

L'ATRIUM BAR



À PARTAGER

Caviar d'aubergines aux herbes, citron confit, pain pita Eggplant caviar, fresh herbs, preserved lemon, pita bread	20
Kefta de bœuf, fromage blanc à la menthe, condiment poivron aubergine « Ajvar » Beef kofta, mint cottage cheese, eggplant and bell pepper condiment « Ajvar »	25
Poulet croustillant mariné, sauce au citron, roquette Marinated crispy chicken, lemon sauce, arugula salad	27
Panier de légumes, fromage blanc aux herbes, anchoïade, tapenade Vegetables basket, cottage cheese with herbs, anchovy paste, olive dip	28
Gambas croustillantes au basilic, mayonnaise à la tomate séchée Crispy basil king prawns, sun-dried tomato mayonnaise	28
Planche de jambon ibérique, foccacia aux herbes, condiments de la Riviera Iberian ham board, foccacia with herbs, Riviera condiments	34
Pizza tartufata, champignons, copeaux de truffes, roquette Tartufata pizza, mushrooms, truffle shavings, arugula salad	48



UNE PETITE FAIM

- Bacon cheeseburger de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez, frites ou salade** 38
Steak haché, bacon fumé, Cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce maison
Hôtel de Paris Saint-Tropez bacon cheeseburger, French fries or salad
Ground beef, bacon, Cheddar, salad, tomatoes, red onions, homemade sauce
- Club sandwich au poulet, frites ou salade** 38
Club sandwich with chicken, French fries or salad
- Club sandwich au saumon fumé, frites ou salade** 43
Club sandwich with smoked salmon, French fries or salad

SALADES

- Buddha bowl végétarien** 36
Quinoa, tomates, concombre, carottes et chou rouge râpés, avocat, coriandre, cébette
Supplément poulet ou gambas 15 €
Vegetarian buddha bowl with two sesame seeds
Quinoa, tomatoes, cucumber, carrot, red cabbage, avocado, coriander, spring onion
Chicken or king prawns additional charge €15
- Salade César de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez** 36
Poulet infusé au thym puis grillé, Parmesan, bacon, tomates, œuf bio, anchois
Hôtel de Paris Saint-Tropez Caesar salad
Thyme-infused chicken then grilled, Parmesan, bacon, tomatoes, organic egg, anchovies
- Salade thaï aux gambas** 46
Nouilles de riz, romaine, menthe, coriandre, carottes, haricots, chou, citron vert, cacahuètes
Thaï king prawn salad
Rice noodles, romaine lettuce, mint, coriander, carrots, green beans, cabbage, lime, peanuts

DESSERTS

- Chaque dessert est une invitation à l'évasion.** 18
Laissez-vous séduire par notre sélection de douceurs pour un moment de gourmandise.
Every dessert is an invitation to escape.
Let yourself be seduced by our selection of sweet treats for a gourmet moment.
- Assiette de fruits de saison** 16
Seasonal fruit platter
- Coupe artisanale (glace ou sorbet) de la Maison Barbarac** 15
Parfums au choix : café, chocolat-vanille, fraise-citron, yaourt, framboise-mangue, rhum-raisin
Artisanal cup (ice cream or sorbet) from Maison Barbarac
Flavours to choose from: coffee, chocolate vanilla, strawberry lemon, yogurt, raspberry mango, rum raisin



LES CHAMPAGNES

12.5 cl 75 cl

Champagne Blanc

Domaine Louis Roederer Collection 245, Brut	N.M	26	155
<i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>			

Champagne Rosé

J.M. Sélèque "Solescence Rosé", Extra brut	N.M	29	170
<i>Pinot noir</i>			

LES VINS

15 cl 75 cl

Les Vins Blancs

VDF Domaine Fondugues Pradugues "Lys des Sables"	2024	18	80
<i>Rolle, Chardonnay</i>			
AOP Cassis, Domaine du Paternel "Blanc de Blancs"	2024	20	95
<i>Clairette, Marsanne, Ugni blanc</i>			
AOP Pouilly-Fuissé, Domaine Guillot-Broux "Repostère"	2023	25	110
<i>Chardonnay</i>			

