

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

ENTRÉES

- Petites fritures, sauce fraîcheur 23
Small fried fish, fresh sauce
- Houmous de pois chiches, huile de sésame, pinsa tiède 22
Chickpea hummus, sesame oil, warm pinsa
- Bruschetta à la stracciatella, tomates Datterino, 30
pesto basilic, pistache
*Bruschetta with stracciatella, Datterino tomatoes,
basil pesto, pistachio*
- Tataki de thon¹ mariné au ponzu, coriandre fraîche, 36
sésame grillé
*Marinated tuna¹ tataki with ponzu, fresh coriander,
grilled sesame seeds*
- Saumon fumé d'Écosse maison Kaviari, 55
câpres, oignons rouges, crème de ciboulette, pain grillé
Kaviari Scottish smoked salmon, capers, red onions, chive cream, toasted bread
- Ou version Premium 30gr de caviar Kristal maison Kaviari 115
Gold premium version 30gr of Kristal caviar
- Terrine de foie gras de canard, 48
sashimi de melon confit à la verveine, brioche feuilletée
*Duck foie gras terrine, candied melon sashimi with verbena,
puff pastry brioche*
- Salade de roquette à la truffe d'été, copeaux de parmesan 55
Arugula salad with summer truffle, parmesan shavings
- Calamars frits, sauce fraîcheur 33
Fried calamari, fresh sauce
- Salade King Crab, tomates, avocat, pomelo, 79
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, 25
olives taggiasca, vinaigrette
Le Puy green lentil salad, feta cheese, taggiasca olives, vinaigrette
- Cœur de laitue tout simplement, huile d'olive citronnée 18
Lettuce salad, lemon olive oil
- Pata Negra ibérique Bellota, pan con tomate 55
Iberian Bellota Pata Negra, pan con tomate
- Mini sardines « en boîte », condiments et pain de campagne 33
Canned mini sardines, condiments and farmhouse bread
- Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage 35
Rock fish soup, rouille sauce, croutons, cheese
- Moules gratinées au four, beurre persillé 28
Baked mussels, parsley butter
- 6 escargots au beurre persillé servis en coquille 28
6 snails with parsley butter, served in shell
- Cassolette de palourdes², tomates épicées 45
ail, échalote, pain à l'ail
Clam² casserole, spiced tomatoes, garlic, shallot, garlic bread
- Pizza croustillante à la truffe d'été et mozzarella 69
Summer truffle and mozzarella crispy pizza

Pizzetta caviar 98

Caviar pizzetta

CAVIAR

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

Caviar Beluga Impérial Kaviari
125gr - 1400 - 250gr - 2800

FRUITS DE MER

- Bulots, mayonnaise - 12 pièces 22
Whelks, mayonnaise - 12 pieces
- Fines de Claires n°2 - les 6 33
Fines de Claires n°2 oysters - 6 pieces
- Huîtres Cadoret La Perle Noire n°3 - les 6 38
Cadoret Black Pearl n°3 oysters - 6 pieces
- Ou version Premium 30gr de caviar Kristal maison Kaviari 98
Premium version 30gr of Kristal caviar maison Kaviari
- PLATEAU DÉCOUVERTE 68
3 fines de Claires n°2, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux
3 fines de Claires oysters n°2, 2 langoustines, 3 whelks, 3 fresh prawns, winkles
- PLATEAU DE L'ÉCAILLER 98
6 fines de Claires n°2, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes roses,
bigorneaux, ½ tourteau
*6 fines de Claires n°2 oysters, 3 langoustines, 6 whelks,
6 fresh prawns, winkles, ½ crab*
- Bouquet de crevettes roses - les 6 28
Fresh prawns - 6 pieces
- 3 langoustines, 6 crevettes roses 62
3 langoustines, 6 fresh prawns
- Tourteau entier, mayonnaise 39
Whole crab, mayonnaise
- Homard froid, mayonnaise 30/100gr
Cold lobster, mayonnaise
- PLATEAU DE CRUSTACÉS 155
½ homard, ½ tourteau, 3 langoustines, 6 crevettes roses
½ lobster, ½ crab, 3 langoustines, 6 fresh prawns
- PLATEAU ROYAL 180
6 huîtres Cadoret La Perle Noire n°3, 4 langoustines, 6 bulots,
8 crevettes roses, bigorneaux, ½ tourteau, ½ homard
*6 Cadoret Black Pearl n°3 oysters, 4 langoustines, 6 whelks,
8 fresh prawns, winkles, ½ crab, ½ lobster*

