

SENEQUIER
SAINT TROPEZ



depuis 1887
MARQUE DEPOSEE

PETIT DÉJEUNER HEALTHY ... 35

Boisson chaude au choix
choose one hot beverage drink

Smoothie
aux fruits frais de saison
seasonal fruits smoothie

Omelette blanche
egg white omelette

Fromage blanc bio,
granola bio, fraises
organic yogurt & granola, strawberries

PETIT DÉJEUNER MIMOSA ... 49

Boisson chaude au choix
choose one hot beverage drink

Coupe de champagne ou coupe
mimosa Laurent-Perrier Brut
Champagne glass or mimosa glass

Œufs brouillés
scrambled eggs

Assiette de fraises et framboises
Plate of strawberries and raspberries

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, zero 33cl	11
Sprite 25cl, Diabolo 33cl	11
Perrier 33cl	11
Orangina 25cl	11
Fuzetea pêche 25cl	11
Schwepes	11
tonic, agrumes 25cl, ginger ale, ginger beer 20cl	
Red bull 25cl	13
Vittel 25cl	9.5

PETIT DÉJEUNER COMPLÉT ... 29

Boisson chaude au choix
choose one hot beverage drink

Deux toasts et une viennoiserie
2 toasts and 1 viennoiserie

Beurre, confiture ou miel
butter, jam or honey

Salade de fruits frais
fresh fruits salad

Jus de fruit frais pressé
fresh fruit juice

BOISSONS CHAUDES

Expresso, déca	5
Double expresso, double déca	10
Café ou chocolat viennois	11
Cappuccino	11
Latte macchiato, Grand crème	10
Café pot noir ou au lait	9
Chocolat du Sénéquier	10

THÉS *Marriage Frères* ... 10

Blanc & Rose, thé bleu Milky Blue,
thé vert Fuji-Yama, Rouge Bourbon,
thé noir Marco Polo, Earl Grey Imperial,
French breakfast tea, infusions

JUS DE FRUITS

Smoothie aux fruits frais de saison	15
Jus bio artisanaux	
Maison Benedictti 33cl	16
Poire Williams, abricot, pomme-framboise	
Fruits frais pressés	13
Orange, pamplemousse, citron	
Jus & nectars Granini 25cl	10
Orange, pomme, ananas, abricot, mangue	

AU COIN DE LA CORBEILLE

viennoiserie basket

Grande corbeille à partager (8 pièces)...29

Signature viennoiserie basket (x8)

Croissant ou pain au chocolat	4.8	Toasts de pain de mie maison, beurre et confiture	10
Tartine beurrée <i>tartine with butter</i>	4.8	<i>homemade bread toast, butter and jam</i>	
Brioche au sucre <i>brioche with pearl sugar</i>	4.8	Pains (mini baguette, campagne, brioché)	8
Pain aux raisins <i>raisin danish</i>	4.8	<i>bread (mini baguette, country & brioche bread)</i>	
Beurre, miel ou confiture <i>butter, honey or jam</i>	3.5	Pancake au sirop d'érable	14
		<i>pancakes with maple syrup</i>	

ŒUFS PLEIN AIR

free-range eggs

Œufs au plat (3 pièces) <i>fried eggs (x3)</i>	16	Omelette blanche ou normale (3 pièces) nature, herbes, jambon ou fromage	19
Œufs brouillés <i>scrambled eggs</i>	16	<i>omelette egg white or classic (x3)</i> plain, herbs, ham or cheese	
Œufs brouillés à la truffe <i>truffle scrambled eggs</i>	33	Toast avocat avec œufs mollets	26
Œufs pochés Bénédictine <i>Benedict eggs</i>	23	<i>avocado toast with soft boiled eggs</i>	
Œufs pochés Norvégienne	24	Toast avocat, œufs mollets Norvégienne	30
<i>Norwegian eggs</i>		<i>avocado toast with soft boiled eggs and salmon</i>	

SANDWICH TOASTÉ ...20

au pain brioché maison
toasted sandwich with homemade brioche bread

jambon ou emmental ou mixte
ham or emmental or mixed

À LA CARTE

Salade de fruits frais <i>fresh fruits salad</i>	... 13
Granola, fromage blanc bio, fraises ... 13	
<i>granola & organic yogurt, strawberries</i>	
Tartine d'avocado avocado tartine ... 22	
Jambon de Paris Paris cooked ham ... 14	
Avocats vinaigrette avocado vinaigrette ... 18	
Emmental, beurre emmental, butter ... 14	

