LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

ENTRÉES

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

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

Stracciatella di bufala crémeuse, poires confites, 30
noix, réduction de balsamique
Creamy buffalo stracciatella, poached pears, walnuts, balsamic reduction

Saumon fumé d'Ecosse, câpres, oignons rouges, 55
crème de ciboulette, pain grillé
Scottish smoked salmon, capers, red onions, chive cream, toasted bread

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, grenade, 39
pomme Granny Smith, jus fruit de la passion,
vinaigre calamansi, croûtons dorés
Scallop carpaccio, pomegranate, Granny Smith apple, passion fruit juice, calamansi vinegar, pan-fried croutons

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

Pizza croustillante à la truffe de saison et mozzarella 69
Season truffle and mozzarella crispy pizza

Soupe à l'oignon, pain gratiné au beaufort 24
Onion soup, gratined bread with beaufort cheese

Salade King Crab, tomates, avocat, pomelo, 79
vinaigrette aux agrumes
King Crab salad, tomatoes, avocado, grapefruit citrus, vinaigrette

Mini sardine « en boîte », condiments et pain de campagne 33
Canned mini sardines, condiments and toasted bread

Salade d'endives, crémeux roquefort, noix, poires, 28
pomme Granny Smith, croûtons
Endive salad, creamy roquefort, walnuts, pears, Granny Smith apple, croutons

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

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

Salade de roquette à la truffe de saison, copeaux de parmesan 55
Arugula salad with season truffle, parmesan shavings

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

Pizzetta caviar 98
Caviar pizzetta

CAVIAR

Caviar Kristal Kaviari
30gr - 120 - 50gr - 195 - 125gr - 490 - 250gr - 990

Caviar Beluga Impérial Kaviari
125gr - 1400

FRUITS DE MER

Bulots, mayonnaise - 12 pièces 22
Whelks, mayonnaise

Bouquet de crevettes roses - les 6 28
Fresh prawns

Cadoret n°3 - les 6 38
Special Cadoret oysters

PLATEAU DÉCOUVERTE 68
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 98
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 62
3 langoustines, 6 prawns

Tourteau entier, mayonnaise 42
Whole crab, mayonnaise

Homard froid, mayonnaise 30 / 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 180
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, winkles, ½ crab and ½ lobster

La carte des allergènes est disponible sur demande.
Prix net en euros - Service compris. Nous n'acceptons pas les chèques

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 aux cèpes, beaufort, noisettes torréfiées 49
Risotto with ceps mushrooms, beaufort cheese, hazelnuts

Linguine à la truffe de saison, légèrement crémées 58
Linguine with season truffles and a touch of cream

CRUSTACÉS

Homard 25/100gr
Grilled lobster

SOUVENIR D'AVORIAZ

Soupe à l'oignon, pain gratiné au beaufort 24
Onion soup, gratined bread with beaufort cheese

Mont d'or gratiné, pomme de terre ratte, 38
jambon Serrano Grande Réserve
Gratined Mont d'Or, ratte potatoes, Grande Réserve Serrano ham

Parmentier de canard confit, foie gras, cèpes 28
Duck parmentier, foie gras, ceps

POISSONS ENTIERS

Sole meunière 90
Meunière-style sole

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

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

SIGNATURES

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 75/pers
« gambas, langoustines, chipirons, palourdes, moules »
Paëlla with gambas, langoustines, fried squids, clams, mussels - min. for 2

POISSONS CUISINÉS

La Bouillabaisse du Girelier 79
Rock fish soup, fish fillet, rouille sauce, croutons and grated cheese

Cœur de saumon à la plancha, 42
sauce béarnaise légèrement tomatée, pousses d'épinards, riz parfumé
A la plancha salmon heart, light tomato béarnaise sauce, spinach, rice

Poêlée de seiches façon méditerranéenne, 29
sauce tomates cerises, riz parfumé
Mediterranean style sauteed cuttlefish in garlic and parsley sauce, cherry tomato sauce, flavored rice

Fish'n Chips de cabillaud, sauce tartare, 28
pommes allumettes
Crispy Fish & Chips with cod, tartar sauce, French fries

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 38
Charolais beef tartar, French fries

Belle côte de veau nourri au beurre, poêlée de cèpes, 75
pomme purée
Veal chop with butter, ceps, mashed potatoes

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

La carte des allergènes est disponible sur demande.
Prix net en euros - Service compris. Nous n'acceptons pas les chèques

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

Soupe à l'oignon, pain gratiné au beaufort 24
Onion soup, gratined bread with beaufort cheese

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

Cheeseburger du Girelier, pommes allumettes 28
Le Girelier's cheeseburger, French fries

Saucisse de veau du Girelier, pomme purée 26
Le Girelier's veal sausage, mashed potatoes

Parmentier de canard confit, foie gras, cèpes 28
Duck parmentier, foie gras, ceps

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 tartare with lime

Saumon fumé d'Ecosse, câpres, oignons rouges, crème de ciboulette, pain grillé 55
Scottish smoked salmon, capers, red onions, chive cream, toasted bread

Salade césar - salade romaine, suprême de poulet fermier, œuf 33
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 79
King Crab salad, tomatoes, avocado, grapefruit citrus, vinaigrette

KID'S MENU

Jusqu'à 12 ans - *until 12 years old* 19

Kid's burger, pommes allumettes
Burger, French fries

Pavé de saumon, pommes allumettes
Salmon steak, French fries

Coupe de glace
Ice cream

La carte des allergènes est disponible sur demande.
Prix net en euros - Service compris. Nous n'acceptons pas les chèques

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

MENU DU MIDI

Entrée + plat ou Plat + dessert 37
Starter + main or Main + dessert

Entrée + plat + dessert 44
Starter + main + dessert

ENTRÉES
au choix

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

Soupe à l'oignon, pain gratiné au beaufort
Onion soup, gratined bread with beaufort cheese

Tartare de saumon au citron vert
Salmon tartare with lime

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

Stracciatella di bufala crémeuse, poires confites, noix, réduction de balsamique
Creamy buffalo stracciatella, poached pears, walnuts, balsamic reduction

PLATS
au choix

Plat du jour
Dish of the day

Parmentier de canard confit, foie gras, cèpes
Duck parmentier, foie gras, ceps

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

La carte des allergènes est disponible sur demande.
Prix net en euros - Service compris. Nous n'acceptons pas les chèques

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

DESSERTS 19

Tarte Tropezienne des « 2 Frères »
Saint-Tropez Pie

Le classic Baba au rhum
The classic rhum Baba

Tarte aux myrtilles, crème épaisse d'Isigny
Blueberry tart, Isigny cream

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

Île flottante traditionnelle, amandes grillées, sauce caramel
Traditional «Île flottante», almonds, caramel sauce

Fondant au chocolat, crème chantilly
Chocolate fondant, whipped cream

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

FROMAGE

Fromage de chèvre affiné 17
Goat cheese

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

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
DEMANDER 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 48
Bas Armagnac Darroze
1987 40
1980 45
1972 45
1967 65

La carte des allergènes est disponible sur demande.
Prix net en euros - Service compris. Nous n'acceptons pas les chèques