

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

ENTRÉES

Petites fritures, sauce fraîcheur 22
Small fish fries, fresh sauce

Houmous de pois chiche, huile de sésame, pinsa tiède 21
Chickpea hummus, sesame oil, warm pinsa

Mozzarella di Bufala, tomates cœur de boeuf, pesto, pignons torréfiés 30
Mozzarella di Bufala, beefsteak tomatoes, pesto, roasted pine nuts

Tataki de thon mariné au ponzu, coriandre fraîche, sésames grillés 36
Marinated tuna tataki with ponzu, fresh coriander, grilled sesame seeds

Saumon fumé d'Écosse maison Kaviari, 49
câpres, oignons rouges, crème de ciboulette, pain grillé
Kaviari Scottish smoked salmon, capers, red onions, chive cream, toasted bread
Servi avec 30gr de caviar Kristal maison Kaviari 98
Served with 30gr of Kristal caviar maison Kaviari

Carpaccio de loup aux agrumes et framboises, 42
huile d'olive citronnée, croûtons dorés
Sea bass carpaccio with citrus fruits and raspberries, lemon olive oil, croutons

Terrine de foie gras de canard, 48
pomme golden pochée aux épices, brioche feuilletée
Duck foie gras terrine, poached golden apple with spices, puff pastry brioche

Salade de jeunes pousses d'épinards à la truffe de saison, 48
copeaux de parmesan
Baby spinach salad with seasonal truffle, parmesan shavings

Rings de calamars frits, sauce fraîcheur 33
Fried squid rings, fresh sauce

Salade King Crab, tomates, avocat, pomelo, 75
vinaigrette aux agrumes

King Crab salad, tomatoes, avocado, grapefruit, citrus vinaigrette

Artichaut entier vapeur, vinaigrette « comme à la maison » 29
Steamed whole artichoke, home-style vinaigrette

Salade de lentilles vertes du Puy, feta, olives Taggiasca, 29
oignons rouges, condiments, sauce vinaigrette
Le Puy green lentil salad, feta, Taggiasca olives, red onions, condiments, vinaigrette

Moules gratinées au four, beurre persillé 26
Baked mussels, parsley butter

Cœur de laitue tout simplement, huile d'olive citronnée 18
Lettuce heart, lemon olive oil

Pata Negra ibérique Bellota, pan con tomate 49
Iberian Bellota Pata Negra, pan con tomate

Mini sardines « en boîte », condiments et pain de campagne 29
Canned mini sardines, condiments and farmhouse bread

Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage 38
Rock fish soup, rouille sauce, croutons, cheese

Escargots au beurre persillé servis en coquille 28
Snails with parsley butter

Palourdes façon marinière, ail confit, persil plat 45
Mariniere-style clams, garlic confit, parsley

Pizza croustillante à la truffe de saison et mozzarella 59
Seasonal truffle and mozzarella crispy pizza

Pizzetta caviar 88
Caviar pizzetta

CAVIAR

Caviar Kristal Kaviari
50gr - 195 - 125gr - 490 - 250gr - 990

Caviar Beluga Impérial Kaviari
125gr - 1 400 - 250gr - 2 800

FRUITS DE MER

Bulots, mayonnaise - 12 pièces 19
Whelks, mayonnaise - 12 pieces

Bouquet de crevettes roses - les 6 25
Fresh prawns - 6 pieces

Fines de claire de Marennes Oléron n°2 - les 6 30
Fines de claire Marennes Oléron oysters - 6 pieces

Huîtres Cadoret La Perle Noire n°3 - les 6 35
Cadoret Black Pearl n°3 oysters - 6 pieces

PLATEAU DÉCOUVERTE 65

3 Fines de claire, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux
3 Fines de claire oysters, 2 langoustines, 3 whelks, 3 prawns, winkles

PLATEAU DE L'ÉCAILLER 95

6 Fines de claire, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes,
bigorneaux, ½ tourteau
*6 Fines de claire oysters, 3 langoustines, 6 whelks,
6 prawns, winkles, ½ crab*

