

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

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

Terrine de foie gras de canard, 48
sashimi de pastèque confit à la verveine, brioche feuilletée

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, 79

piment frais, vinaigrette aux agrumes

King Crab salad, tomatoes, mango, avocado, grapefruit,
fresh chili pepper 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, pain grillé tranché 33

Canned mini sardines, condiments, toast

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 palourdes², tomates épicées 45

ail, échalote, pain à l'ail

Clam² 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

Caviar Beluga Impérial Casparian

250gr - 3500

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

²Variété 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
A 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 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

Le fameux Poulet fermier rôti, sauce morilles - pour 2 - 65/pers
pommes allumettes
Roasted free-range chicken, morel sauce, French fries - for 2

Côte de bœuf Black Angus, sauce forestière - pour 2 - 110/pers
pommes allumettes
Black Angus beef rib, mushroom 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

¹Variété 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, mangue, avocat, pomelo, 79

piment frais, vinaigrette aux agrumes

King Crab salad, tomatoes, mango, avocado, grapefruit, fresh chili pepper 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 crémees
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

Gourmandise chocolat croustillant, praliné noisette

Crispy chocolate treat, hazelnut praline

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

Assiette de fruits frais 28/personne

Fresh fruits collection

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