomme, ananas, passion, gingembre
Apple, pineapple, passion fruit, ginger

Bonheur

Détox fruité antioxydant

Framboise, fraise, eau de coco
Raspberry, strawberry, coconut water

Amour

Détox équilibré qui assainit l'organisme

Pomme, concombre, épinard, kale, citron
Apple, cucumber, spinach, kale, lemon

Shot 60 ml - 5 €

L'Elixir

100% fruits et épices - Nouveaux départ

Ananas, gingembre, curcuma, Cayenne
Pineapple, ginger, turmeric, cayenne pepper

Force

Détox équilibré qui tonifie le corps

Pomme, carotte, citron, betterave, gingembre
Apple, carrot, lemon, beetroot, ginger

Joie

Détox équilibré qui sublime le teint

Pomme, carotte, ananas, citron
Apple, carrot, pineapple, lemon

Légèreté

Détox équilibré drainant

Pomme, concombre, gingembre
Apple, cucumber, ginger

Jouvence

100% fruits et épices - Beauté intérieure

Gingembre, framboise, miel, maca
Ginger, raspberry, honey, maca

Boisson chaude

Hot drink

Café - Café noisette Coffee - Coffee with milk

4

Crème Large coffee with milk

6

Chocolat Hot chocolate

6

Cappuccino - Latte

6

Moka

8

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

Thé Damman

6

Bière

	25cl	33cl
<i>Bière pression Stella Artois</i>	4	5
<i>Bière pression Leffe</i>	6	8
<i>Budweiser</i>		8
<i>La blonde de Saint-Tropez</i>		10
<i>Corona</i>		8
<i>Heineken</i>		8

Apéritif

	4cl	6cl	12cl
<i>Pastis 51 / Ricard</i>	5		
<i>Pastis 12/12</i>	6		
<i>Martini Bianco / Rosso</i>		6	
<i>Campari</i>		6	
<i>Porto Tawny</i>		6	
<i>Lillet blanc / Pisco / Aperol</i>		8	
<i>Kir vin blanc</i>			10
<i>Kir royal</i>			13

CHAMPAGNE BOLLINGER MAISON FONDÉE EN 1829

	coupe 12 cl	piscine 16 cl	bouteille 75 cl	magnum 150 cl
<i>Bollinger Spécial Cuvée</i>	16	18	88	195
<i>Bollinger Rosé</i>	18	22	108	228
<i>La Grande Année 2012</i>			200	
<i>La Grande Année Rosé 2005</i>			228	
<i>Récemment Dégorgé 2004</i>			355	
<i>Vieilles Vignes Françaises 2006</i>			930	



Autres Champagnes

	<i>coupe</i> 12 cl	<i>piscine</i> 16 cl	<i>bouteille</i> 75 cl	<i>magnum</i> 150 cl
<i>Ayala Brut Majeur</i>	11	15	58	128
<i>Ayala Brut Nature</i>	14	16	70	140
<i>Ayala Brut Rosé</i>	15	18	85	
<i>Ayala Blanc de Blanc</i>			98	

bouteille magnum
75 cl 150 cl

Ruinart

<i>Blanc de Blanc</i>	220	480
<i>Ruinart Rosé</i>	220	480
<i>Dom Ruinart Blanc</i>	340	760
<i>Dom Ruinart Rosé</i>	510	1 120

Besserat de Bellefon

<i>Cuvée Brigitte Bardot</i>	375
------------------------------	-----

Signature Cocktail

18 €

Honeymoon 16 cl

Gin, miel, jus de citron, jus de pomme, jus d'orange, fumé à la cannelle
Gin, honey, lemon juice, apple juice, orange juice, smoked with cinnamon

L'orientale 14 cl

Vodka, menthe fraîche, sirop de cannelle, thé au jasmin froid
Vodka, fresh mint, cinnamon syrup, cold jasmine tea

Strawberry & Pepper 14 cl

Vodka infusée au poivre blanc, jus de fraise, jus de citron vert, basilic
White pepper infused vodka, strawberry juice, lime juice, basil leaves

Gin & ginger 16 cl

Gin, citron vert, Angostura, menthe, ginger beer
Gin, lime, Angostura, mint, ginger beer

