



Saint-Tropez Lounge Club

Boisson chaude

Café serré / espresso / allongé

€

4

Café noisette

4

Café crème/ Cappuccino/ Latte

6

Moka

8

Chocolat chaud - Hot chocolate

6

Café frappé / Frappuccino

10

Thé Damman (thés, infusions)

6

Soft

€

Eau 808 40cl/75cl

5 / 8

Eau pétillante 808 40cl/75cl

5 / 9

Perrier 33cl

5

Supplément Sirop + 2 €

Coca-cola, Coca-cola Zéro 33cl

5

Red Bull 25cl

6

Orangina 25cl

5

Limonade 33cl

5

Fever Tree tonic 20cl

6

Fever Tree Ginger Ale 20cl

6

Fever Tree Ginger Beer 20cl

6

Ice tea maison 20cl

6

Jus de tomate bio 25cl

6

Jus de fruits pressés (orange, pamplemousse, ananas, citron) 20cl

8

Jus de fruits (ACE, pomme, fraise) 20cl

5

Jus detox

10

Concombre, citron, pomme / Gingembre, orange, carotte / Ananas, gingembre, thé vert

Bières

Pressions (draught beers)

Stella Artois 25cl/33cl

5 / 6.5

Hoegaarden Blanche 25cl/33cl

7 / 9

Bières bouteilles (bottled beers) 33cl

Budweiser

8

Corona

8

La Blonde de Saint-Tropez

10

Apéritif

Pastis 51/ Ricard 4cl

5

Pastis 12/12 4cl

6

Martini Bianco/Rosso 6cl

6

Campari 6cl

6

Kir vin blanc 12cl

10

Kir royal 12cl

13

Champagne

Bubbles...

Bollinger

	€	12cl	16cl	75cl	150cl
Spécial cuvée	15	20	90	240	
Rosé	22	29	130	320	
La grande année 2012				200	
L'année Rosé 2005				228	
Récemment Dégorgé 2007				355	
Vielles vignes françaises 2006				930	

Ayala

	€	12cl	16cl	75cl	150cl
Brut nature				75	160
Brut majeur	11	15	70	150	
Brut majeur Rosé	16	22	100		
Blanc de Blancs				110	

Ruinart

Blanc de blancs				180	390
Dom Ruinart Blanc de blancs				430	
Dom Ruinart Rosé				530	

Besserat de Bellefon

Bleu Brut	12	16	75		
Brigitte Bardot				375	

Gustave Eiffel

Brut Réserve				75	
Blanc de Blancs				110	

Vins

Wines

Rosé

	e	12cl	16cl	75cl	150cl
Côte de Provence					
Cap Saint-Pierre « Les Anges d'Or » 2021				28	
Domaine Torpez « Bravade » 2021		7	9	35	80
Château Maïme « Cuvée Héritage » 2021		8	10	39	
Mas de Pampelonne 2021		8	10	39	
Château Sainte-Marguerite « Symphonie » 2021				60	
Château Minuty Rosé et Or 2021		11	14	65	140
Domaine du Vallon du Bouis « La belle vendange » 2021				80	
Château Minuty 281 2021				110	

Blanc

	€	12cl	16cl	75cl	150cl
<i>Côte de Provence</i>					
Domaine Torpez « Bravade » 2020/2021		7	9	35	80
Château Maime « Cuvée Origine » 2020				45	
Château Minuty « Blanc et O » 2021		11	14	65	140
<i>Loire</i>					
Sancerre « Domaine Thomas et fils » 2020/2021				55	
Pouilly Fumé « Domaine Ladoucette » 2019				85	
<i>Bordeaux</i>					
Domaine de Cassard « Bouteille à la mer » 2020				95	
<i>La Bourgogne</i>					
Meursault Domaine Matrot 2019				140	
Puligny Montrachet 1 ^{er} cru 2017				310	
Batard Montrachet grand cru 2018				550	

Rouge

	€	12cl	16cl	75cl
<i>Côte de Provence</i>				
Domaine Torpez « Bravade » 2018		8	10	39
<i>La Bourgogne</i>				
Mercurey « Domaine Michel Juillot » 2019/2020		12	16	78
Clos Vougeot grand cru « Meo Camuzet » 2017				490
<i>Bordeaux</i>				
Bordeaux « Domaine Cassard » 2020				35
Saint-Estephe « Château de Pez » 2015				115
Côtes de Castillon « L' Aurage » 2016				125
Pauillac « Château Latour » 2016				220
Saint-Emilion « Clos Saint-Martin » 2010				270
Saint-Julien « Château Branaire Ducru » 2000				290
<i>La Vallée du Rhône</i>				
Crozes l' Hermitage « Clos Servien Cuvée Jules » 2020				49
Saint-Joseph « Domaine Bernard Grippa » 2019/2020		14	19	89
Côte-rotie « Domaine J-Paul et Loïc Janet » 2018				225
Châteauneuf du Pape « Domaine Henri Bonneau » 2015				390