Les Vins Rosés

AOP Côtes de Provence, Château de Selves "Cuvée de Baron"	2024	16	80
<i>Syrah, Grenache, Cinsault</i>			
AOP Côtes de Provence, Château Roubine "La Vie en Rose"	2024	18	90
<i>Grenache, Cinsault, Rolle</i>			
AOP Côtes de Provence, Château d'Esclans "Whispering Angel"	2024	20	100
<i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>			

Les Vins Rouges

AOP Mercurey, Domaine Theulot Juillot Vieilles Vignes	2023	25	120
<i>Pinot noir</i>			
AOP Bandol, Château de Pibarnon	2020	29	145
<i>Mourvèdre, Grenache</i>			

La sélection du sommelier

The sommelier's choice



LE COCKTAIL SIGNATURE

Cet été, dans le cadre de l'événement *Saint-Tropez Couleur Bleu*, le phare du village s'habille d'une œuvre de l'artiste JBC et rend hommage à l'écrivaine Françoise Sagan.

This summer, as part of the Saint-Tropez Couleur Bleu event, the village lighthouse is decked out in a work by artist JBC in tribute to the writer Françoise Sagan.



SAGAN HIGH-TEA

Whisky, thé noir fumé de la maison Chanoyu,
citron, sucre de canne

*Whisky, Chanoyu smoked black tea,
lemon, cane sugar*

25 | 12 cl

L'histoire du cocktail Sagan High Tea, racontée par Denis Westhoff, fils de Françoise Sagan

De manière tout à fait inhabituelle, Françoise Sagan, qui travaillait la nuit et se levait généralement tard, avait accordé un rendez-vous au grand magazine féminin ELLE d'assez bonne heure, pour évoquer, probablement, la sortie de son dernier livre. Il devait donc être neuf heures trente ou dix-heures lorsque l'employée de maison ouvrit la porte de la maison et conduisit les deux journalistes dans le salon où elles furent priées d'attendre. Après un court moment, et bien que ce dut être pour elle un exercice difficile, Françoise Sagan les rejoignit et leur proposa spontanément un thé ou un café ; on apporta donc un plateau avec trois tasses, une théière, du sucre, un citron découpé et l'interview commença. Mais Françoise Sagan, toujours dans un demi-sommeil, et qui ne parvenait visiblement pas à renaitre de cette torpeur, ni à se concentrer sur les questions des journalistes, fit venir la femme de chambre pour lui glisser quelques mots à l'oreille. Celle-ci revint quelques minutes après, une bouteille de scotch à la main, pour lui servir un trait de cet élixir revigorant dans sa tasse de thé et auquel personne n'eut cru — pas même elle, d'ailleurs, de si bon matin.

N. B. : c'est grâce au témoignage précieux d'Olivia de Lamberterie, que je suis en mesure de faire le récit de la naissance du Sagan High Tea.

The story of the Sagan High Tea cocktail, told by Denis Westhoff, son of Françoise Sagan

Unusually, Françoise Sagan, who worked nights and usually got up late, had arranged to meet the leading women's magazine ELLE at a fairly early hour, probably to discuss the release of her latest book. So it must have been nine thirty or ten o'clock when the housekeeper opened the door and led the two journalists into the living room, where they were asked to wait. After a short while, and although it must have been a difficult exercise for her, Françoise Sagan joined them and spontaneously offered them tea or coffee; so a tray with three cups, a teapot, sugar and a cut-up lemon was brought in and the interview began. But Françoise Sagan, still half-asleep and clearly unable to shake off her torpor or concentrate on the journalists' questions, had the chambermaid come in to whisper a few words in her ear. The maid returned a few minutes later, with a bottle of scotch in her hand, to pour a shot of this invigorating elixir into her cup of tea that no one would have believed - not even her, incidentally, so early in the morning.

N. B.: It is thanks to the invaluable testimony of Olivia de Lamberterie that I am able to tell the story of the birth of Sagan High Tea.