Signature Cocktail

18 €

Ahumadito 26 cl

Mezcal, jus de tomate, citron, piment, fumé au chêne
Mezcal, tomato juice, lemon, chili, oak smoke

Jardin de Provence 15 cl

Gin infusé au romarin, jus de pomme, jus d'ananas, citron,
sirop de sucre, sel, poivre, basilic
Rosemary gin infused, apple juice, pineapple juice, lime,
sugar syrup, salt, pepper, basil

Stopover 20 cl

Rhum ambré & blanc, menthe, jus d'ananas frais, jus de citron vert,
miel, ginger beer
Dark & white rum, mint leaves, fresh pineapple juice, lime juice,
honey, ginger beer

Champagne Cocktail

18 €

Hugo 16 cl

Liqueur St Germain, citron vert, menthe, champagne
St Germain, lime, mint, champagne

Pick me up 14 cl

Champagne, cognac, jus de citron, grenadine
Champagne, cognac, lemon juice, grenadine

Aperol Spritz 16 cl

Aperol, champagne, eau gazeuse
Aperol, champagne, water soda

Pornstar Martini 16 cl

Vodka, sirop de vanille, purée de passion, jus de citron vert, shooter de champagne
Vodka, vanilla syrup, passion fruit puree, lime juice, champagne shooter

Mojito Royal 16 cl

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, Angostura, champagne
White rum, fresh mint, lime, sugar, Angostura, champagne

Bellini 16 cl

Purée de pêche, crème de pêche, champagne
Peach puree, peach cream, champagne

Cocktail fruité

16 €

Mojito aux fruits 20 cl

Rhum brun, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse, fruits au choix
Dark rum, fresh mint, lime, sugar, water soda, fruit of your choice

Le « swallow » 20 cl

Gin, pamplemousse frais, fruits rouges, sucre, tonic
Gin, fresh grapefruit, red fruits, sugar, tonic

Daiquiri « Paf » 16 cl

Rhum, sucre, citron vert, jus de fruits Paf
Rum, sugar, lime, Paf fruit juices

Piña Colada 16 cl

Rhum, crème de coco, jus d'ananas
Rum, coconut cream, pineapple juice

Classique Cocktail

14 €

Bloody Julie 20 cl

Vodka, jus de tomate, jus de citron vert, Tabasco, sauce Worcester, poivre et sel de céleri
Vodka, tomato juice, lime juice, Tabasco, Worcester sauce, pepper and celery salt

Americano home made 16 cl

Campari, vermouth rouge et blanc, eau gazeuse
Campari, red and white vermouth, water soda

Long island iced tea 16 cl

Vodka, gin, rhum, Cointreau, jus de citron, cola
Vodka, gin, rum, cointreau, lemon juice, cola

Moscow Mule 20 cl

Vodka, ginger beer, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, Angostura
Vodka, ginger beer, cane syrup, lime juice, Angostura

Mojito 20 cl

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, Angostura, Perrier
White rum, lime, fresh mint, Angostura, Perrier

Caïpirinha / Caïpiroska 7 cl

Cachaça / Vodka, citron vert, sucre de canne
Cachaça / Vodka, lime juice, cane syrup

Classique Cocktail

14 €

Cosmopolitan 14 cl

Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Sex on the Beach 20 cl

Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry
Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry juice

Margarita 14 cl

Tequila, Cointreau, jus de citron vert
Tequila, Cointreau, lime juice

Daïquiri 14 cl

Rhum blanc, jus de citron, sirop de sucre de canne
White rum, lime juice, cane syrup

Les « Sour's » au choix (at choice) 10 cl

Whisky ou Amaretto ou Vodka ou Pisco, citron, sucre
Whisky or Amaretto or Vodka or Pisco, lemon, sugar

Gin Tonic

Botanist 15 €

Basilic frais, baies de genièvre, tonic
Fresh basil, juniper berries, tonic

Monkey 47 17 €

Mûres, étoiles de badiane, cannelle, tonic
Blackberries, anise stars, cinnamon, tonic

Hendrick's 13 €

Concombre, baies roses, Pink pepper tonic*
Cucumber, pink berries, Pink pepper tonic*

