

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

ENTRÉES

Petites fritures, sauce fraîcheur 22
Small fried fishes, fresh sauce

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

Mozzarella di Bufala, tomates cerises de couleurs au basilic 30
Mozzarella di Bufala, colored cherry tomatoes with basil

Saumon fumé d'Ecosse, câpres, oignons rouges, 49
crème de ciboulette, pain grillé
Scottish smoked salmon, capers, red onions,
chive cream, toasted bread

Foie gras de canard mi-cuit au naturel, 48
confiture de figue, brioche feuilletée
Half-cooked duck foie gras, fig jam,
puff pastry brioche

Calamars rings frits, sauce fraîcheur 33
Fried squid rings, fresh sauce

Salade King Crab, tomates, avocat, pomelo 78
vinaigrette aux agrumes

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

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

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

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

Salade de pousses d'épinard à la truffe de saison, 48
copeaux de parmesan
Spinach salad with season truffle, parmesan shavings

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

Salade césar - ½ homard, salade romaine, 95
avocat, oeuf, parmesan

Caesar salad - ½ lobster, romaine lettuce, avocado, egg, parmesan

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

Pizzetta caviar 88
Caviar pizzetta

CAVIAR

Caviar Kristal Kaviari

30gr - 120 - 50gr - 195 - 125gr - 490 - 250gr - 990

FRUITS DE MER

Bulots, mayonnaise - 12 pièces 19
Whelks, mayonnaise

Bouquet de crevettes roses - les 6 25
Fresh prawns

Cadoret n°3 - les 6 35
Special Cadoret oysters

PLATEAU DÉCOUVERTE 65

3 huitres Cadoret n°3, 2 langoustines, 3 bulots,
3 crevettes roses, bigorneaux
3 special Cadoret oysters, 2 langoustines, 3 whelks,
3 prawns, winkles

PLATEAU DE L'ÉCAILLER 95

6 huitres Cadoret n°3, 3 langoustines, 6 bulots,
6 crevettes, bigorneaux, ½ tourteau
6 special Cadoret oysters, 3 langoustines, 6 whelks,
6 prawns, winkles, ½ crab

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

Tourteau entier, mayonnaise 39
Whole crab, mayonnaise

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

PLATEAU DE CRUSTACÉS 155

½ homard, ½ tourteau, langoustines,
6 crevettes roses

½ lobster, ½ crab, langoustines, 6 prawns

PLATEAU ROYAL 175

6 Cadoret n°3, 4 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes,
bigorneaux, ½ tourteau, ½ homard
6 special Cadoret oysters, 4 langoustines, 6 whelks, 8 prawns, win-
kles, ½ crab and ½ lobster

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

PÂTES & RISOTTO

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

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

Risotto crémeux aux morilles 49
Creamy morel risotto

Linguine à la truffe de saison, légèrement crémées 55
Linguine with season truffles and a touch of cream

CRUSTACÉS

Homard 25/100gr
Grilled lobster

POISSONS ENTIERS

Sole meunière 85
Meunière-style sole

Daurade ou Loup - pour 2 75/pers
Sea bream or Sea bass - for 2

Loup ou Daurade en croûte de sel - pour 2 85/pers
Salt-crusted Sea bass or Sea bream - for 2

Linguine au ½ homard, tomates spicy et ail confit 95
½ Lobster linguine with spicy tomatoes and garlic confit

Paëlla aux fruits de mer - min. pour 2 70/pers
« gambas, langoustines, chipirons, palourdes, moules »
Paella with gambas, langoustines, fried squids, clams, mussels - min. for 2

Belle côte de veau nourri au beurre, poêlée de cèpes, 65
pomme purée
Veal chop with butter, ceps, mashed potatoes

VIANDES

Suprême de volaille fermière, sauce aux cèpes, 48
pousses d'épinards, pomme purée
Free-range chicken breast, ceps sauce, baby spinach, mashed potatoes

Tartare de bœuf Charolais au couteau, pommes allumettes 36
Charolais beef tartar, French fries

