

MENU

Les Toits



ENTRÉES - *STARTERS*

COEUR DE LAITUE, TOMATES CONFITES,
artichauts et Parmesan

*HEART OF LETTUCE, SUN-DRIED TOMATOES,
artichokes and Parmesan cheese*

24 €

TOMATES DE SAINT-TROPEZ DANS L'ESPRIT D'UNE CAPRESE,
Kappra des Maures en copeaux

*CAPRESE-STYLE LOCAL TOMATOES,
grated local Kappra cheese*

26 €

SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER,
chips de volaille

*CHICKEN CAESAR SALAD,
chicken skin chips*

30 €

VITELLO TONNATO DANS LA TRADITION

TRADITIONAL VITELLO TONNATO

30 €

POKÉ BOWL DE QUINOA,
poisson de la pêche du jour mariné aux agrumes du pays niçois,
légumes crus et cuits

*QUINOA POKE BOWL,
catch of the day marinated with local citrus fruits,
raw and cooked vegetables*

38 €

CARPACCIO DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE
en transparence de fraise, condiment balsamique-fraise

*MEDITERRANEAN RED TUNA CARPACCIO
infused in a strawberry jelly, balsamic and strawberry condiment*

41 €

PLATS - *MAIN DISHES*

PIZZA MARGUERITE,
tomates cerises rôties, Stracciatella
MARGHERITA PIZZA,
roasted cherry tomatoes, Stracciatella
26 €

L'AUTHENTIQUE CLUB SANDWICH AU POULET,
frites
THE AUTHENTIC CHICKEN CLUB SANDWICH,
French fries
38 €

LE BURGER DE L'HÔTEL DE PARIS SAINT-TROPEZ,
frites
HÔTEL DE PARIS SAINT-TROPEZ BURGER,
French fries
38 €

TENTACULE DE POULPE,
salsa verte, pommes de terre grenaille
OCTOPUS TENTACLE,
verde salsa, pommes grenaille
42 €

PÊCHE LOCALE SERVIE NACRÉE,
légumes de la Riviera, sauce vierge
CATCH OF THE DAY SEALED IN BUTTER,
Riviera vegetables, virgin sauce
44 €

CÔTE DE VEAU MILANAISE,
tagliatelle à la pulpe de tomate
BREADED VEAL CHOP,
tagliatelle with tomato sauce
45 €

LOBSTER ROLL,
pain brioché feuilleté
LOBSTER ROLL,
brioche flaky bread
62 €

DESSERTS - *DESSERTS*

PÊCHE POCHÉE AU ROMARIN,
crème pistache et praliné
*POACHED PEACH WITH ROSEMARY,
pistachio and praline cream*
14 €

PAVLOVA FRUITS ROUGES,
sorbet fraise, chantilly et vanille de Madagascar
*RED FRUIT PAVLOVA,
strawberry sorbet, whipped cream and Madagascar vanilla*
14 €

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER
16 €

DOUCEUR CHOCO-LACTÉE AU JIVARA,
praliné noisette et glace chocolat
*SWEET CHOCO-LACTÉE WITH JIVARA,
hazelnut praline and chocolate ice cream*
16 €

GLACES ET SORBETS AU CHOIX
de la Maison Barbarac
*ICE CREAMS AND SORBETS
from Maison Barbarac*
12 €

LES MENUS

MENUS

Uniquement au déjeuner de 12h à 15h. *Only for lunch from 12pm to 3pm.*

Entrée et plat ou plat et dessert
sur la base des suggestions du jour
avec un verre de vin

*Starter and main course or main course and dessert
based on the suggestions of the day
with a glass of wine*

48 €

Entrée, plat et dessert
sur la base des suggestions du jour
avec un verre de vin

*Starter, main course and dessert
based on the suggestions of the day
with a glass of wine*

55 €