Mare 14 €

Romarin, olive, Mediterranean tonic**
Rosemary, olive, Mediterranean tonic**

Tanqueray 10 16 €

Zeste de pamplemousse, gingembre, Ginger ale
Grapefruit zest, ginger stick, Ginger ale

* Pink pepper tonic : tonic infusé aux baies roses / tonic infused with pink berries

** Mediterranean tonic : tonic infusé thym et romarin / tonic infused with thyme and rosemary



au verre 12 cl piscine 15 cl 75 cl 150 cl 300 cl

Côtes de Provence Rosé

Domaine des Campaux « Les Cannissons » 2020	9	10	35		
Château des Marres Prestige 2020			39	78	
Clos des B clutivé et vinifié en biodynamie. Vin sans sulfite ajouté 2020			37		
Les Bouis « Grande Vendange » 2020			44		
Château Sainte Marguerite « Symphonie » 2020			46	102	243
Château Saint Maur « Excellence » 2020	12	15	50	105	
Château Minuty « Rosé et Or » 2020			61	136	
Domaines Ott - Château de Selle 2020			73	164	
Château d'Esclans Garrus 2019			172		
Château Minuty « 281 » 2020			108	216	

Côtes de Provence Blanc

Château des Marres Prestige 2020	9	10	39		
Château Saint Maur « Excellence » 2019			58		
« Clos de Capelune » 2020			78		
Domaines Ott - Clos Mireille 2018/2019			78		

Côtes de Provence Rouge

Château des Marres Prestige 2019			40		
Les Bouis 2017/2018			57		
Château Saint Maur « Excellence » 2019			58		
Clos des B - Les Poupettes			58		
Clutivé et vinifié en biodynamie. Vin sans sulfite ajouté 2020					

Bandol Rouge

Château de Pibarnon 2017			83		
--------------------------	--	--	----	--	--

IGP Alpilles Rouge

Domaine de Trévallon 2017			149		
---------------------------	--	--	-----	--	--



<i>La Bourgogne</i> Blanc	au verre 12 cl	75 cl
<i>Chablis Domaine Pommier - Croix aux Moines 2018</i>	15	63
<i>Pouilly Fuissé - Domaine J. A Ferret « Autour de la Roche » 2018</i>		74
<i>Meursault - Domaine Matrot 2018</i>		117
<i>Puligny Montrachet - Domaine de Montille Le Cailleret 1^{er} Cru 2018</i>		302
<i>Batard-Montrachet - 1^{er} cru Domaine Thomas Morey 2018</i>		504

<i>La Bourgogne</i> Rouge	au verre 12 cl	75 cl
<i>Mercrey 1^{er} Cru - Domaine Michel Juillot « Les Vignes de Maillonge » 2017</i>	15	65
<i>Gevrey Chambertin - Domaine Harmand Geoffroy Vieilles Vignes 2016</i>		159
<i>Clos Vougeot Grand cru - Domaine Meo Camuzet Pres le Cellier 2017</i>		468



<i>La Vallée du Rhône</i> Blanc	au verre 12 cl	75 cl
<i>Saint Joseph - Bernard Gripa 2018</i>		81
<i>Condrieu - Domaine JP et Loic Jamet Vernillon 2019</i>		149

<i>La Vallée du Rhône</i> Rouge	au verre 12 cl	75 cl
<i>Saint Joseph - Domaine Bernard Gripa 2018/2019</i>	15	77
<i>Côte-Rôtie - Château d'Ampuis - E. Guigal 2006</i>		178
<i>Châteauneuf-du-Pape - D. Bonneau « Réserve des Célestins » 2012</i>		648

<i>La Vallée de la Loire</i> Blanc	au verre 12 cl	75 cl
<i>Menetou Salon - Domaine Jean Teiller 2019</i>		39
<i>Sancerre - Domaine Pascal Jolivet 2019</i>	12	57
<i>Pouilly Fumé - Domaine de la Doucette 2018</i>	15	76

<i>La Vallée de la Loire</i> Rouge		75 cl
<i>Sancerre - Domaine Claude Riffault « La Noue » 2018/2019</i>		81