3 langoustines, 6 crevettes roses 55
3 langoustines, 6 prawns

Langoustines - les 7 85
Langoustines - 7 pieces

Tourteau entier, mayonnaise 39
Whole crab, mayonnaise

Homard froid, mayonnaise 25 / 100gr
Cold lobster, mayonnaise

PLATEAU DE CRUSTACÉS 155

½ homard, ½ tourteau, 3 langoustines, 6 crevettes roses
½ lobster, ½ crab, 3 langoustines, 6 prawns

PLATEAU ROYAL 175

6 huîtres Cadoret n°3, 4 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes,
bigorneaux, ½ tourteau, ½ homard
*6 Cadoret n°3 oysters, 4 langoustines, 6 whelks, 8 prawns,
winkles, ½ crab, ½ lobster*

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

POISSONS ENTIERS

Sole meunière cuite dans son beurre noisette 85
Meunière-style sole cooked in brown butter

Daurade, loup - pour 2 75/pers
Sea bream, sea bass - for 2

Turbot - pour 2 85/pers
Turbot - for 2

Loup, daurade en croute de sel - pour 2 85/pers
Salt-crusted sea bass, sea bream - for 2

POISSONS CUISINÉS

Cœur de saumon à la plancha, 42
sauce béarnaise légère tomatée, salicornes, riz parfumé
A la plancha salmon heart, light tomato béarnaise sauce, salicornes, steamed rice

Dos de cabillaud cuit à l'huile d'olive, 44
pointes d'asperges vertes, sauce Chardonnay, copeaux de truffe de saison, pomme purée
Cod fish cooked in olive oil, green asparagus, Chardonnay wine sauce, seasonal truffle shavings, mashed potatoes

Filet de loup à la plancha, cèpes poêlés aux herbes, 59
brocolis grillés, jus corsé, pomme purée
A la plancha sea bass fillet, pan-fried porcini mushrooms with herbs, grilled broccoli, gravy, mashed potatoes

Belle gambas grillée, bouillon au lait de coco, 49
petits légumes de saison, riz parfumé
Grilled large prawn, coconut milk broth, seasonal vegetables, steamed rice

CRUSTACÉS

Homard grillé 25/100gr
Grilled lobster

Langouste 35/100gr
Spiny lobster

Grosse gambas grillée 23/100gr
Grilled large prawn

PÂTES & RISOTTO

Linguine, tomates cerises, parmesan et basilic 32
Linguine, cherry tomatoes, parmesan and basil

Linguine à la truffe de saison légèrement crémees 55
Linguine with seasonal truffle and a touch of cream

Linguine aux palourdes, ail confit, persil plat 49
Linguine with clams, garlic confit, parsley

Linguine caviar 88
Caviar linguine

Risotto carnarolli, grosse gambas, jus brun 55
Carnarolli risotto, large prawn, gravy

SIGNATURES

La Bouillabaisse du Girelier 75
Le Girelier's rock fish soup, fish fillet, rouille sauce, croutons and grated cheese

Linguine ½ homard, tomates spicy, coquillages et ail confit 95
½ Lobster linguine, spicy tomatoes, clams and garlic confit

Paëlla aux fruits de mer - min. pour 2 70/pers
gambas, langoustines, crevettes roses, chipirons, palourdes, moules
Seafood paëlla, gambas, langoustines, prawns, baby squids, clams, mussels - min. for 2

Le fameux poulet fermier « Label Rouge » rôti - pour 2 55/pers
pommes allumettes, haricots verts
« Label Rouge » roasted free-range chicken, French fries, green beans - for 2

Côte de boeuf d'Écosse - pour 2 75/pers
sauce béarnaise, pommes allumettes
Scotland beef rib, béarnaise sauce, French fries - for 2

Homard bleu façon lobster roll, sauce thermidor 95
Blue lobster roll, thermidor sauce

VIANDES

Suprême de volaille, sauce foie gras et morilles, 48
pousses d'épinards, riz parfumé
Chicken breast, duck foie gras and morel sauce, baby spinach, steamed rice

Tartare de bœuf Charolais coupé finement au couteau, 36
pommes allumettes
Finely cut Charolais beef tartare, French fries

Tataki de filet de boeuf Simmental, 65
coleslaw de sucrose, pommes allumettes
Simmental beef tenderloin tataki, sucrose lettuce coleslaw, French fries

Noix d'entrecôte d'Argentine 300 gr, 55
ail confit et thym, sauce poivre vert, pommes allumettes
Argentine cushion of rib steak 300gr, garlic confit and thyme, green pepper sauce, French fries