À PARTAGER

✓ Guacamole épicé, chips de maïs ... 25
spicy guacamole, corn chips

Jambon Iberico Bellota ... 43
Iberico de Bellota ham

Tarama “maison Petrossian”, pain grillé ... 27
tarama “maison Petrossian”, toast

Tomates à l’ancienne, chèvre frais ... 29
tomatoes with fresh goat cheese

Foie gras de canard mi-cuit ... 46
semi-cooked duck foie gras

Calamars frits, sauce creamy-spicy ... 30
fried calamari, creamy-spicy sauce

Sardinettes espagnoles ... 35
spanish sardinettes

Caviar Oscière impérial de Sologne
50g ... 285 125g ... 635

LES ENTRÉES

✓ Avocats vinaigrette ... 18
avocados vinaigrette

Tartare de saumon, miso et vinaigre de ponzu ... 33
salmon tartare, miso & ponzu vinegar

Vapeurs de crevettes, épinards ... 36
steamed shrimp dumplings, spinach

Carpaccio de gambas rouges, grenade et citron bergamote ... 42
red prawn carpaccio, pomegranate and bergamot

Crevettes sauvages tièdes, basilic ... 39
warm shrimps with basil

✓ Burrata di Campana, tomates cerises, basilic et focaccia ... 32
burrata di Campana, cherry tomatoes, basil & focaccia

Melon, pastèque jambon de Parme ... 33
melon, watermelon and Parma ham

Tourteau, avocat, cœur de laitue ... 45
brown crab, avocado and lettuce heart

Cœur de saumon fumé, crème citron et blinis ... 36
smoked salmon heart, lemon cream sauce and blinis

6 escargots XXL ... 28
6 XXL snails

prix nets en euros - service compris - la maison n'accepte pas les chèques - boissons non comprises - ✓ plat végétarien - liste des allergènes sur demande

PLATS

Du homard et ses pâtes à la tomate légèrement épicée ... 58
lobster with slightly-spiced tomato pasta

✓ Ravioles à la truffe de la “maison Perrin” ... 47
truffle ravioli from “maison Perrin”

Saumon cuit vapeur, citron et huile d’olive ... 48
steamed salmon, lemon & olive oil

Poulpe croustillant, aubergines ... 49
crispy octopus Provençal style, eggplants

Filet de loup sauvage, sauce vierge ... 59
wild seabass fillet, virgin sauce

Bacon-cheeseburger ... 39

Paillard de poulet mariné au citron ... 39
chicken paillard, lemon marinated

Tartare de bœuf bistrot, pommes allumettes ... 38
bistrot style beef tartare, french fries

Côtelettes d’agneau françaises, légumes grillés ... 61
French lamb chops, grilled vegetables

Salade caesar, poulet rôti ... 37
caesar salad, roasted chicken

Excellente entrecôte, béarnaise tradition 350g ... 59
beautiful ribeye steak, bearnaise sauce

LES INCONTOURNABLES

Sole cuite meunière
600g-700g ... 95

Cœur de filet de bœuf
au poivre 300g ... 69
beef fillet, pepper sauce

Linguine cuisinées à la langouste
linguine with langouste
demie (half) ... 115 entière (whole) ... 220

✓ Omelette à la truffe,
cœur de laitue ... 46
truffle omelette, lettuce heart

Foie de veau français
tranché épais ... 55
thick-sliced french veal liver

Poisson sauvage au four 100g ... 19
oven baked wild fish

GARNITURES AU CHOIX

pommes purée, frites, haricots verts, riz basmati, cœur de laitue
supplément garniture ... 11 supplément truffe ... 17
mashed potatoes, french fries, green beans, basmati rice, lettuce heart
extra side dish ... 11 extra truffle ... 17

net price in euros - service included - no cheque accepted - drink not included - ✓ vegetarian - list of allergens on demand

FROMAGE

Chèvre frais *fresh goat cheese* ... 18

DESSERTS

Pavlova ... 19

(meringue, glace vanille Berthillon, fraises, chantilly)
(meringue, Berthillon vanilla ice cream, strawberries, whipped cream)

Tropézienne Sénéquier ... 17
tropézienne Sénéquier

Assiette de framboises ... 23
fresh raspberries plate

Assiette de fraises ... 19
fresh strawberries plate

Belles meringues aux fruits rouges ... 22
meringues with red fruits

Tropézienne Sénéquier aux framboises ... 21
raspberry tropézienne Sénéquier

Sénéquier cake sans gluten, sorbet chocolat Berthillon ... 18
gluten free Sénéquier cake, Berthillon chocolate sorbet

Cheesecake, coulis de fruits rouges ... 20
Cheesecake, red berry coulis

À PARTAGER

Crème caramel ... 35

Mousse au chocolat *chocolate mousse* ... 37

Tiramisu café *coffee tiramisu* ... 37

Nougat Sénéquier ... 25

GLACES ET SORBETS MAISON BERTHILLON

Supplément chantilly *Extra whipped cream* ... 3

2 boules ... 16 3 boules ... 24

Vanille, moka, caramel beurre salé,
pistache, pêche de vigne, coco
sorbets : citron, mangue, fraise,
framboise, chocolat

Coupe glacée ... 27

Coupe Belle Hélène, affogato,
pêche melba, fraise melba,
vacherin, sundae caramel,
dame blanche