



Les Toits

Nous sommes ravis de vous accueillir tous les jours
sur le rooftop de 12h30 à 22h30.

*We are delighted to welcome you on the rooftop daily
from 12:30 P.M. to 10:30 P.M.*



HÔTEL DE PARIS
• SAINT-TROPEZ •

Aperitivo

Les huîtres n°3 par 6 ou par 12 | 6 or 12 oysters grade 3

Vinaigrette à l'échalote et pain aux graines grillé

Shallot vinaigrette, toasted seeded bread

28/56€

Planche de charcuterie et fromages | *Cold cuts and cheese board*

42€

Caviar Kaviari | *Kaviari Caviar*

Ossetra

Krystal

20g | 90€ 30g | 135€

20g | 100€ 30g | 150€

Pizza straciatella et truffe Melanosporum | *Melanosporum truffle and straciatella cream cheese pizza*

54€

Antipasti

Salade César | *Caesar salad*

Poulet fermier, anchois, bacon, salade, tomates, Parmesan, sauce César

Farmhouse chicken breast, anchovies, bacon, salad, tomatoes, Parmesan cheese, Caesar dressing

34€

Jambon de thon mûré | *Matured tuna cold cuts*

45€

Burratina 125g | *Burratina cheese 125g*

Des Pouilles, composition de tomates du marché, pesto de basilic | *From Puglia, tomato mix, basil pesto sauce*

30€

Carpaccio de poulpe | *Octopus carpaccio*

Brunoise et vinaigrette de pêche, perles yuzu, pousses de salade | *Diced peach, peach dressing, yuzu pearls, baby salad leaves*

42€

Carpaccio de Wagyu | *Wagyu beef carpaccio*

Thym, romarin, roquette | *Thyme, rosemary, arugula*

38€

Aubergines à la Parmigiana | *Parmigiana-style eggplant gratin*

30€

Pasta

Linguini
Palourdes et poutargue
Clams and botargua
38€

Tagliolini
Carpaccio de gambas rouges de Mazara
Sicilian red prawns carpaccio
50€

Risotto
Sauce cacio e pepe, truffe Melanosporum
Pepper creamy sauce and Melanosporum truffle
45€

Principale

Milanaise de veau à l'os | Milan-style veal chop
Tomates cerises, olives taggiasches, câpres | *Cherry tomatoes, taggiasche olives, capers*
44€

Filet de bœuf Wagyu | Wagyu beef fillet
Pommes de terre confites, artichauts glacés, jus corsé au café | *Confit potatoes, glazed artichokes, coffee infused juice*
64€

La Pêche du jour | Catch of the day
Prix selon arrivage | *Price according to availability*

Accompagnements | Sides
Frites, légumes de saison, riz, écrasé de pommes de terre, Caponata | *French fries, seasonal vegetables, mashed potatoes, Sicilian Caponata*
10€
Supplément truffe Melanosporum | *Melanosporum truffle supplement*
25€

Panino

L'authentique club sandwich | The authentic club sandwich
Suprême de volaille fermière, bacon, œuf, salade, tomates, mayonnaise, frites
Farmhouse chicken breast, bacon, tomatoes, mayonnaise dressing, French fries
38€

Mini burgers Wagyu "Hôtel de Paris Saint-Tropez" | "Hôtel de Paris Saint-Tropez" Wagyu mini burgers
Bœuf Wagyu, bacon, salade, tomates, mayonnaise, frites
Wagyu beef, bacon, salad, tomatoes, mayonnaise dressing, French fries
44€

Dolci

Tiramisù

Biscuit au café, crème montée au mascarpone, cacao | *Coffee biscuit, mascarpone whipped cream, cocoa*

14€

Crème Brûlée

Vanille | *Vanilla*

14€

Cheesecake

Sablé noisette, crémeux citron | *Hazelnut biscuit, lemon curd*

14€

Salade de fruits | *Fruit salad*

16€

Glaces et Sorbets | *Ice creams and sorbets*

12€