La belle côte de veau nourrie au beurre, 65
poêlée de cèpes, échalote confite, jus brun, pomme purée
Veal chop cooked with butter, pan-fried ceps, shallot confit, gravy, mashed potatoes

Coeur de filet de boeuf Simmental, 65
sauce morilles, pommes allumettes
Beef tenderloin Simmental, morel sauce, French fries

GARNITURES

En supplément

Purée - Pommes allumettes - Riz parfumé 10
Mashed potatoes - French fries - Steamed rice

Haricots verts - Tomates provençales 14
Poêlée d'épinards, beurre ailé
Green beans - Provençal tomatoes - Pan-fried spinach, garlic butter

Purée de pommes de terre à la truffe de saison 38
Seasonal truffle mashed potatoes

Frites à la truffe de saison 28
Seasonal truffle French fries

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

SUGGESTIONS DU MIDI

Plat du jour 25
Dish of the day

Pièce de bœuf, pommes allumettes 27
Piece of beef, French fries

Saucisse de veau du Girelier, pomme purée 25
Le Girelier's veal sausage, mashed potatoes

Houmous de pois chiches, huile de sésame, pinsa tiède 21
Chickpea hummus, sesame oil, warm pinsa

Moules façon marinière légèrement crémées, pommes allumettes 25
Mariniere-style mussels with a touch of cream, French fries

Fish'n chips de cabillaud, pommes allumettes, sauce tartare 28
Cod fish and chips, French fries, tartar dressing

Tataki de filet de boeuf Simmental, coslaw de sucrine, pommes allumettes 65
Simmental beef tenderloin tataki, sucrine coslaw, French fries

Smash burger du Girelier, pommes allumettes 28
Le Girelier's smash burger, French fries

Sardines à la plancha, pomme de terre écrasée, échalotes, ciboulette 29
A la plancha sardines, mashed potatoes, shallots, chive

Poêlée de seiches façon méditerranéenne, sauce tomates cerises, riz parfumé 29
Mediterranean-style sautéed cuttlefish, cherry tomato sauce, steamed rice

Tartare de saumon aux herbes fraîches, agrumes, oignons crispy 28
Salmon tartare with fresh herbs, citrus fruits, crispy onions

Carpaccio de loup aux agrumes et framboises, huile d'olive citronné, croûtons dorés 42
Sea bass carpaccio with citrus fruits and raspberries, lemon olive oil, croutons

Salade de tomates et oignons « comme à la maison » 19
Home-style tomato salad with onions

Salade César - salade romaine, suprême de poulet fermier, 28
oeuf, copeaux de parmesan, sauce parmesane
Caesar salad - romaine lettuce, free-range chicken breast, egg, parmesan shavings, parmesan sauce

KID'S MENU

Jusqu'à 12 ans - up to 12 years old 19

Pavé de saumon, pommes allumettes
Salmon steak, French fries

Smash burger, pommes allumettes
Smash burger, French fries

+

Coupe de glace
Ice cream

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

MENU DU MIDI

Entrée + plat ou Plat + dessert 36
Starter + main or Main + dessert

Entrée + plat + dessert 43
Starter + main + dessert

ENTRÉES

au choix

Moules façon marinière légèrement crémees
Mariniere-style mussels with a touch of cream

Tartare de saumon aux herbes fraîches, agrumes, oignons crispy
Salmon tartare with fresh herbs, citrus fruits, crispy onions

Bouquet de crevettes roses - 4 pièces
4 fresh prawns, mayonnaise - 4 pieces

Rings de calamars frits, sauce fraîcheur
Fried squid rings, fresh sauce

Mozzarella di Bufala, tomates cœur de boeuf, pesto, pignons torréfiés
Mozzarella di Bufala, beefsteak tomatoes, pesto, roasted pine nuts

PLATS

au choix

Plat du jour
Dish of the day

Pièce de bœuf 200gr, pommes allumettes
Piece of beef 200gr, French fries

Poêlée de seiches façon méditerranéenne, sauce tomates cerises, riz parfumé
Mediterranean-style sautéed cuttlefish, cherry tomato sauce, steamed rice

Saucisse de veau du Girelier, pomme purée
Le Girelier's veal sausage, mashed potatoes

