



LA CARTE DU SOIR 19H – 22H – DINNER MENU

LES ENTRÉES – STARTERS

Velouté de butternut aux éclats de châtaignes de Collobrières <i>Velvety butternut gourd soup and local chestnut chips</i>	12 €
Soupe de poissons de roche du Golfe / <i>Local rock fish soup</i>	18 €
Foie gras façon Hôtel de Paris Saint-Tropez <i>Hôtel de Paris Saint-Tropez style foie gras</i>	23 €
Salade d'artichaut, lamelles de truffes, copeaux de Parmesan, pousses de roquette <i>Artichoke salad, truffle shavings, grated Parmesan cheese, rocket salad</i>	25 €

CÔTÉ MER – SEA SIDE

Pavé de cabillaud, sauce à l'immortelle sauvage <i>Thick cod steak flavoured with wild immortelle</i>	20 €
Dos de Loup snacké, émulsion citronnée <i>Snacked back of bass, lemon emulsion</i>	35 €
Filet de daurade de Méditerranée, émulsion citronnée <i>Mediterranean gilthead bream, lemon emulsion</i>	25 €
Sole grillée, sauce vierge / <i>Grilled sole, virgin sauce</i>	35 €

CÔTÉ TERRE – SHORE SIDE

Filet de Bœuf mûré à la Truffe / <i>Matured fillet of beef with Truffle</i>	42 €
Carré d'agneau de Provence en croûte de pain d'épices <i>Provence rack of lamb in a spice crust</i>	28 €
Suprême de Volaille à la Truffe / <i>Filleted chicken breast with truffle</i>	25 €
Côte de veau rôtie / <i>Roast veal chop</i>	45 €
Magret de Canard aux airelles et son jus court <i>Duck breast fillet with cranberries and light cooking juice</i>	23 €

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 cepe mushrooms</i>	18 €

LES RISOTTOS / RISOTTOS

Risotto de riz vénéré à la Truffe / <i>Venere rice risotto with Truffle</i>	21 €
Risotto de Gambas de Méditerranée / <i>Mediterranean king prawn risotto</i>	31 €



LES TOITS

• SAINT-TROPEZ •

L'INSTANT VEGAN – VEGAN SIDE

Persillade de cèpes / <i>Cepe mushrooms flavoured with parsley and garlic</i>	19 €
Légumes farcis végétaux / <i>Stuffed vegetables</i>	23 €
Diplomate à la verveine, sablé coco, reine Claude caramélisée <i>Diplomat cake flavoured with verbena, coconut shortbread, caramelized greengage</i>	18 €

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX – GARNISH OF YOUR CHOICE

Frites Maison nature / <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 Truffe / <i>Mashed potatoes with truffle</i>

LES DESSERTS – DESSERTS

Déclinaison de Fromages / <i>Cheese selection</i>	15 €
Cappuccino	9 €
Saint-Honoré caramel-chocolat / <i>Saint-Honoré caramel-chocolate</i>	10 €
Soufflé au citron / <i>Lemon soufflé</i>	13 €
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, garnish of your choice</i>	11 €
--	------