LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

ENTRÉES

Petites fritures, sauce fraîcheur 23
Small fried fish, fresh sauce

Bruschetta à la stracciatella, tomates Datterino, 30
pesto basilic, pistache
Bruschetta with stracciatella, Datterino tomatoes, basil pesto, pistachio

Tataki de thon[1] mariné au ponzu, coriandre fraîche, sésame grillé 36
Marinated tuna[1] tataki with ponzu, fresh coriander, grilled sesame seeds

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

Pata Negra ibérique Bellota, pan con tomate 55
Iberian Bellota Pata Negra, pan con tomate

Mini sardines « en boîte », condiments, 33
pain grillé tranché
Canned mini sardines, condiments, toast

Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage 35
Rock fish soup, rouille sauce, croutons, cheese

6 escargots au beurre persillé servis en coquille 28
6 snails with parsley butter, served in shell

Cassolette de palourdes[2], tomates épicées 45
ail, échalote, pain à l'ail
Clam[2] 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

FRUITS DE MER

Bulots, mayonnaise - 12 pièces 22
Whelks, mayonnaise - 12 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

Bouquet de crevettes roses - les 6 28
Fresh prawns - 6 pieces

PLATEAU DÉCOUVERTE 68
3 huîtres Cadoret La Perle Noire n°3, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux
3 Cadoret Black Pearl n°3 oysters, 2 langoustines, 3 whelks, 3 fresh prawns, winkles

PLATEAU DE L'ÉCAILLER 98
6 huîtres Cadoret La Perle Noire n°3, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes roses, bigorneaux, ½ tourteau
6 Cadoret Black Pearl n°3 oysters, 3 langoustines, 6 whelks, 6 fresh prawns, winkles, ½ crab

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

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[1], moules
Seafood paëlla, gambas, langoustines, fresh prawns, baby squids, clams[1], mussels - min. for 2

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

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

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

CRUSTACÉ

Homard grillé 30 /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 crémées 58
Linguine with summer truffle and a touch of cream

Linguines aux palourdes[1], échalote, ail confit, persil plat 49
Linguine with clams[1], shallot, garlic confit, parsley

Linguines caviar 95
Caviar linguine

GARNITURES

En supplément

Purée - Pommes allumettes - Riz parfumé 12
Haricots verts
Mashed potatoes - French fries - Steamed rice
Green beans

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

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

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 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 to12 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

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

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 Tropézienne 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 brulée with Bourbon vanilla

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

DESSERTS 19

Tarte Tropézienne des « Deux Frères »
« Deux Frères » Saint-Tropez pie

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

Tour de desserts 25/personne
Dessert tower

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

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