LES COCKTAILS

“COMME AU CINÉMA”

25 | 12 cl

LA PISCINE

Tequila, Saint-Germain, pêche, ginger ale, Angostura, jus de citron vert
Tequila, Saint-Germain, peach, ginger ale, Angostura, lime juice

LE GENDARME À SAINT-TROPEZ

Apérol, Amaretto, fruit de la passion, Vodka Grey Goose, sirop de vanille, jus de citron
Aperol, Amaretto, passion fruit, Grey Goose Vodka, vanilla syrup, lemon juice

UN MOMENT D'ÉGAREMENT

Mezcal, Cointreau, jus de mangue, habanero, jus de citron vert
Mezcal, Cointreau, mango juice, habanero, lime juice

L'ANNÉE DES MÉDUSES

Prosecco, vodka, Martini Fiero, violette, jus de citron vert
Prosecco, vodka, Martini Fiero, violet, lime juice



LES COCKTAILS

“BARDOT”

25

LA MADRAGUE | 12cl

**Tequila infusée au jalapeño, Cointreau, purée de passion, tajín,
sirop d'agave, jus de citron vert**

Jalapeño-infused tequila, Cointreau, passion fruit purée, tajín, agave syrup, lime juice

DOULIOU DOULIOU SAINT-TROPEZ | 12cl

**Cocktail clarifié au rhum blanc infusé à l'ananas rôti, rhum ambré,
sirop de coco, jus d'ananas, lait de coco, jus de citron**

*Clarified cocktail with white rhum infused with roasted pineapple,
Amber rum, Lemon juice, Coconut syrup, Pineapple juice, Coconut milk*

TU VEUX OU TU VEUX PAS | 9cl

Gin, Campari infusé au café, Vermouth Antica Formula

Gin, Campari infused with coffee, Antica Formula Vermouth



LES COCKTAILS “ICONIQUES”

60

MON CHER SAINT-TROPEZ | 9cl

Clase Azul Reposado, Cointreau, jus de citron vert
Clase Azul Reposado, Cointreau, lime juice

CONFETTI SUR LA MÉDITERRANÉE | 7cl

Chivas Regal Royal Salute, Angostura, sucre
Chivas Regal Royal Salute, Angostura, sugar

LE GOÛT DE LA CÔTE D'AZUR | 9cl

Remy Martin XO, Cointreau, jus de citron
Remy Martin XO, Cointreau, lemon juice



LES MOCKTAILS

“STARS”

16 | 14 cl

BRIGITTE

Thé glacé, citron jaune, citron vert, sirop gingembre, menthe, orange
Iced tea, lemon, lime, ginger syrup, mint, orange

COLETTE

Perrier, jus de cranberry, cordial rose et hibiscus
Perrier, cranberry juice, rose cordial and hibiscus

CRUCHOT

Ananas, passion, vanille, framboise, citron
Pineapple, passion fruit, vanilla, raspberry, lemon

VADIM

Ginger Ale, pomme, vanille, citron vert, menthe
Ginger Ale, apple, vanilla, lime, mint

MOCKTAIL INSPIRÉ DE L'EAU DYNAMISANTE DE CLARINS

Jus de cranberry, jus de pomme, sirop de cannelle, citron, ginger ale
Cranberry juice, apple juice, cinnamon syrup, lemon, ginger ale



LES GINS

4 cl

France

Citadelle	17
Pink gin Mirabeau	18

Écosse

Hendrick's	19
Tanqueray Ten	19
The Botanist	20

Angleterre

Bombay Sapphire	15
-----------------	----

Espagne

Gin Mare	20
Nordes	22

Allemagne

Monkey 47	25
-----------	----

Japon

Roku	21
------	----

LES VODKAS

4 cl

France

Grey Goose original	17
---------------------	----

Pays-Bas

Kestel One	15
------------	----

Pologne

Belvedere	19
Konik's Tail	20

Russie

Stolochneya Elit	16
Beluga Noble	25



LES APÉRITIFS

6 cl

Martini blanc ou rouge

10

Campari, Suze

10

Pastis 51, Ricard (4 cl)