Bordeaux <i>Rouge</i>		75 cl
Haut Médoc	Château de Francs « Les Cerisiers » 2015	43
Saint Estèphe	Château de Pez 2015/2016	81
Côtes de Castillon	L' Aurage 2016	125
Saint Julien	Château Branaire Ducru 2000	225
	Château Ducru Beaucaillou 2009	648
Pauillac	Le Pauillac du Château Latour 2015	225
	Château Lafite Carruades 2005	540
Margaux	Château Boyd Cantenac 2009	210
	Château Malescot Saint Exupéry 2010	300
	Le Pavillon rouge du Château Margaux 2010	780
Pomerol	Château Belle-Brise 2007	275
Saint-Emilion Grand Cru	Château Trianon 2015	90
	Château Canon la Gaffelière 2009	240
	Château Angélus 2008	864

Spiritueux

	4cl		4cl
<i>Vodka</i>		<i>Rhum</i>	
Absolut vodka	8	Havana club 3 ans	8
Russian Standard	8	Sailor Jerry	8
Zubrowska	9	Cachaça Thoquino	8
Stolichnaya	10	Mount Gay Black Barrel	8
Grey Goose	12	Havana especial	9
Belvédère	12	Diplomatico Reserva	13
Ciroc	12	Mount Gay 1703	17
Beluga Noble	12	Zacapa XO	18
		Très vieux JM	25
<i>Gin</i>		<i>Tequila</i>	
Bombay Sapphire	8	El Jimador	8
Hendrick's	10	Mezcal	10
Tanqueray Ten	11	Patron Xo cafe	10
The Botanist	12	Patron Silver	12
Monkey 47	14	Don Julio Blanco	12
Gin Mare	11	Patron Anejo	16
		Clase Azul Reposado	20
		Don Julio 1942	25
<i>Shooter</i>	10		

Whisky Whiskey Bourbon

	4cl		4cl
Four Roses	8	Glenmorangie Nectar Or	13
Bruichladdich the Classic Laddie	8	Chivas Regal 18 ans	14
Johnnie Walker Red	8	Lagavulin 16 ans	14
J&B	8	Aberlour 15 ans	14
Jameson	9	Woodford Reserve	14
Jack Daniel's N°7	9	Nikka from the barrel	15
Jack Daniel's Honey	9	Bulleit Rye	16
Port Charlotte Scottich Barley	10	Johnnie Walker Blue Label	25
Chivas Regal 12 ans	11		
Balvenie 12 ans	13		

Digestif

	4cl
Bailey's / Get 27	8
Cointreau / Grand-Marnier	8
Disaronno Amaretto / Frangelico	8
Saint Germain	8
Calvados Père Magloire	8
Cognac Remy Martin 1738	8
Limoncello Il Covento	12
Grappa Sassicaia	18
Cognac Remy Martin XO Excellence	27
Bas Armagnac 1982 La Fontaine de Coincy	65



Cognac Louis XIII 2cl - L'initiation	120
Cognac Louis XIII 4cl	200
Cognac Louis XIII 70cl - La Carafe	3 500



	au verre	bouteille
Pineau ABK6	8	70
Vodka Ekiss 40° OR: World Best Pure Neutral Vodka 2016	8	55
ABK6 Honey Cognac Liqueur (liqueur au cognac et au miel)	10	60
Cognac ABK6 Vsop 40° World Best VSOP Cognac 2017	10	60
Cognac ABK6 XO Family Réserve 40°	18	145
Cognac ABK6 XO Renaissance Carafe 40° World Best XO Cognac 2017	25	180
Cognac ABK6 Millésime 1985		200
Cognac ABK6 extra 43° Double Gold San Francisco 2015	55	550



Saint-Tropez Lounge Club

<i>Panier crudités 2/3 pers.</i>	20
<i>Mix fresh vegetables basket 2/3 pers.</i>	
<i>Panier crudités 4/6 pers.</i>	32
<i>Mix fresh vegetables basket 4/6 pers.</i>	
<i>Planche de charcuterie Corse 2/4 pers.</i>	38
<i>Platter of cold cuts 2/4 pers.</i>	
<i>Planche de fromages Italiens 2/4 pers.</i>	32
<i>Platter of cheeses 2/4 pers.</i>	
<i>Planche mixte 4 pers.</i>	50
<i>Mixed platter 4 pers.</i>	
<i>Blinis x6</i>	8