¹ Albacore

² Variété japonaise Ruditapes Philippinarum pêchée en Atlantique Nord-Est - Japanese variety Ruditapes philippinarum caught in the North-East Atlantic

La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande.
Prix nets en euros. Service compris. La direction n'accepte pas les chèques

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

POISSONS ENTIERS

Sole meunière cuite dans son beurre noisette 90
Meunière-style sole cooked in brown butter

Daurade ou loup à la plancha - pour 2 75/pers
À la plancha sea bream or sea bass - for 2

Turbot à la plancha - pour 2 85/pers
À la plancha turbot - for 2

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

POISSONS CUISINÉS

Cœur de saumon à l'oseille, pommes de terre vapeur 42
Salmon heart with sorrel, steamed potatoes

Filet de loup doré à la plancha, légumes grillés, 59
beurre blanc thym citron, pomme purée
*À la plancha sea bass fillet, grilled vegetables,
thyme and lemon white butter sauce, mashed potatoes*

Dos de cabillaud cuit à l'huile d'olive, sauce cidre, 48
pomme verte, épinards tombés à l'ail, panisse frit
*Cod fish slice in olive oil, cider sauce, green apple,
spinach with garlic, fried panisse*

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

Gambas sautées, ail et persil, riz parfumé 58
Sautéed prawns, garlic and parsley, steamed rice

CRUSTACÉ

Homard grillé 25/100gr
Grilled lobster

PÂTES & RISOTTO

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

Linguines à la truffe d'été légèrement crémeuses 58
Linguine with summer truffle and a touch of cream

Linguines aux palourdes¹, échalote, ail confit, persil plat 49
Linguine with clams¹, shallot, garlic confit, parsley

Linguines caviar 95
Caviar linguine

Risotto carnarolli crémeux aux cèpes 45
Creamy carnarolli risotto with ceps

SIGNATURES

La Bouillabaisse du Girelier 79
Le Girelier's rock fish soup, fish fillet, rouille sauce, croutons and grated cheese

Linguines ½ homard, tomates spicy, coquillages et ail confit 95
½ Lobster linguine, spicy tomatoes, shellfish and garlic confit

Paëlla aux fruits de mer - min. pour 2 75/pers
gambas, langoustines, crevettes roses, chipirons, palourdes¹, moules
*Seafood paëlla, gambas, langoustines, fresh prawns,
baby squids, clams¹, mussels - min. for 2*

½ homard bleu, sauce Thermidor, pomme purée 95
½ Blue lobster, Thermidor sauce, mashed potatoes

VIANDES

Filet de volaille rôti, crémeux de parmesan à la truffe d'été, 48
roquette, riz parfumé
*Roasted chicken breast, summer truffle and parmesan cream,
arugula, steamed rice*

Tartare de bœuf charolais coupé finement au couteau, 36
pommes allumettes
Finely cut charolais beef tartare, 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*

Belle côte de veau nourrie au beurre, 75
poêlée de cèpes, échalote confite, jus brun, pomme purée
*Veal chop cooked with butter, pan-fried ceps, shallot confit,
gravy, mashed potatoes*

Cœur de filet de bœuf Simmental, sauce béarnaise, 65
pommes allumettes
Simmental beef tenderloin, béarnaise sauce, French fries

GARNITURES

En supplément

Purée - Pommes allumettes - Riz parfumé 12
Haricots verts - Tomates provençales
Poêlée d'épinards, beurre aillé
*Mashed potatoes - French fries - Steamed rice
Green beans - Provençal tomatoes - Spinach, garlic butter*

Frites à la truffe d'été 28
Summer truffle French fries

Purée de pommes de terre à la truffe d'été 38
Summer truffle mashed potatoes

¹ Variété japonaise Ruditapes Philippinarum pêchée en Atlantique Nord-Est - Japanese variety Ruditapes philippinarum caught in the North-East Atlantic

Allergen guidance and meat origin information are available upon request.
Net prices in euros. Service included. We do not accept checks