10

LES PORTOS

6 cl

Ramos Pinto White, Rubis

10

Ramos Pinto LBV 2009

12

Taylor's 30 ans - y.o

48

LES BIÈRES

33 cl

Corona

12

Heineken

12

Happy Yeah, IPA bio

12

La Tropezita lager

12



LES TEQUILAS ET MEZCALS

4 cl

Téquila Clazes Azul

Plata	40
Reposado	55

Téquila Don Julio

Blanco	25
Reposado	30
1942	90

Téquila Jose Cuervo

Reserva de la Familia	45
--------------------------	----

Téquila Patron

XO Café	20
Silver	27
Reposado	40
Platinum	95

Mezcal Del Magueys

Vida	19
------	----

Téquila Fortaleza

Blanco	20
Reposado	30
Anejo	45

Téquila Addiction

Reposado	37
Anejo	50



LES RHUMS

4 cl

Caraïbes - Caribbean

Plantation Pineapple 14

Venezuela

Diplomatico Reserva 16

Martinique

Trois Rivières 1999 19

Neisson 1992 95

États-Unis - USA

Kraken 15

Porto Rico - Puerto Rico

Bacardi blanc 14

Bacardi 8 ans - y.o 16

Costa Rica

Centenario 30 ans - y.o 25

Barbade - Barbados

Mount Gay XO 20

Mount Gay 1703 30

Guyane - Guyana

Eldorado 15 ans 22

Eldorado 21 ans 29

Pérou - Peru

Millionario XO 24

Guatemala

Botran solera 14

Zacapa 23 ans - y.o 25

Zacapa XO 35

Philippines

Don Papa 14



LES WHISKIES

4 cl

Ecosse - Blends

J. Walker Black Label	15
Chivas 12 ans - y.o	14
Chivas 18 ans - y.o	20
Chivas Royal Salute	45
J. Walker Blue Label	65

Ecosse - Highlands

Aberfeldy 12 ans - y.o	14
Glenfiddich 12 ans - y.o	16
Glenmorangie Nectar d'or	25
Glenfiddich 18 ans - y.o	30
Ben Nevis 26 ans - y.o	60

Ecosse - Jura

Jura Prophecy	19
---------------	----

Ecosse - Lowlands

Glenkichie	14
Littlemill 22 ans	40

Ecosse - Speyside

Aultmore 12 ans - y.o	14
Cardhu 12 ans - y.o	16
Craigellachie 13 ans - y.o	16
Knockando 16 ans - y.o	19
Aberlour A'Bunadh	30
Macallan 12 ans - y.o	35
Glenfiddich 30 ans - y.o	55
Macallan 18 ans - y.o	120

Ecosse - Skye

Talisker 18 ans - y.o	25
-----------------------	----

Ecosse - Islay

Laphroaig 10 ans - y.o	16
Lagavulin 16 ans - y.o	20
Buichladdich 1992 19 ans - y.o	25



LES WHISKIES

4 cl

Ecosse - Orkney

Highland Park Thor

140

Highland Park Loki

150

Ecosse - Mull

Ledaig 2005

21

Ecosse - Arran

Arran 1996

25

France

P&M 7 ans - y.o, Corse

16

BM Signature 9 ans - y.o, Jura

19

Irlande - Ireland

Connemara, Redbreast

14

Jameson Black Barrel

15

Japon - Japan

Nikka from the Barrel

16

Yamazaki 18 ans

90

États-Unis - USA

Jack Daniel's

15

Maker's Mark

15

Bulleit Rye

16

Bulleit Boubon

16

Jack Daniel's Single Barrel

16

LES CALVADOS

4 cl

Adrien Camut

6 ans

20

12 ans

30

18 ans

40



LES ARMAGNACS

4 cl

Dartigalongue

1995

40

1961

55

Laberdolive

1976

54

1942

220

Saint-Christeau

1945

170

LES COGNACS

4 cl

Rémy Martin

XO carafe

55

Centaure de Diamant

210

Louis XIII

420

Hennessy

XO

55

Tesseron

12 ans

16

100's

210

Extrême Noir

450

Jean Martell

L'Or

450

LES CHARTREUSES

4 cl

Chartreuse verte

15

Cuvée des M.O.F Sommeliers

18

V.E.P jaune

55



LES EAUX DE VIE

4 cl

Miclo

Vieille Prune	20
Framboise sauvage	20
Quetsche	20
Kirsch Vieux	20
Poire Williams	20