Casa Italia

•
Saint-Tropez

<i>Jambon ibérique Bellota Iberian ham</i>	25 € les 100 gr
<i>Chorizo ibérique Bellota Iberian chorizo</i>	14 € les 100 gr
<i>Bresaola White lomo</i>	12 € les 80 gr
<i>Jambon à la truffe Ham with truffle</i>	16 € les 110 gr
<i>Jambon de Parme Parma ham</i>	10 € les 70 gr
<i>Mortadelle Mortadella</i>	6 € les 100 gr
<i>Saucisson Milano Milano sausage</i>	7 € les 80 gr
<i>Chips moutarde-miel-truffe blanche Mustard-honey-white truffle chips</i>	5 € les 45 gr
<i>Chips au pesto Pesto chips</i>	5 € les 45 gr
<i>Chips à la truffe Truffle chips</i>	5 € les 45 gr
<i>Artichauts tiges longues à l'huile d'olive Artichoke, olive oil</i>	22 € les 520 gr
<i>Olives noires Black olives</i>	10 € les 550 gr
<i>Olives vertes grosses Large green olives</i>	10 € les 550 gr
<i>Tomates séchées Dried tomatoes</i>	10 € les 230 gr
<i>Poivrons farcis au thon Peppers stuffed with tuna</i>	18 € les 230 gr
<i>Jardinière de légumes du potager Vegetables from the garden</i>	26 € les 550 gr

Casa Italia

•
Saint-Tropez

<i>Mini sardines Little sardines</i>	9 € les 115 gr
<i>Mini sardines Little sardines</i>	25 € les 260 gr
<i>Tarama nature Tarama</i>	10 € les 100 gr
<i>Tarama au piment d'Espelette Tarama with Espelette pepper</i>	12 € les 100 gr
<i>Tarama au crabe Crab Tarama</i>	12 € les 100 gr
<i>Tarama au corail d'oursin Tarama with sea urchin coral</i>	13 € les 100 gr
<i>Tarama à la truffe Tarama with truffle</i>	22 € les 100 gr
<i>Ventrèche de thon blanc White tuna belly</i>	18 € les 115 gr
<i>Filet d'anchois Anchovy fillet</i>	25 € les 95 gr
<i>Câpres Selargino sous sel - elite Selargino capers under salt</i>	16 € les 80 gr
<i>Câpres de racale au sel de mer Root capers with sea salt</i>	10 € les 75 gr
<i>Burrata fumée Smoked burrata</i>	10 € les 100 gr
<i>Burrata di bufala Burrata di bufala</i>	10 € les 125 gr
<i>Camembert di bufala à la truffe Camembert di bufala with truffle</i>	12 € les 150 gr
<i>Camembert di bufala Camembert di bufala</i>	12 € les 250 gr

Casa Italia

Saint-Tropez

Castaing

1925

Foie Gras et gastronomie

*Foie Gras de canard entier mi-cuit label rouge
Jurançon et baies de genièvre* 58 € les 190 gr

*Foie Gras de canard entier mi-cuit label rouge
nature* 55 € les 190 gr

*Foie Gras de canard entier mi-cuit
nature* 30 € les 80 gr

Duo de Foie Gras de canard entier mi-cuit 25 € les 2x40 gr

*Coffret de 3 mini lobes de Foie Gras de canard entier mi-cuit
nature, Jurançon, piment d'espelette* 42 € les 3x70 gr

*Millefeuille de Foie Gras d'oie entier
truffe noire du Périgord* 65 € les 2x40 gr

*Chutney mangue, pêche, poire, melon, fraise,
fruits des bois, figues, abricot* 13 € les 150 gr

