



LA CARTE DU MIDI / LUNCH MENU

LES SALADES / LES ENTREES – SALADS / STARTERS

Salade d'artichaut, lamelles de truffes, copeaux de Parmesan, pousses de roquette <i>Artichoke salad, truffle shavings, grated Parmesan cheese, rocket salad</i>	23 €
La Burrata, tomates bio multicolores du Jardin de la Piboule <i>Burrata cheese, local organic tomatoes</i>	20 €
Salade César au poulet / <i>Chicken Caesar salad</i>	21 €
Salade César au homard bleu de Bretagne / <i>Brittany lobster Caesar salad</i>	26 €
Buddha bowl au poulet / <i>Chicken Buddha bowl</i>	25 €
Buddha bowl au homard bleu de Bretagne / <i>Brittany lobster Buddha bowl</i>	32 €
Buddha bowl végétarien / <i>Vegetarian Buddha bowl</i>	20 €
Salade de poulpe de Méditerranée aux légumes de saison <i>Mediterranean octopus salad with seasonal vegetables</i>	18 €

LES SANDWICHES – SANDWICHES

Club Sandwich au poulet fermier bio / <i>Organic free-range chicken Club Sandwich</i>	25 €
Club Sandwich au saumon sauvage fumé / <i>Wild smoked salmon Club Sandwich</i>	25 €
Club Sandwich au homard bleu de Bretagne / <i>Brittany lobster Club Sandwich</i>	29 €
Cheeseburger Hôtel de Paris Saint-Tropez (brioche feuilletée) <i>Hôtel de Paris Saint-Tropez cheeseburger</i>	24 €
Burger végétalien, steak de haricots rouges <i>Veggie burger, kidney bean steak, spicy rougail</i>	20 €

LES PIZZAS - PIZZA

Pizza Marguerite / <i>Margherita pizza</i>	18 €
Pizza aux quatre fromages / <i>Four cheese pizza</i>	20 €
Pizza à la truffe / <i>Truffle pizza</i>	25 €

COTE MER – SEA SIDE

Dos de cabillaud à l'immortelle sauvage / <i>Back of cod flavored with wild immortelle</i>	20 €
Pêche du jour (pour 2 personnes) / <i>Catch of the day (for two)</i>	160 €
Ceviche de loup de Méditerranée au leche de tigre <i>Mediterranean bass ceviche with tiger's milk</i>	24 €
Gravelax de saumon à la betterave / <i>Salmon gravlax with beet</i>	19 €

COTE TERRE – SHORE SIDE

Filet de bœuf à la truffe d'été / <i>Fillet of beef with Summer truffle</i>	38 €
Tartare de bœuf classique ou aller / retour / <i>Beef tartare, classic or snacked</i>	26 €



LES PATES FRAICHES – FRESH PASTA

Gnocchi de Vitelotte maison à la truffe / <i>Home-made Vitelotte gnocchi with truffle</i>	21 €
Gnocchi de Vitelotte maison à la tomate / <i>Home-made Vitelotte gnocchi with tomato</i>	18 €
Tagliatelles au homard bleu de Bretagne / <i>Tagliatelle with Brittany lobster</i>	19 €
Tagliatelles à la truffe / <i>Tagliatelle with truffle</i>	16 €
Tagliatelles à la tomate / <i>Tagliatelle with tomato</i>	14 €

L'INSTANT VEGAN – VEGAN SIDE

Gaspacho de tomates du jardin de la Piboule / <i>Local tomato gazpacho</i>	12 €
Légumes farcies végétaux / <i>Veggie stuffed vegetables</i>	20 €
Sablé crémeux à la verveine, sorbet pêche de vigne <i>Verbena creamy shortbread, vine peach sorbet</i>	18 €

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX – THE GARNISH OF YOUR CHOICE

Frites maison natures ou à la truffe / <i>Home-made French fries, classic or with truffle</i>	
Salade verte / <i>Green salad</i>	
Petits légumes de la Piboule / <i>Local baby vegetables</i>	
Riz pilaf / <i>Pilaf rice</i>	
Purée de pomme de terre à l'huile d'olive nature ou à la truffe <i>Mashed potatoes with olive oil or with truffle</i>	
Purée de pomme de terre au beurre nature ou à la truffe <i>Mashed potatoes with butter or with truffle</i>	

LE MENU CLARINS – CLARINS MENU

55 €

Quinoa estival, avocat, radis et fèves, bouquet de cresson à l'huile d'olive <i>Summer quinoa, avocado, radish and broad beans, bunch of watercress, local olive oil</i>	
Rougets de roche, cannelloni d'aubergine aux algues et tomates confites, sésame toasté <i>Red mullet, eggplant cannelloni with seaweeds and sun-dried tomatoes, toasted sesame</i>	
Fraises des bois fraîchement cueillies, glace de fromage frais, sablé coco <i>Freshly picked wild strawberries, fresh cream cheese ice cream, coconut shortbread</i>	

LES DESSERTS - DESSERTS

Tarte au citron meringuée / <i>Lemon meringue tart</i>	10 €
Tarte aux figues / <i>Fig tart</i>	14 €
Coupe de glace fabrication maison / <i>Goblet of homemade ice cream</i>	12 €
Assiette de fruits frais / <i>Fresh fruit platter</i>	20 €
Plateau de fruits juste coupés sur glace pilé (pour 2 personnes) <i>Freshly sliced fruit platter served on top of crushed ice (for 2)</i>	40 €
Le délicieux café gourmand / <i>The delicious gourmet coffee</i>	16 €

LE COIN DES PITCHOUNS – FOR KIDS

Steak haché ou dos de cabillaud, accompagnement au choix <i>Minced steak or back of cod, the garnish of your choice</i>	16 €
--	------