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

SUGGESTIONS DU DÉJEUNER

Plat du jour 26

Dish of the day

Pièce de bœuf 200 gr, sauce poivre vert, pommes allumettes 28

Piece of beef 200 gr, green pepper sauce, French fries

Saucisse de veau du Girelier, jus de veau, pomme purée 26

Le Girelier's veal sausage, veal sauce, mashed potatoes

Houmous de pois chiches, huile de sésame, pinsa tiède 22

Chickpea hummus, sesame oil, warm pinsa

Moules façon marinière légèrement crémées, pommes allumettes 26

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, tartare dressing

Cheeseburger Black Angus du Girelier, pommes allumettes 28

Le Girelier's Black Angus cheeseburger, French fries

Sardines à la plancha, pommes de terre écrasées, échalotes, ciboulette 29

A la plancha sardines, mashed potatoes, shallots, chive

Poêlée de chipirons façon méditerranéenne, sauce tomate cerise, riz parfumé 29

Mediterranean-style sautéed baby squid, cherry tomato sauce, steamed rice

Tartare de saumon aux herbes fraîches, agrumes et oignons crispy 28

Salmon tartare with fresh herbs, citrus fruits and crispy onions

Salade King Crab, tomates, avocat, pomelo, vinaigrette aux agrumes 79

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

Salade de tomates et oignons « comme à la maison » 19

Home-style tomato salad with onions

Salade César - salade romaine, filet de volaille, 33

oeuf, copeaux de parmesan, sauce parmesane

Caesar salad - romaine lettuce, 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

Kid's Burger, pommes allumettes

Kid's Burger, French fries

+

Coupe de glace

Ice cream

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

MENU DU DÉJEUNER

Servi de 12h00 à 13h30
Served from 12:00 PM to 1:30 PM

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 37
Starter + Main or Main + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 44
Starter + Main + Dessert

ENTRÉES

au choix - to be selected

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

Stracciatella, tomates Datterino, pesto basilic, pistache
Stracciatella, Datterino tomatoes, basil pesto, pistachio

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

Calamars frits, sauce fraîcheur
Fried calamari, fresh sauce

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

PLATS

au choix - to be selected

Poisson du jour
Fish of the day

Pièce de bœuf 200 gr, sauce poivre vert, pommes allumettes
Piece of beef 200 gr, green pepper sauce, French fries

Poêlée de chipirons façon méditerranéenne, sauce tomate cerise, riz parfumé
Mediterranean-style sautéed baby squid, cherry tomato sauce, steamed rice

Saucisse de veau du Girelier, jus de veau, pomme purée
Le Girelier's veal sausage, veal sauce, 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 cheese and basil

DESSERTS

au choix - to be selected

Le classique Baba au rhum
The classic rum Baba

Tarte Tropicaine 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 Bourbon
Crème brûlée with Bourbon vanilla

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

DESSERTS 19

Tarte Tropicane des « Deux Frères »

« Deux Frères » Saint-Tropez pie

Fine tarte aux pommes, glace vanille, chantilly maison

Thin apple tart, vanilla ice cream, homemade whipped cream

Le classique Baba au rhum

The classic rum Baba

Pavlova aux fruits rouges

Red berry Pavlova

Chouquettes chantilly, sauce chocolat chaud

Chouquettes with whipped cream, hot chocolate sauce

Sundae caramel, glace vanille, sauce caramel,
cacaahuètes caramélisées

Caramel sundae, vanilla ice cream, caramel sauce, caramelized peanuts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée with Bourbon vanilla

Coupe de fraises ou framboises, crème épaisse

Fresh strawberries or raspberries, cream

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 Tropez gin

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,
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 - 12 cl

Coupe de champagne AOC Brut Joseph Perrier 22

Coupe de champagne AOC Rosé Malard 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 65

Don Julio Reposado 20

Bouteille - 70 cl

Clase Azul Reposado 850

Clase Azul Añejo 1 800

LES COGNACS - 5 cl

Hennessy XO 45

Hennessy Paradis 220

Louis XIII 110 le cl, service à la pipette

LES ARMAGNACS - 5 cl

Bas Armagnac Darroze

1987 30

1980 35

1972 35

1967 40