Casa Italia

Saint-Tropez

Saumon fumé en tranche

Smoked salmon

Cœur de filet de saumon fumé

Heart of smoked salmon filet



45 € +/-240 gr

56 € +/-260 gr

Caviar Casparian Baeri Royal

68 € Boîte de 30 gr

114 € Boîte de 50 gr

282 € Boîte de 125 gr

Caviar Casparian Golden Imperial

74 € Boîte de 30 gr

130 € Boîte de 50 gr

310 € Boîte de 125 gr

Caviar Casparian Beluga Royal

414 € Boîte de 50 gr

930 € Boîte de 125 gr



*Les Viviers
du Pilon*

Coquillages

Seafood

12 Huitres Gillardeau Papillon n° 5	28
12 Gillardeau Papillon oysters n° 5	
12 Huitres Gillardeau n° 3	32
12 Gillardeau oysters n° 3	
12 Huitres Fines de Claires Marennes d'Oléron n° 2	24
12 Marennes D'Oléron oysters n° 2	
12 Huitres Fines de Claires Marennes d'Oléron n° 3	20
12 Marennes D'Oléron oysters n° 3	
12 grosses crevettes roses	16
12 king prawns	

Crustacés

Shellfish

Langouste Royale Royal spiny lobster	102 €/kg
King Crab	82 €/kg
Homard bleu Blue lobster	76 €/kg



*Les Viviers
du Pilon*

Plateaux de fruits de mer

Seafood platters

<i>Panaché du Pilon</i> (1 pers)	42
8 huitres fines de claire n° 3, 4 moules d'Espagne TG, 1 clams, 6 bulots, 4 crevettes roses grosses, 2 langoustines / 8 fine de claire oysters n° 3, 4 Spain mussels TG, 1 clams, 6 whelk, 4 large prawns, 2 scampis	
<i>Double Panaché du Pilon</i> (2 pers)	80
16 huitres fines de claire n° 3, 8 moules d'Espagne TG, 2 clams, 12 bulots, 8 crevettes roses grosses, 4 langoustines / 16 fine de claire oysters n° 3, 8 Spain mussels TG, 2 clams, 12 whelk, 8 large prawns, 4 scampis	
<i>Super Panaché</i> (2 pers)	100
Double Panaché du Pilon avec tourteau Double Panaché du Pilon with crab	
<i>Royal Breton</i>	125
Double Panaché du Pilon avec Homard breton (400gr env) Double Panaché du Pilon with Breton lobster	
<i>Le Royal</i>	135
Double Panaché du Pilon avec Langouste royale (400gr env.) Double Panaché du Pilon with Royal spiny lobster	
<i>Le Pilon Royal</i>	180
Double Panaché du Pilon avec Tourteau, Homard et Langouste (400gr env) Double Panaché du Pilon with carb, lobster, spiny lobster	



<i>Sashimi</i> (10pcs)	<i>Thon</i> tuna	27
	<i>Daurade</i> sea bream	27
	<i>Saumon</i> salmon	24

<i>Plateau végétarien</i> (13pcs)	22
<i>Veggie rolls</i> x4, <i>maki avocat</i> avocado x3, <i>maki concombre</i> cucumber x3, <i>maki radis mariné</i> pickled radish maki x3	

<i>Plateau Makimono</i> (15pcs)	30
<i>Maki thon</i> tuna x3, <i>maki saumon</i> salmon x3, <i>maki concombre</i> cucumber x3, <i>california roll</i> x3, <i>futomaki</i> x3	

<i>Plateau Sushi mix</i> (14pcs)	35
<i>Thon</i> tuna x2, <i>saumon</i> salmon x2, <i>daurade</i> sea bream x2, <i>crevette</i> shrimp x2, <i>maki saumon</i> salmon maki x6	

<i>Plateau Sushi & Sashimi</i> (19pcs)	45
<i>Sushis</i> : <i>thon</i> tuna x2, <i>saumon</i> salmon x2, <i>daurade</i> sea bream x2, <i>crevette</i> shrimp x1, <i>Sashimis</i> : <i>thon</i> tuna x3, <i>saumon</i> salmon x3, <i>daurade</i> sea bream x2, <i>Roll</i> : <i>california roll</i> x4	



<i>Plateau Kom o Japon</i> (36pcs)	95
<i>Sushis</i> : <i>thon</i> tuna x2, <i>saumon</i> salmon x2, <i>crevette</i> shrimp x2, <i>Sashimis</i> : <i>thon</i> tuna x4, <i>saumon</i> salmon x4, <i>daurade</i> sea bream x4, <i>Maki</i> : <i>thon</i> tuna x4, <i>saumon</i> salmon x4, <i>Roll</i> : <i>california roll</i> x4, <i>california royal</i> x4	