Capovilla

Grappa Di Barolo	35
Abricot du Vésuve	35
Prune sauvage	35

LES LIQUEURS

4 cl

Bailey's	15
Cointreau	15
Fernet Branca	15
Get 27	15
Get 31	15
Limoncello Di Sorrento,	15
Frangelico	15
Sambuca	15
Jaggermeister	15
Amaro Montenegro	15



LES SODAS

	10 cl
San bitter	8
	33 cl
Coca-cola	10
Coca-cola zéro	10
	20 cl
Fuze tea	10
Tonic water	10
Ginger ale	10
Red berry limonade	10
Salty pink Grapefruit	10
Ginger Beer Swiss Mountain	10
	25 cl
Red Bull	12
Orangina	10
Limonade	10
	14 cl
Limonade maison	12
	25 cl
Kombucha	15

LES JUS DE FRUITS PATRICK FONT

	33 cl
Fraise, Ananas, Pomme, Pêche, Mangue, Tomate	12
<i>Strawberry, Pineapple, Apple, Peach, Mango, Tomato</i>	

LES SIROPS

Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Fraise, Citron, Framboise	10
<i>Grenadine, Mint, Peach, Orgeat, Strawberry, Lemon, Raspberry</i>	

LES EAUX

	33 cl
Evian	7
Badoit	7
	75 cl
Vittel	10
San Pellegrino	10
Chateldon	14



SÉLECTION DE THÉS MARIAGE FRÈRES

THÉS NOIRS - BLACK TEA 12

Empereur Chen Nung *Fumé et subtil - Smoked and subtle*
Orange Pekoe Ceylan *Délicat et doux - Delicate and sweet*
Darjeeling *Parfumé et onctueux - Smooth and fragrant*
French Breakfast *Riche et équilibré - Rich and balanced*

THÉS PARFUMÉS - SCENTED TEA 12

Blanc & Rose *Doux et fleuri - Sweet and flowery*
Earl Grey *Thé noir, bergamote - Black tea, bergamot*
Wedding Impérial *Thé noir, chocolat, caramel - Black tea, chocolate, caramel*

THÉS VERTS - GREEN TEA 12

Sur le Nil *Fruité et citronné - Fruity and lemony aroma*
Jasmin Mandarin *Tendre et floral - Tender and floral*
Fujiyama *Thé vert précieux du Japon - Precious green tea from Japan*

LES TISANES - HERBAL TEA 12

Verveine, Camomille, Menthe poivrée, Dream tea
Verbena, Chamomile, Peppermint, Dream tea

LES THÉS FRAPPÉS MARIAGE FRÈRES 14 cl

PÊCHE FRAPPÉE 15

Thé Earl Grey, pêche, citron
Early Grey tea, peach, lemon

MENTHE FRAPPÉE 15

Thé vert, menthe fraîche, fleur de sureau, citron
Green tea, fresh mint, elderflower, lemon

ROSE FRAPPÉE 15

Thé blanc, rose, framboise, citron
White tea, rose, raspberry, lemon



LES CAFÉS

Espresso <i>Espresso</i>	8
Ristretto <i>Ristretto</i>	8
Noisette <i>Macchiato</i>	8
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	8
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	10
Double espresso <i>Double espresso</i>	14
Latte macchiato <i>Latte Macchiato</i>	10
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	10

LES CAFÉS FRAPPÉS

14 cl

VANILLE FRAPPÉE

15

Espresso, lait, vanille
Espresso, milk, vanilla

ORGEAT FRAPPÉ

15

Espresso, orgeat
Espresso, orgeat

MOCHA FRAPPÉ

15

Poudre de cacao, espresso, lait
Cocoa powder, espresso, milk