Cocktail Signature

Ahumadito 18 €

Mezcal, jus de tomate, citron, piment, fumé au chêne

Mezcal, tomato juice, lemon, chili, oak smoke

Jardin de Provence 16 €

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 18 €

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

Cocktail Champagne

Hugo 18 €

Liqueur St Germain, citron vert, menthe, champagne

St Germain, lime, mint, champagne

Aperol Spritz Royal 18 €

Aperol, champagne, eau gazeuse

Aperol, champagne, water soda

Pornstar Martini 18 €

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 18 €

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, Angostura, champagne

White rum, fresh mint, lime, sugar, Angostura, champagne

Bellini 18 €

Purée de pêche, crème de pêche, champagne

Peach puree, peach cream, champagne

Cocktail Classiques

Pina Colada 16 €

Rhum, crème de coco, jus d'ananas

Rum, coconut cream, pineapple juice

Bloody Mary 15 €

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 homemade 15 €

Campari, vermouth rouge et blanc, eau gazeuse

Campari, red and white vermouth, water soda

Long Island Iced Tea 18 €

Vodka, gin, rhum, Cointreau, jus de citron, cola

Vodka, gin, rum, Cointreau, lemon juice, cola

Cocktail Classiques

Moscow Mule 16 €

Vodka, ginger beer, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, Angostura

Vodka, ginger beer, cane syrup, lime juice, Angostura

Mojito 16 €

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, Angostura, Perrier

White rum, lime, fresh mint, Angostura, Perrier

Caipirinha / Caipiroska 16 €

Cachaça / Vodka, citron vert, sucre de canne

Cachaça / Vodka, lime juice, cane syrup

Cosmopolitan 15 €

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

Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Cocktail Classiques

Sex on the Beach 16 €

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

Margarita 15 €

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

Daiquiri 15 €

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

Les « Sour's » au choix (at choice) 16 €

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

L'espresso Martini 15 €

Vodka, café, Kahlua, Frangelico, sirop de vanille
Vodka, coffee, Kahlua, Frangelico, vanilla syrup

Cocktail Gin

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 15 €

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

Mare 15 €

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

Spiritueux

Spirits

Vodka 4cl

Absolut Vodka

Stolichnaya Elite

Vodka Ekiss 40 (or the World Best Pure Neutral Vodka 2016)

Zubrowska

Belvédère

Ciroc

Beluga Noble

Gin 4cl

Bombay Sapphire

Hendrick's

Tanqueray Ten

Gin Mare

The Botanist

Monkey 47

e

8

8

8

9

12

12

12

Tequila 4cl

El jímador

Mezcal

Patron Silver

Don julio Blanco

Patron Anejo

Clase Azul Reposado

Don Julio 1942

e

8

10

11

11

12

14

e

8

10

14

14

25

30

37

Rhum 4cl

Havana Club 3 ans

Cachaça

Mount Gay Black Barrel

3 Rivières

Havana Especial

Diplomatico Reserva

Mount Gay 1703

JM Très vieux 2001

Zacapa XO

e

Whisky, Bourbon 4cl

8

Johnnie Walker Red Label

8

J&B

8

Jameson

8

Jack Daniel's n7

9

Chivas Regal 12 ans

13

Balvenie 12 ans

17

Glenmorangie Nectar Or

25

Chivas Regal 18 ans

26

Lagavulin 16 ans

Aberlour 15 ans

Nikka from the barrel

Johnnie Walker Blue Label

e

8

8

9

9

11

13

13

14

14

14

15

25

Digestifs

Bailey's
Get 27
Cointreau
Grand-Marnier
Amaretto
Frangelico
Calvados Père Magloire
Cognac Remy Martin 1738
Cognac Remy Martin XO Excellence
Bas Armagnac 1982 La Fontaine de Coincy

ABK6 Cognac

e		e	4cl	70cl
8	Pineau ABK6		8	70
8	ABK6 Honey Cognac Liqueur		10	60
8	Cognac ABK6 40 (World Best VSOP Cognac 2017)		10	60
8	Cognac ABK6 XO Family Réserve 40 °		18	145
8	Cognac ABK6 Renaissance Carafe 40 ° World Best XO Cognac 2017		25	180
8	Cognac Millésime 1985			200
8	Cognac ABK6 extra 43 ° Double Gold San Francisco 2015		55	550
8				
27				
65				

Côté Restauration



Saint-Tropez Lounge Club

Petit déjeuner

Formule Petit déjeuner

e
16

Boisson chaude, Jus de fruits frais

1 viennoiserie, 1 petit pain accompagné de beurre et confiture

A la carte

Viennoiserie (croissant, pain au chocolat, brioche au sucre)

3

Tartines Beurre/confiture

6

Oeufs

Au plat

8

Omelette

9

Brouillés

9

Supplément (Bacon, Jambon, Fromage, Champignons, tomates cerises) + 3€

Plateaux

Panier crudités 2/3 pers.

