



SALADS

Grilled chicken salad 19,50€

marinated with lemon, mint, tarragon.

Goat Cheese salad 18,50€

Goat crumble, caramelised onions and goat cheese toasts.

Saint Barth Salad 24,50€

Smoked salmon, vegetables of the day, foccacia, cream of dill.

Burrata and mosaic of tomatoes 19,50€

STARTERS

Foie gras, caramelised raspberries and jelly of raspberry wine 22€

Foie gras from the South West of France, low temperature cooking.

Bruschetta of marinated peppers and Etorki cheese AOP 16€

Green salad and vegetables chips.

Tamaris' oysters or Bouzigues

6 _____ 17€

12 _____ 31€





FISH

Tuna tartare 27€

Steak of Tuna 33€

Stir fried cuttlefish (low temperature and virgin sauce) 28€

Fish depending of the day's catch

On the slate

Sea Bass | Sole | Seabream |
Blackspot Seabream | John Dory

All dishes are served with side dish

Fries |
Stir Fries seasonal vegetables |
Black Rice (Italy) |

Extra Side dish 5 €



M E A T



Saint Barth Burger 23€

Burger with marinated vegetables, sheep cheese, caramelised onions, fresh hamburger bun.

Side of Beef (minimum 350g) 33€

Knife-Cut beef tartare 24€

Italian flavor: dried tomatoes, capers, cream of parmesan.

P A S T A

Pasta with crayfish 52€

Pasta with vegetables and cream of basil 18€



MENU

32 €

*Starter - Dish - Dessert
Every day at noon except Sundays and holidays.*

**Buratina and mosaic of tomatoes
or
Grilled chicken salad**

**Fish fillet of the day
or
Grilled butcher's choice cut**

**Crème brulée with honey and rosemary
or
Rum baba
or
2 scoops of ice cream**

CHILD MENU

until 12 years

14 €

Chicken fillet

or

Breaded fish

or

Minced beef

One scoop of ice cream

DESSERTS

Brie de Meaux with Truffles 12€

Rum Baba 9€

Chocolate fondant with a custard mousse 9€

Crème brûlée with honey and rosemary 9€

Lavender honey glazed nougat 10€

Café gourmand 13€

Glass of champagne gourmand 16€

ICE CREAM

Colonel 12€

(lemon ice cream, vodka*)

3 scoops 7€

2 scoops 5€

1 scoop 3€

Ice cream flavour : vanilla, coffee, chocolate, salted butter caramel, pistachio, coconut, chocolate mint, yogurt, malaga.

Sorbets flavour : lemon, strawberry, cassis, raspberry, passion, melon, peach

COCKTAILS

Mojito 12€

rhum blanc et brun, menthe, citron vert, Perrier, sucre de canne

Mojito Royal 15€

rhum blanc, menthe, citron vert, champagne, sucre de canne

Mojito aux fruits 14€

rhum blanc, menthe, fruit selon arrivage, sucre de canne

Virgin Mojito 10€

sans alcool

Sex on the beach 13€

vodka, crème de pêche, orange, fraise

Paradise 14€

ananas, Malibu, Tequila, Vodka, Gin, grenadine

Pina Colada 13€

rhum blanc, lait de coco, ananas

Margarita 13€

Cointreau, Tequila, citron

Bloody Mary 13€

jus de tomate, Vodka, citron, épices

Caïpirinha 13€

Cahaça, citron vert

Cocktail de Jus de Fruits sans alcool 10€

APERITIFS

Classic

Martini rouge, blanc, Campari, Suze

4cl 6 €

Les Anisettes (Ricard, 51, Casanis)

4cl 5 €

Porto rouge ou blanc

6cl 7 €

Le verre de vin (rouge, rosé, blanc)

16cl 6 €

Le Kir vin blanc (cassis, pêche, framboise, mûre)

16cl 6 €

Verre de vin de framboise BIO 100% framboise

16cl 8 €

Produit exceptionnel origine Bulgarie en exclusivité au Saint Barth

La coupe de Champagne

12cl 11 €

Le Kir Royal

12cl 12€50

Unavoidable

Américano Maison

8cl 9 €

Le Spritz

16cl 10€50

Rosé Pamplémousse

16cl 7 €



WINES

White

Château Lauzade

AOC Côtes de Provence - Le Luc (83)

