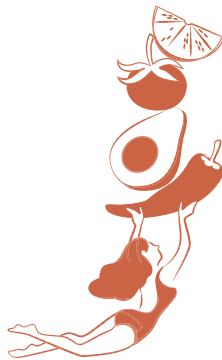

GRILL BY THE POOL



ENTRÉES

STARTERS

TOMATES & BURRATA <i>TOMATOES & BURRATA CHEESE</i>	28 €
PANIER DE CRUDITÉS CRUS ET CUITS (À partager) Accompagné de houmous, tapenade et caviar d'aubergine <i>RAW AND COOKED VEGETABLES BASKET (To share)</i> Served with hummus, tapenade and eggplant caviar	32 €
CARPACCIO DE LOUP, AGRUMES ET HUILE D'OLIVE <i>SEABASS CARPACCIO, CITRUS AND OLIVE OIL</i>	32 €
SALADE DE HOMARD, AVOCAT, CITRON, SUCRINE ET SAUCE COCKTAIL <i>LOBSTER SALAD, AVOCADO, LEMON, SUCRINE LETTUCE & COCKTAIL SAUCE</i>	39 €
CARPACCIO DE BŒUF, PIGNONS DE PIN, ROQUETTE ET PARMESAN <i>BEEF CARPACCIO, PINE NUTS, ARUGULA AND PARMESAN CHEESE</i>	35 €

PLATS

MAIN COURSE

CARRÉ AGNEAU <i>RACK OF LAMB</i>	58 €
POULPE GRILLÉ <i>GRILLED OCTOPUS</i>	36 €

A PARTAGER TO SHARE

Selon arrivage et cours du marché
Market price, subject to availability

CÔTE DE BŒUF
RIB OF BEEF

DAURADE ROYALE
ROYAL SEABREAM

BAR DE LIGNE
SEABASS

GARNITURE AU CHOIX (Incluse avec le plat)
CHOICES OF SIDES (Included with the main course)

Purée de pomme de terre / *Mashed potato*
Frites / *French Fries*
Poivron à la provençale / *Provençal bell pepper*
Aubergine rôtie / *Roasted eggplant*

Garniture supplémentaire / *Additional side* 12 €

SAUCES AU CHOIX
CHOICES OF SAUCES

Bordelaise, Béarnaise
Jus de viande / *gravy*
Sauce vierge / *virgin sauce*
Beurre blanc / *butter sauce*

PÂTE
PASTA

LINGUINE GAMBAS 45 €
LINGUINE WITH GAMBAS PRAWNS

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS, SORBETS ET THÉ GLACÉ (À partager) 39 €
SELECTION OF FRESH FRUITS, SORBETS AND ICE-TEA (To share)

BROCHETTE DE PÊCHES RÔTIES AU MIEL ET ROMARIN, 16 €
CRÈME ONCTUEUSE
SKEWER OF ROASTED PEACH WITH HONEY AND ROSEMARY, SOFT CREAM

COUPES GLACÉES MAISON HOME MADE SUNDAE 18 €
• Café liégeois / *Liégeois coffee*
• Fraise melba / *Melba strawberry*

ESQUIMAUX GLACE VANILLE - FAIT MAISON 12 €
HOME-MADE VANILLA ICE-CREAM STICK

Choisissez votre enrobage chocolat : chocolat noir, chocolat lait-noisette, chocolat blanc-yuzu.
Choose your coating : dark chocolate, milk-hazelnut chocolate, white-yuzu chocolate.

Choisissez votre gourmandise: brisures de framboises déshydratées,
vermicelles chocolat noir crispy, pistaches torréfiées.
Choose your topping : crispy raspberry, dark chocolate vermicelli, roasted pistachio.

BAR MINUTY

LE CHÂTEAU MINUTY DE
LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

M DE MINUTY ROSÉ SIGNÉ PAR LUCIA VINTI

40 € (75cl)

Ce flacon, en hommage à l'art de vivre méditerranéen, est né d'une rencontre entre une artiste italienne et une Maison provençale, au cœur de la Presqu'île de Saint-Tropez. À travers une illustration aux couleurs vibrantes, cette nouvelle édition met en avant les arômes et la fraîcheur fruitée de la cuvée M, tout en invitant à explorer plus largement les saveurs méditerranéennes. La bouteille crée ainsi un dialogue naturel entre le vin et la gastronomie.