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

Cœur de filet de bœuf Simmental, morilles justes crémées, 65
pommes allumettes
Simmental beef tenderloin, morels with cream, French fries

GARNITURES

En supplément

Purée - Pommes allumettes - Riz parfumé - Haricots verts 10
Mashed potatoes - French fries - Flavoured rice - Green beans

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

SUGGESTIONS DU MIDI

Plat du jour 25
Dish of the day

Pièce de bœuf 200gr, pommes allumettes 28
Piece of beef 200gr, French fries

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
Crispy Fish and chips with cod, French fries, tartar dressing

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

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

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

Tartare de saumon au citron vert 28
Salmon tartar with lime

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

Saumon fumé d'Ecosse, câpres, oignons rouges, crème de ciboulette, pain grillé 49
Scottish smoked salmon, capers, red onions, chive cream, toasted bread

Salade césar - salade romaine, suprême de poulet fermier, œuf 28
copeaux de parmesan, sauce parmesane
Caesar salad - romaine lettuce, free-range chicken supreme, egg, parmesan shavings, parmesan sauce

Salade King Crab, tomates, avocat, pomelo, vinaigrette aux agrumes 78
King Crab salad, tomatoes, avocado, grapefruit citrus, vinaigrette

KID'S MENU

Jusqu'à 12 ans - until 12 years old 19

Smash burger, pommes allumettes
Smash burger, French fries

Pavé de saumon, pommes allumettes
Salmon steak, 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 crémées
Mariniere-style mussels with a touch of cream

Tartare de saumon au citron vert
Salmon tartar with lime

Calamars rings frits, sauce fraîcheur
Fried squids rings, fresh sauce

Mozzarella di Bufala, tomates cerises de couleurs au basilic
Mozzarella di Bufala, colored cherry tomatoes with basil

PLATS au choix

Plat du jour
Dish of the day

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

Linguine, tomates cerise, parmesan et basilic
Linguine, cherry tomatoes, parmesan cheese and basil

La saucisse de veau du Girelier, pomme purée
The veal sausage of Le Girelier, mashed potatoes

Poêlée de seiches façon méditerranéenne, sauce tomates cerise, riz parfumé
Mediterranean style sauteed cuttlefish in garlic and parsley sauce, cherry tomato sauce, flavored rice

DESSERTS au choix

Tarte Tropezienne des « 2 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 berries coulis

Crème brûlée à la vanille
Crème brûlée with vanilla

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

DESSERTS 19

Tarte Tropezienne des « 2 Frères »
Saint-Tropez Pie

Le classic Baba au rhum
The classic rhum Baba

Tarte fine aux pommes, glace vanille
Thin apple tart, vanilla ice cream

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

Fondant au chocolat 80%
80% Chocolate fondant

Crème brûlée à la vanille
Crème brûlée with vanilla

Coupe de fraises, crème épaisse
Fresh strawberries, cream

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

Café gourmand 16
Gourmet coffee

Colonel gourmand 26
Gourmet colonel

Champagne gourmand 26
Gourmet champagne

COUPES DE GLACE

LE GIRELIER 19

Glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison,
coulis de fruits rouges
*Strawberry ice cream, strawberries, homemade whipped cream,
red berries coulis*

SUNDAE CARAMEL 19

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

RAMATUELLE 19

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

FROMAGE

Fromage de chèvre affiné 17
Goat cheese

DIGESTIFS

Coupe de champagne Brut 22
Coupe de champagne Rosé 24

LES EAUX DE VIE - 5 cl
Framboise, marc de provence, 18
poire, mirabelle
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

DEMANDER NOTRE CARTE DES WHISKIES

Chivas 12 ans 19
Chivas 18 ans 28
Chivas Royal Salute 21 ans 48

LES COGNACS - 4 cl

Hennessy Paradis 60
Louis XIII de Remy Martin 450

LES ARMAGNACS - 4 cl

Bas Armagnac Darroze
1987 30
1980 35
1972 35