300cl

150cl

75cl

50cl

34 €

24 €

Domaine de L'Eouve (vin Bio)

AOC Côtes de Provence - La Motte (83)

38 €

Château Rasque Blanc de Blanc

AOC Côtes de Provence - Taradeau (83)

45 €

33 €

Clos Madame Château Rasque

AOC Côtes de Provence - Taradeau (83)

52 €

Chablis

AOC Bourgogne

39 €

Pouilly Fumé

AOC Loire

36 €

Pink

Hermitage St Pons

AOP Figunières (83)

51 €

25 €

Domaine des Planes (vin Bio)

AOC Côtes de Provence - Roquebrune (83)

34 €

24 €

Château Lauzade

AOC Côtes de Provence - Le Luc (83)

140 €

71 €

34 €

24 €

Domaine de L'Eouve (vin Bio)

AOC Côtes de Provence - La Motte (83)

38 €

26 €

Domaine de Fauveris (coup de cœur)

AOC Côtes de Provence - Lorgues (83)

95 €

38 €

Château Rasque Cuvée Alexandra

AOC Côtes de Provence - Taradeau (83)

196 €

98 €

39 €

28 €

Clos Madame Château Rasque

AOC Côtes de Provence - Taradeau (83)

52 €

Château Minuty Rose et Or

250€

118 €

59€

Red

Domaine des Planes (vin Bio)

AOC Côtes de Provence - Roquebrune (83)

34 €

24 €

Château Lauzade

AOC Côtes de Provence - Le Luc (83)

71 €

34 €

24 €

Domaine de L'Eouve (vin Bio)

AOC Côtes de Provence - La Motte (83)

41 €

Château Rasque Piece Noble

AOC Côtes de Provence - Taradeau (83)

102 €

42 €

32€

Clos Madame Château Rasque

AOC Côtes de Provence - Taradeau (83)

52 €

Crozes l'Hermitage

AOC Côtes du Rhône

33 €

St Emilion Grand Cru (Cht Gros Cailloux)

AOC Bordeaux

41 €

Saint-estèphe (Cht Tour deds Termes)

AOC Bordeaux

59€

Vin de Framboise BIO 100% Framboise

Produit exceptionnel origine Bulgarie en exclusivité au Saint Barth

38€

Prix Nets

CHAMPAGNES

	600cl	300cl	150cl	75cl
Champagne			130 €	65 €
Champagne Deutz	800 €	360 €	165 €	85 €
Ruinart Brut		420 €	210 €	105 €
Ruinart Rosé			300 €	148 €
Ruinart Blanc de Blanc			300 €	148 €
Don Pérignon				280 €

Beer

1664 / Heineken			25cl	5 €
RIVIERA BEER (St Raphaël) blanche ou blonde			33cl	7 €
Desperados			33cl	7 €

Softs

Sodas (Coca, Coca 0, Sprite, Fanta, Schweppes, Ice Tea)			50cl	5 €
Pago (Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, Pamplemousse)			20cl	5 €

Water

Vittel			50cl	5,50 €
			100cl	7,50 €
Perrier bleu fines bulles			50cl	5,50 €
			100cl	7,50 €
Supplément Sirop				0,50 €

Digestive

Eaux de vie, Cognac, Calvados, Armagnac			4cl	9 €
Limoncello			6cl	8 €
Get 27 et Get 31			4cl	8 €
Gin, Vodka, Tequila, Rhum, Bailey's			4cl	8 €
Manzana, Amareto			4cl	8 €
Whisky			4cl	8 €
Whisky Supérieur			4cl	12 €
Supplément Soda				1,50 €
Rhum Supérieur ou arrangé			4cl	15 €

Coffee and Tea

Café				3 €
Thé, Infusions				4€50
Café crème				3,50 €
Double café				5 €
Cappuccino				5,50 €
Latté Macchiato				6 €
Latté Macchiato aromatisé				6€50
Café Frappé				7€50
Irish Coffee				11 €

Price all taxes included, alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation