

# 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, pesto basilic, pistache 30  
*Bruschetta with stracciatella, Datterino tomatoes, basil pesto, pistachio*
- Tataki de thon<sup>1</sup> mariné au ponzu, coriandre fraîche, sésame grillé 36  
*Marinated tuna<sup>1</sup> tataki with ponzu, fresh coriander, grilled sesame seeds*
- Saumon fumé d'Écosse maison Kaviari, câpres, oignons rouges, crème de ciboulette, pain grillé 55  
*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*
- Carpaccio de noix de Saint-Jacques, grenade, pomme Granny Smith, jus fruit de la passion, vinaigre calamansi, croûtons dorés 39  
*Scallop carpaccio, pomegranate, Granny Smith apple, passion fruit juice, calamansi vinegar, pan-fried croutons*
- Terrine de foie gras de canard, sashimi de pastèque confit à la verveine, brioche feuilletée 48  
*Duck foie gras terrine, candied watermelon 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*
- Pizza croustillante à la truffe d'été et mozzarella 69  
*Summer truffle and mozzarella crispy pizza*
- Salade King Crab, tomates, mangue, avocat, pomelo, vinaigrette aux agrumes 79  
*King Crab salad, tomatoes, mango, 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, vinaigrette 25  
*The 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*
- Cassiolette de palourdes<sup>2</sup>, tomates épicées, ail, échalote, pain à l'ail 45  
*Clam<sup>2</sup> casserole, spiced tomatoes, garlic, shallot, garlic bread*
- 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, 1/2 tourteau  
*6 fines de Claires n°2 oysters, 3 langoustines, 6 whelks, 6 fresh prawns, winkles, 1/2 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  
1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 6 crevettes roses  
*1/2 lobster, 1/2 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, 1/2 tourteau, 1/2 homard  
*6 Cadoret Black Pearl n°3 oysters, 4 langoustines, 6 whelks, 8 fresh prawns, winkles, 1/2 crab, 1/2 lobster*

<sup>1</sup> Albacore

<sup>2</sup> 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 30 /100gr  
*Grilled lobster*

Langouste 42 /100gr  
*Spiny lobster*

### PÂTES & RISOTTO

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

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

Linguines aux palourdes<sup>1</sup>, échalote, ail confit, persil plat 49  
*Linguine with clams<sup>1</sup>, 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, palourdes<sup>1</sup>, moules  
*Seafood paëlla, gambas, langoustines, fresh prawns,  
baby squids, clams<sup>1</sup>, mussels - min. for 2*

Le fameux Poulet fermier rôti, sauce morilles - pour 2 - 65/pers  
pommes allumettes  
*Roasted free-range chicken, morel sauce, French fries - 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, 38  
pommes allumettes  
*Finely cut charolais beef tartare, French fries*

Noix d'entrecôte d'Argentine 300 gr, 59  
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 morilles, 65  
pommes allumettes  
*Simmental beef tenderloin, morel 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*

<sup>1</sup> 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 crémees, 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*

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, grenade, pomme Granny Smith, 39

*jus fruit de la passion, vinaigre calamansi, croûtons dorés*

*Scallop carpaccio, pomegranate, Granny Smith apple, passion fruit juice, calamansi vinegar, pan-fried croutons*

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 Tropézienne 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, cacahuètes caramélisées

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

### Ou... juste pour l'envie un Espresso Martini

*Or... just for the temptation Espresso Martini*

### Crème brûlée à la vanille Bourbon

*Crème brûlée with Bourbon vanilla*

### Coupe de fraises ou framboises, crème épaisse

*Fresh strawberries or raspberries, cream*

### Gourmandise chocolat croustillant, praliné noisette

*Crispy chocolate treat, hazelnut praline*

### 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

### Limoncello gourmand - Gourmet limoncello 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

Tesseron XO Tradition 25

Hennessy XO 45

Tesseron XO Exception 95

Hennessy Paradis 220

Louis XIII 110 le cl, service à la pipette

### LES ARMAGNACS - 5 cl

Bas Armagnac Darroze

1987 40

1980 45

1972 45

1967 65