



Le Pationata

Bienvenue au restaurant Le Pationata, un écrin intimiste où la mer se savoure dans sa plus belle simplicité. Ici, chaque assiette rend hommage aux produits de la mer, sublimés par la justesse et l'authenticité du geste culinaire du **Chef David Ignoffo**.

*Welcome to Le Pationata restaurant, an intimate setting where you can savour the sea in all its simplicity. A celebration of the sea's finest offerings, sublimated by the precision and authenticity of **Chef David Ignoffo**'s culinary skills.*



le Patissonata

À PARTAGER - TO SHARE

L'APÉRITIF PROVENÇAL SOUS LES FIGUIERS | PROVENÇAL APERITIF UNDER THE FIG TREES
Pissaladière, légumes croquants et fromage blanc à la menthe, moules de Méditerranée gratinées

Pissaladière, crunchy vegetables and mint cottage cheese, oven-grilled Mediterranean mussels

35

LES ENTRÉES - STARTERS

CALAMARS FAÇON FRITTO MISTO, sauce provençale
MEDITERRANEAN-STYLE CALAMARI FRITTO MISTO, provençal sauce

35

SALADE D'ARTICHAUTS DE PROVENCE ET TRUFFE, crème d'anchois, tomates et ciboulette
ARTICHOKE AND TRUFFLE SALAD, anchovy cream, tomato and chive

38

CARPACCIO DE LOUP DE MER DE MÉDITERRANÉE, citron de Nice, kumquat et fenouil
MEDITERRANEAN SEA BASS CARPACCIO, local lemon, kumquat and fennel

45



le Pationata

LES PLATS - MAIN COURSES

POISSON SAUVAGE RÔTI DE MÉDITERRANÉE - Pour 2 personnes

Tian de légumes provençal, pommes grenailles à l'ail et au thym, sauce vierge aux herbes fraîches

ROASTED MEDITERRANEAN WILD FISH - For 2 people

Provençal vegetable "Tian", roasted potatoes with thyme and garlic, fresh herb sauce vierge

17€/100g

LA TRADITIONNELLE BOUILLABAISSE GRÂCE AU SAVOIR-FAIRE DE NOS PÊCHEURS

Pommes vapeur, emmental, rouille

THE TRADITIONAL BOUILLABAISSE - THANKS TO THE SKILLS OF OUR FISHERMEN

Steamed potatoes, Emmental cheese, "Rouille" sauce

75

LINGUINE À LA LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE, SELON ARRIVAGE (≈500g)

Bisque de langouste, tomate, estragon

LINGUINE WITH MEDITERRANEAN CRAYFISH, DEPENDING ON ARRIVAL (≈500g)

Crayfish bisque, tomatoes and tarragon

110

LES DESSERTS - DESSERTS

LE PASTABABA, Pastis de Marseille, menthe et crème légère

LE PASTABABA, Pastis from Marseille, mint and light cream

22

LA PAVLOVA PROVENÇALE, citron, fraise, figue et laurier

PROVENÇAL PAVLOVA, lemon, strawberry, fig and bay leaf

26

SOUFFLÉ À L'ABRICOT, crème glacée au miel et au romarin

APRICOT SOUFFLÉ, honey and rosemary ice cream

32

LES RENDEZ-VOUS DE L'HÔTEL DE PARIS SAINT-TROPEZ

" La Vie en Rose "

Heure dorée, cocktails, tapas et DJ set.
Golden hour, cocktails, tapas and DJ set.

Les jeudis - 19h-22h du 01/05 au 9/10
On Thursdays - 7-10pm from 01/05 to 9/10

Soirées Swing Jazz - *Swing Jazz evenings*

Avec la talentueuse Cynthia Queenton.
With the talented Cynthia Queenton.

Les vendredis et samedis - 20h-22h de juin à septembre
On Fridays and Saturdays - 8pm-10pm from June to September

Les brunchs du dimanche - *Sunday brunches*

Délicieux moment de convivialité à savourer. Piano live avec Jean-Luc Wastable.
A delicious moment of conviviality to enjoy. Live piano with Jean-Luc Wastable.

12h-15h 12pm-3pm

Retrouvez tous les événements à venir sur l'agenda du site internet de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez.
Check out all the upcoming events in the agenda on the Hôtel de Paris Saint-Tropez website.