



LA CARTE DU MIDI / LUNCH MENU

LES SALADES / LES ENTRÉES – SALADS / STARTERS

Salade César au Poulet / <i>Chicken Caesar salad</i>	23 €
Salade César au Homard bleu de Bretagne / <i>Brittany lobster Caesar salad</i>	28 €
Buddha bowl au Poulet / <i>Chicken Buddha bowl</i>	25 €
Buddha bowl au Homard bleu de Bretagne / <i>Brittany lobster Buddha bowl</i>	35 €
Buddha bowl Végétarien / <i>Vegetarian Buddha bowl</i>	22 €
Salade d'endives au gorgonzola, poires et noix <i>Chicory salad with Gorgonzola cheese, pear and walnuts</i>	18 €
Salade d'artichaut, lamelles de truffes, copeaux de Parmesan, pousses de roquette <i>Artichoke salad, truffle shavings, grated Parmesan cheese, rocket salad</i>	25 €
La Burrata, tomates bio multicolores du Jardin de la Piboule <i>Burrata cheese, local organic tomatoes</i>	21 €

LES SANDWICHS – 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>	32 €
Cheeseburger Hôtel de Paris Saint-Tropez (brioche feuilletée) <i>Hôtel de Paris Saint-Tropez cheeseburger</i>	24 €
Burger Végétalien, Steak de Haricots Rouges, rougail épicé <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>	27 €

CÔTÉ MER – SEA SIDE

Filet de daurade de Méditerranée, émulsion citronnée <i>Mediterranean gilthead bream fillet, lemon emulsion</i>	25 €
Carpaccio de Loup au Leche de Tigre / <i>Bass carpaccio with tiger's milk</i>	24 €
Dos de cabillaud à l'immortelle sauvage / <i>Back of cod flavored with wild immortelle</i>	20 €

CÔTÉ TERRE – SHORE SIDE

Filet de Bœuf mûré à la Truffe / <i>Matured fillet of beef with truffle</i>	42 €
Tartare de Bœuf Classique ou Aller / Retour / <i>Beef tartare, classic or snacked</i>	26 €
Magret de Canard aux airelles et son jus court <i>Duck breast fillet with cranberries and light cooking juice</i>	23 €
Suprême de Volaille à la Truffe / <i>Filleted chicken breast with truffle</i>	25 €



LES PATES FRAÎCHES – 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 €
Tagliatelle au Homard bleu de Bretagne / <i>Tagliatelle with Brittany Lobster</i>	25 €
Tagliatelle à la Truffe / <i>Tagliatelle with Truffle</i>	16 €
Tagliatelle à la Tomate / <i>Tagliatelle with Tomato</i>	14 €
Tagliatelle aux cèpes du Var / <i>Tagliatelle with local cepe mushrooms</i>	18 €

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX – GARNISH OF YOUR CHOICE

Frites Maison Natures / <i>Home-made classic French fries</i>
Frites Maison à la Truffe / <i>Home-made French fries 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 Nature / <i>Mashed potatoes</i>
Purée de Pomme de Terre à la Truffe / <i>Mashed potatoes with Truffle</i>

L'INSTANT VEGAN – VEGAN SIDE

Persillade de cèpes / <i>Cepe mushrooms flavoured with parsley and garlic</i>	19 €
Légumes farcis végétaux / <i>Veggie stuffed vegetables</i>	23 €
Crumble de quetsches et ses pommes caramélisées <i>Plum crumble and caramelized apples</i>	18 €

LE MENU BIEN-ÊTRE CLARINS – CLARINS MENU

Courge butternut au curcuma, marinade de mûres <i>Butternut gourd with turmeric, mulberry marinade</i>	12 €
Filet de daurade juste snacké, mousseline de céleri à la noisette, salsifis & cèpes <i>Snacked gilthead bream, celery fine mousse with hazelnut, salsify and cepe mushrooms</i>	30 €
Poire pochée à la cannelle, crumble d'avoine et coco, sauce café <i>Pear poached with cinnamon, oat and coconut crumble, coffee sauce</i>	15 €

LES DESSERTS - DESSERTS

Eclair vanille pécan, glace caramel beurre salé <i>Vanilla and pecan nut éclair, butterscotch ice cream</i>	12 €
Tarte fruits rouges pistaches / <i>Pistachio red fruit tart</i>	11 €
Mont Blanc, sorbet mûre / <i>Mont Blanc, mulberry sorbet</i>	9 €
Le délicieux café gourmand / <i>The delicious gourmet coffee</i>	16 €
Plateau de fruits juste coupés sur glace pilée (pour 2 personnes) <i>Freshly sliced fruit platter served on top of crushed ice (for 2)</i>	40 €
Assiette de fruits frais / <i>Fresh fruit platter</i>	20 €

LE COIN DES PITCHOUNS – FOR KIDS

Steak haché ou dos de cabillaud, accompagnement au choix <i>Minced steak or back of cod, garnish of your choice</i>	11 €
--	------