Sardines à la plancha, pommes de terre écrasées, échalotes, ciboulette
A la plancha sardines, mashed potatoes, shallots, chive

Linguines, tomates cerises, parmesan et basilic
Linguine, cherry tomatoes, parmesan and basil

DESSERTS

au choix

Le classique baba au rhum
The classic rum baba

Tarte Tropézienne des « Deux Frères »
« Deux Frères » Saint-Tropez pie

Coupe de glace « Le Girelier »
Glace fraise, fraises fraîches, chantilly, coulis de fruits rouges
Strawberry ice cream, fresh strawberries, whipped cream, red berry coulis

Crème brûlée à la vanille
Crème brûlée with vanilla

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

DESSERTS 19

Tarte Tropézienne des « Deux Frères »
« Deux Frères » Saint-Tropez pie

Le classique baba au rhum
The classic rum baba

Pavlova du Girelier, fraise, rhubarbe
Le Girelier's strawberry and rhubarb pavlova

Choconuts, praliné cacahuète et chocolat
Choconuts, peanut praline and chocolate

Le soufflé glacé à l'orange et Grand Marnier
Grand Marnier and orange frozen soufflé

Finger streusel coco, crémeux mangue
Coconut streusel finger, mango crémeux

Tarte au citron basilic déstructurée, meringue italienne
Unstructured lemon basil pie, Italian meringue

Chouquettes chantilly, sauce chocolat chaud
Chouquettes with whipped cream, hot chocolate sauce

Ou...juste pour l'envie un Espresso Martini
Or...just for the temptation Espresso Martini

Sundae caramel, glace vanille, sauce caramel, cacahuètes caramélisées
Caramel sundae, vanilla ice cream, caramel sauce, caramelized peanuts

Crème brûlée à la vanille
Crème brûlée with vanilla

Coupe de fraises ou framboises, crème épaisse
Fresh strawberries or raspberries, cream

Plateau de fruits frais 25/pers
Fresh fruits selection

Le sorbet citron basilic au champagne juste pour l'envie 24
Lemon and basil sorbet with champagne, just for the temptation

Le sorbet citron basilic au Gin Tropez 24
Lemon and basil sorbet with Gin Tropez

Café gourmand - Gourmet coffee 16

Colonel gourmand - Gourmet colonel 26

Champagne gourmand - Gourmet champagne 26

FROMAGE

Fromage de chèvre affiné 17
Goat cheese

COUPES DE GLACE 19

LE GIRELIER
Glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison, coulis de fruits rouges
Strawberry ice cream, fresh strawberries, homemade whipped cream, red berry coulis

SAINT-TROPEZ
Glace coco, glace ananas, ananas frais, chantilly maison
Coconut and pineapple ice creams, fresh pineapple and homemade whipped cream

RAMATUELLE
Glace chocolat, glace vanille, copeaux de chocolat, chantilly maison
Chocolate and vanilla ice creams, chocolate shavings, homemade whipped cream

COLONEL 25
Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

DIGESTIFS

Coupe de champagne Brut 22
Coupe de champagne Rosé 24

LES EAUX DE VIE - 5 cl
Framboise, marc de provence, poire, mirabelle 18
Grappa 18
Vieille prune Carton 18

LES LIQUEURS - 5 cl
Limoncello, Manzana 18
Get 27, Get 31 18
Bailey's, Cointreau 18
Chartreuse Verte VEP 35
Chartreuse Jaune VEP 35
Sambucca 18
Amaretto 18
Grand Marnier centenaire 45

LES WHISKIES - 5 cl
Chivas 12 ans 19
Chivas 18 ans 28
Chivas Royal Salute 21 ans 48
DEMANDEZ NOTRE CARTE DES WHISKIES

LES TEQUILAS - 5 cl
Clase Azul Reposado 50
Don Julio Reposado 20
Casamigos Añejo 22
Bouteille - 70 cl
Casamigos Añejo 350
Clase Azul Reposado 850
Clase Azul Añejo 1 800

LES COGNACS - 5 cl
Tesseron XO Exception 25
Hennessy XO 45
Tesseron Exception 95
Hennessy Paradis 220
Louis XIII de Remy Martin 450

LES ARMAGNACS - 5 cl
Bas Armagnac Darroze
1987 30
1980 35
1972 35
1967 40