20€

Panier crudités 4/6 pers.

32€

Planche de fromages 2/4 pers.

32€

Planche de Charcuterie 2/4 pers.

38€

Planche mixte (fromages et charcuterie) 4 pers.

50€

Platters

Mix fresh vegetables basket 2/3 pax

20€

Mix fresh vegetables basket 4/6 pax

32€

Platter of cheese 2/4 pax

32€

Platter of cold cuts 2/4 pax

38€

Mixed platter (cheese and cold cuts) 4 pax

50€

Sardines 125g 9 e

Tapenade noire 10 e

Tarama 10 e

Anchoïade 11 e

Burrata di Bufala 16 e

Burrata fumée 16 e

Saumon fumée label rouge 56 e

Coeur de filet +/- 280g

Casa Italia

Drogheria Officina Trattoria

ALIMENTATION GÉNÉRALE ITALIENNE

Sashimi (10pcs)

Saumon salmon	24 e
Thon tuna	27 e
Daurade sea bream	27 e

Plateau végétarien (13pcs) 22 e

4 Veggie rolls, 3 maki avocat *avocado*, 3 maki concombre *cucumber*,
3 maki radis marinés *marinated pickled radish*

Plateau Makimono (15pcs) 30 e

3 Maki thon *tuna*, 3 maki saumon *salmon*,
3 Maki concombre *cucumber*, 3 california roll, 3 futomaki

Plateau Sushi mix (14pcs) 35 e

2 thon *tuna*, 2 saumon *salmon*, 2 daurade *sea bream*, 2 crevettes *shrimp*,
6 maki saumon *salmon maki*

Plateau Sushi & Sashimi (19pcs) 45 e

Sushis : 2 thon *tuna*, 2 saumon *salmon*, 2 daurade *sea bream*, 1 crevette *shrimp*,
Sashimis : 3 thon *tuna*, 3 saumon *salmon*, 2 daurade *sea bream*
Roll : 4 california roll

Plateau Heaven (40pcs) 85 e

Sushis : 2 saumon *salmon*, 2 saumon cheese *salmon cheese*,
Sashimis : 4 saumon *salmon*,
Makis : 8 saumon *salmon*, 4 avocat *avocado*,
Rolls : 4 saumon roll *salmon roll*, 4 Tokyo baggels, 4 Spicy salmon,
4 fondant cheese, 4 saumon royal *royal salmon*

Plateau Kom o Japon (36pcs) 95 e

Sushis : 2 thon *tuna*, 2 saumon *salmon*, 2 crevettes *shrimp*,
Sashimis : 4 thon *tuna*, 4 saumon *salmon*, 4 daurade *sea bream*,
Maki : 4 thon *tuna*, 4 saumon *salmon*,
Roll : 4 california roll, 4 california royal

Plateau Hozu Royal Mix (64pcs) 185 e

Sushis : 4 thon *tuna*, 4 saumon *salmon*, 4 anguille *eel*,
Sashimis : 4 thon *tuna*, 4 saumon *salmon*, 4 daurade *sea bream*,
Makis : 4 thon *tuna*, 4 saumon *salmon*, 4 avocat *avocado*, 4 concombre *cucumber*
Rolls : 4 saumon roll *salmon roll*, 4 Tokyo baggels, 4 Spicy salmon, 4 fondant cheese,
4 california, 4 california royal *royal salmon*

Chirashi (bol)

Saumon salmon 28 e
Thon tuna 30 e
Daurade sea bream 30 e



HOZU
SUSHI & ASIAN CUISINE

Desserts

9^e

Tarte aux fraises *Strawberry tart*

Tarte aux framboises *Raspberry tart*

Tarte au citron *Lemon tart*

Tarte aux abricots sans gluten *Apricot tart – gluten free*

Meringue

Eclair chocolat

Eclair café

Eclair au caramel beurre sale

Tarte Tropicane

Millefeuille

Entremets 2 chocolats

Gâteau au chocolat sans gluten *Chocolate cake – gluten free*

Barre de Nougat Blanc 75 €/kg

SENEQUIER

SAINT TROPEZ

