



## LA SARDINE

SAINT- TROPEZ

### ENTRÉES / A PARTAGER - STARTERS / TO SHARE

<b>TZATZIKI &amp; PAIN PITA</b> <i>Tzatziki &amp; pita bread</i>	11
<b>FOUGASSE FETA, TOMATES CERISES ET OLIVE TAGGIASCA</b> <i>Feta Fougasse, cherry tomatoes and taggiasca olive</i>	9
<b>SOCCA &amp; SALADE DE POIS CHICHES AU CITRON CONFIT</b> <i>Socca &amp; chickpea salad with lemon confit</i>	17
<b>SALADE DE PASTÈQUE AU BALSAMIQUE, CONCOMBRE ET FETA</b> <i>Watermelon salad with balsamic, cucumber and feta</i>	19
<b>TARTARE DE DAURADE COCO ET CITRON VERT</b> <i>Tartar of sea bream with coconut and lime</i>	23
<b>CARPACCIO DE LOUP AUX AGRUMES</b> <i>Sea bass carpaccio with citrus fruits</i>	22
<b>CRUDO DE SAUMON MI CUIT VINAIGRE DE SAKURA ET CERISES</b> <i>Crudo of semi-cooked salmon with sakura vinegar and cherries</i>	24
<b>TARTARE DE CRABE, REMOULADE DE CELERI ET AVOCAT</b> <i>Crab tartar with celery and avocado remoulade</i>	29
<b>CEVICHE DE CREVETTES ROSES AU CURRY ET YUZU</b> <i>Pink shrimps ceviche with curry and yuzu</i>	26
<b>CRUDO DE THON AIL GRILLE AU SESAME</b> <i>Crudo of tuna with sesame and garlic</i>	28
<b>TARTARE DE TOMATES DU VAR, CREMEUX DE BURRATA</b> <i>Var tomatoes tartar with burrata cream</i>	18
<b>PANIER DE LEGUMES EN TEMPURA, TZATZIKI</b> <i>Basket of vegetables in tempura, tzatziki</i>	24
<b>CARPACCIO DE BETTERAVES HUILE DE NOIX ET BALSAMIQUE</b> <i>Beetroots carpaccio with walnut oil and balsamic</i>	22

### CÔTÉ TERRE - MEAT SIDE

<b>CŒUR D'ENTRECÔTE ARGENTINE,</b> <b>Condiment à l'ail noir et soja fumé</b> <i>Argentinian rib-eye, black garlic and smoked soy condiment</i>	34
<b>CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS 1,2KG SIMPLEMENT ROTIE (2 PERS)</b> <b>Frites et sauce béarnaise</b> <i>Black angus beef prime rib 1,2kg simply roasted (2 PERS) french fries and bearnaise sauce</i>	130
<b>CÔTES D'AGNEAU, AUBERGINE GRATINÉE AU PARMESAN</b> <i>Lamb chops, aubergine and parmesan gratin</i>	37

### PÂTISSERIES GLACÉES - ICED PASTRIES

<b>MERVEILLEUX PISTACHE FRAMBOISE</b> <i>Wonderful pistachio raspberry</i>	14
<b>DÉLICE AUX FRAISES</b> <i>Strawberry tart</i>	14
<b>GOURMANDISE ACIDULÉE AU CITRON</b> <i>Lemon tart</i>	14
<b>LE CAFÉ LIEGEOIS GAUFRÉ</b> <i>The liegeoise coffee waffle</i>	14
<b>LE CHOCOLAT LIEGEOIS GAUFRÉ</b> <i>The liegeoise chocolate waffle</i>	14
<b>LE PARIS ST-TROPEZ, Glace praliné noisette</b> <i>The Paris- Brest</i>	14

### FRUITS DE MER - SEA FOOD

<b>HUITRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3</b> <i>Gillardeau Special Oysters N°3</i>	
<b>6 PIÈCES 29</b> <b>12 PIÈCES 58</b>	
<b>BULOTS FROIDS MAYONNAISE À L'AIL</b> <i>Cold whelks with garlic mayonnaise</i>	19
<b>BUISSON DE LANGOUSTINES ET CREVETTES ROSES</b> <i>Langoustines and prawns bouquet</i>	38
<b>PLATEAU DE L'ÉCAILLER</b> <b>6 Gillardeau, ½ tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, bulots, bigorneaux, crevettes grises</b> <i>6 Gillardeau oysters, ½ crab, 3 langoustines, 3 pink shrimps, whelks, periwinkles, grey shrimps</i>	76
<b>PLATEAU DE CRUSTACÉS</b> <b>½ homard, ½ tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises</b> <i>½ lobster, ½ crab, 6 langoustines, 6 pink shrimps, grey shrimps</i>	89
<b>PLATEAU DE LA JETÉE</b> <b>1 homard, 1 tourteau, 6 crevettes roses, 6 langoustines, 12 gillardeau N°3, crevettes grises, palourdes, bulots, bigorneaux</b> <i>1 lobster, 1 crab, 6 pink shrimps, 6 langoustines, 12 gillardeau N°3 oysters, grey shrimps, clams, whelks, periwinkles</i>	138

### CÔTÉ MER - SEA SIDE

<b>POULPE RÔTI SAUCE VIERGE</b> <i>Roasted octopus with sauce vierge</i>	29
<b>PAPILLOTE DE GAMBAS COCO CURRY, RIZ PARFUMÉ</b> <i>Papillote of coconut curry prawns, fragrant rice</i>	36
<b>FISH AND CHIPS DE SARDINE MAYO AU TANDOORI</b> <i>Fish and chips of sardines with tandoori mayo</i>	32
<b>PALOURDES MARINIÈRES</b> <i>Clams "marinière"</i>	26
<b>FILET DE TURBOT, FENOUIL CONFIT, BISQUE DE CRUSTACÉS</b> <i>Turbot filet, fennel confit, shellfish bisque</i>	39
<b>POISSON GRILLÉ : LOUP, DAURADE (2 PERS)</b> <i>Grilled fish : sea bass, sea bream (2 pers)</i>	110
<b>PÊCHE DU JOUR : HOMARD</b> <i>Catch of the day</i>	26/ 100g
<b>LANGOUSTE</b>	32/ 100g

### DESSERTS

<b>MI CUIT CHOCOLAT, Glace caramel salé</b> <i>Molten chocolate cake, salted caramel ice cream</i>	12
<b>ASSIETTE DE FRUITS</b> <i>Fruits plate</i>	14
<b>MILLEFEUILLE TROPÉZIEN</b> <i>Tropezian millefeuille</i>	14

ROSEBLOOD

D · E · S · T · O · U · B · L · O · N