<i>Plateau Heaven</i> (40pcs)	85
<i>Sushis</i> : <i>saumon</i> salmon x2, <i>saumon cheese</i> salmon cheese x2, <i>Sashimis</i> : <i>saumon</i> salmon x4, <i>Makis</i> : <i>saumon</i> salmon x8, <i>avocat</i> avocado x4, <i>Rolls</i> : <i>saumon roll</i> salmon roll x4, <i>Tokyo baggels</i> x4, <i>Spicy salmon</i> x4, <i>fondant cheese</i> x4, <i>saumon royal</i> royal salmon x4	

<i>Plateau Hozu Royal Mix</i> (64pcs)	185
<i>Sushis</i> : <i>thon</i> tuna x4, <i>saumon</i> salmon x4, <i>anguille</i> eel x4, <i>Sashimis</i> : <i>thon</i> tuna x4, <i>saumon</i> salmon x4, <i>daurade</i> sea bream x4, <i>Makis</i> : <i>thon</i> tuna x4, <i>saumon</i> salmon x4, <i>avocat</i> avocado x4, <i>concombre</i> cucumber x4, <i>Rolls</i> : <i>saumon roll</i> salmon roll x4, <i>Tokyo baggels</i> x4, <i>Spicy salmon</i> x4, <i>fondant cheese</i> x4, <i>california</i> x4, <i>california royal</i> royal salmon x4	

<i>Chirashi</i> (bol)	<i>Saumon</i> salmon	28
	<i>Thon</i> tuna	30
	<i>Saumon, thon, daurade</i> salmon, tuna, sea bream	30

LA PETITE PLAGE

*Salade de King Crab, pamplemousse, avocat,
vinaigrette miel de Provence* 60

King crab salad, grapefruit, avocado, Provence honey vinaigrette

Tartare de thon, guacamole, vinaigrette au soja et sésame 39

Tuna tartare, guacamole, soy sauce and sesame seeds dressing

Ceviche de daurade royale, ail et piment vert 38

Ceviche of sea bream, garlic and green chilli



Lobster roll & crayfish XL 32

Sauces : Classic (homemade mayo, ciboulette)

Connecticut (beurre citronnée chaud, homemade mayo, herbes secrètes)

Miso-Yuzu (miso, yuzu juice, maple, épices old bay, cébette)



Homard servi froid, mayonnaise aux épices tandoori, riz soufflé 54

Lobster served cold, mayonnaise with tandoori spices, puffed rice

Wagyu australien séché, pistou de menthe fraîche 42

Australian jerky Wagyu, fresh mint pistou



Vitello tonnato, huile d'olive, câpres et ventrèche de thon 28

Vitello tonnato, olive oil, capers and tuna belly

Carpaccio de bœuf au pesto, salade de roquette au vieux parmesan 38

Beef carpaccio with pesto, arugula salad with old parmesans cheese

LE GIRELIER

SAINT - TROPEZ



Tataki de thon mariné au ponzu, coriandre, sésame grillé 32
Marinated tuna tataki with ponzu, coriander, grilled sesame seeds

Tartare de saumon au citron vert 29
Salmon tartar with lime

Tartare de bœuf charolais au couteau, mesclun 43
Charolais beef tartar, mesclun salad

Tarte aux fraises Strawberry tart 9

Tarte aux framboises Raspberry tart 9

Tarte au citron Lemon tart 9

Tarte aux abricots sans gluten Apricot tart free gluten 9

Meringue 9

Éclair chocolat 9

Éclair café 9

Éclair au caramel beurre salé 9

Tarte Tropézienne 9

Millefeuille 9

Entremets 2 chocolats 2 chocolates entremets 9

Gâteau au chocolat sans gluten Chocolate cake, free gluten 9

Barre de Nougat Blanc 75 €/1 kg

Prix nets en euros, service compris

Dans la limite des stocks disponibles en restaurant. Net selling prices in euro - While stocks last.

Prix nets en euros, service compris

Dans la limite des stocks disponibles en restaurant. Net selling prices in euro - While stocks last.



Saint-Tropez Lounge Club