This bottle, in tribute to the Mediterranean art of living, was born from a meeting between an Italian artist and a Provençal Maison, in the heart of the Saint-Tropez Peninsula. Through a vibrant colored illustration, this new edition highlights the aromas and fruity freshness of the M cuvée, while inviting a broader exploration of Mediterranean flavors. The bottle thus creates a natural dialogue between wine and gastronomy.

MINUTY PRESTIGE ROSÉ OU BLANC

55 € (75cl)

Élégant, raffiné et intensément aromatique, cette cuvée emblématique reflète l'excellence et le savoir-faire unique de la maison Minuty. D'une fraîcheur éclatante et d'une complexité remarquable.

Elegant, refined, and intensely aromatic, this emblematic vintage reflects the excellence and unique know-how of the Minuty house. Of dazzling freshness and remarkable complexity.



MINUTY ROSÉ & OR OU MINUTY BLANC & OR

75 € (75cl)

Cette Cuvée du Château Minuty incarne parfaitement l'élégance et le raffinement du terroir provençal. Ce vin d'exception dévoile toute la richesse aromatique et la fraîcheur typique des grands vins de Provence. Il s'associe également avec des plats raffinés comme les poissons grillés.

This Cuvée from Château Minuty perfectly embodies the elegance and refinement of the Provençal terroir. This exceptional wine reveals all the aromatic richness and the typical freshness of the great wines of Provence. It also pairs well with refined dishes such as grilled fish.

MINUTY 281 ROSÉ

110 € (75cl)

La Cuvée 281 2025 incarne l'esprit de la Méditerranée, entre le bleu du ciel et de la mer, fidèle au Pantone 281. Issue des parcelles les plus anciennes du domaine, ce rosé d'exception séduit par sa robe pâle et cristalline et ses arômes délicats de fruits à chair blanche, soulignés d'une touche iodée. Il offre une vivacité rafraîchissante, une texture soyeuse et une harmonie subtile, pour une dégustation à la fois raffinée et mémorable.

The 2025 Cuvée 281 embodies the spirit of the Mediterranean, between the blue of the sky and the sea, true to Pantone 281. Sourced from the oldest plots of the estate, this exceptional rosé captivates with its pale, crystalline color and delicate aromas of white-fleshed fruits, highlighted by a hint of iodine. It offers a refreshing liveliness, a silky texture, and a subtle harmony, for a tasting that is both refined and memorable.

AU VERRE / BY THE GLASS

(14cl)

Minuty Prestige Rosé	14 €
Minuty Prestige Blanc	14 €
Minuty Rosé & Or	18 €
Minuty Blanc & Or	18 €

FROZEN DAÏQUIRI

LAISSEZ VOUS SÉDUIRE PAR LE FROZEN DAÏQUIRI.

Cocktail emblématique des chaudes journées d'été, séduit par sa fraîcheur et son équilibre parfait entre acidité et douceur.

LET YOURSELF BE SEDUCED BY THE FROZEN DAÏQUIRI.

An iconic cocktail of hot summer days, it captivates with its freshness and its perfect balance between acidity and sweetness.



NOS SAVEURS / OUR FLAVORS (20cl)

20 €

FROZEN RASPBERRY

Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, jus de citron, purée de framboise
Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, lemon juice, raspberry purée

FROZEN STRAWBERRY

Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, jus de citron, purée de fraise
Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, lemon juice, strawberry purée

FROZEN MANGO

Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, jus de citron, purée de mangue
Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, lemon juice, mango purée

FROZEN PASSION FRUIT

Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, jus de citron, purée de fruit de la passion
Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, lemon juice, passion fruit purée

FROZEN PINEAPPLE

Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, jus de citron, purée d'ananas
Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, lemon juice, pineapple purée

FROZEN PEACH

Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, jus de citron, purée de pêche
Rhum Trois Rivières, Grand Marnier, lemon juice, peach purée



Provenance des viandes : bœuf et volaille - France / porc - Union européenne.
Origin of meat: beef and poultry - France / pork - European Union.

Prix nets en euros, taxes comprises.
Net prices in euros, taxes included.

Informations sur les allergènes disponibles auprès du Maître d'Hôtel.
Allergen information available from the Maître d'Hôtel.

Prix nets en euros, taxes comprises. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération. *Net prices in euros, taxes included.*
Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink in moderation.
