



*Nos Chefs Guillaume et Tony vous souhaitent une excellente dégustation.*



Pour votre plaisir et le nôtre, nous vous proposons une cuisine faite maison avec des produits frais approvisionnés en circuit court.

Notre souhait est de vous faire découvrir nos valeurs au travers des saveurs de notre cuisine !



## Nos Partenaires

Nous avons instauré un rapport de confiance avec nos producteurs locaux pour vous servir des produits frais, de qualité et de saison.

Pains | **Maître Julien**, *St-Maxime*

Fromage de chèvre et légumes bio | **Ferme de Catalugno**, *St-Maxime*

Huile d'olive | **Mr. Levesque**, *La Londe des Maures*

Truffes noires | **Mr. Dessentis**, *Aups*

Pêcheur à la Palangre | **Lucas**, *Port Grimaud*

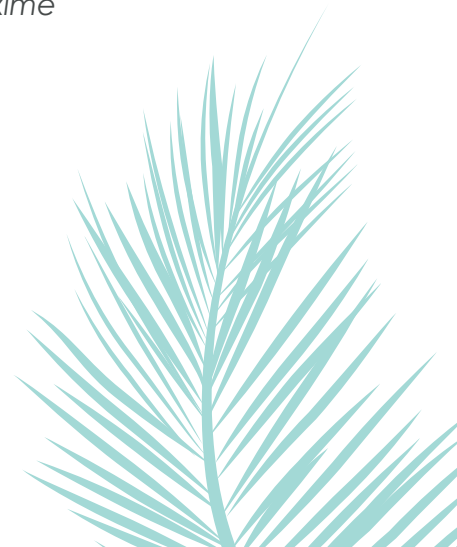
France Primeurs pour les légumes | **Philippe**, *Var*

Les oignons roses | *Plan de la Tour*

Tomates | **Damien**, *Le Luc*

Fleurs de Hyères, petites pousses | **Yann**, *Cogolin*

Glaces Artisanales | **Barbarac**, *Saint-Tropez*





# SALADES

## Salade Quinoa 13€

Végétarienne: légumes selon saison, radis, oignons rouges finement hachés, concombres, graines de sésame torréfiées, huile de sésame et huile de noix.  
Elle ravira vos papilles tout en préservant votre superbe silhouette.

## Salade au Poulet Grillé 19,50€

Filets de poulet grillés marinés au citron, ligne et finesse combinées.

## Salade de Chèvre en deux façons 18,50€

Une belle salade fraîcheur agrémentée d'un classique pain toasté et chèvre de la Catalugno à St-Maxime et son crumble oignon confit et chèvre.

## Salade du Saint Barth 24,50€

La réputée Focaccia de Maître Julien montée à la crème d'aneth et saumon fumé sur un lit de salade, ses deux gambas et légumes du moment.

## La belle burrata (200gr) 19,50€

Une burrata et ses tomates pleins champs, coupées en mosaïque. L'alliance de la finesse crémeuse de la burrata et de la fermeté des tomates de Damien du Luc.

# ENTRÉES

## Ballotine de foie gras, confit de framboises et gelée de vin de framboises 22€

Ballotine de foie gras du sud ouest fait maison cuit à 58 degrés pendant 47 mn (90gr)

## Melon, Burrata et Jambon cru 23€

Jambon cru de savoie et buratta aux zestes de citron vert.

## Bruschetta de poivrons et tome Etorki (AOP) 16€

Bruschetta de poivrons rouges marinés agrémentée de copeaux de chorizo et tome de brebis ETORKI légèrement gratinée. Accompagnée de salade verte et copeaux de légumes fraîchement coupés.

## Huîtres de Tamaris ou de Bouzigues n°2

Ces huîtres de méditerranée sont élevées près de Hyères dans notre département.

Par 6 \_\_\_\_\_ 17€

Par 12 \_\_\_\_\_ 31€

# LES VIANDES



## Burger façon Saint Barth 23€

Pain de Maître Julien, steack haché pur boeuf, légumes marinés, confit d'oignons, tomates séchées, tome de brebis.

## La belle entrecôte (350gr environ) 33€

arrosée dans son beurre de cuisson, à déguster en tranche, cuisson à votre convenance.

## Les Tartares de Boeuf Charolais coupés au couteau 24€

**Le traditionnel** : cornichons, échalotes, câpres, persil

**À l'italienne** : tomates séchées, câpres, crème de parmesan

# LES PATES

## Linguines aux Langouste 52€

Belle langouste de 450gr, tomates, ail et persil.

## Linguines aux légumes 18€

Tagliatelle aux légumes et sa sauce crémeuse au basilic.

# LES POISSONS

## Tartare de Thon 27€

Assaisonné à la sauce rivage et au jus de Yuzu.

## Pavé de Thon en Tataki 33€

Pavé de Thon, façon tataki et sauce vierge.

## Poêlée de Seiches 28€

Poêlée de seiches cuites basse température à 55 degrés agrémentée de sa sauce vierge.

# LES POISSONS ENTIERS

SELON L'ARRIVAGE À L'ARDOISE

Loup | Sole | Daurade |  
Beaux Yeux | Saint-Pierre

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE:**

Frites | Poêlée de légumes de saison |  
Salade Mixte | Riz noir vénéré |

*Tout supplément garniture 5 €*

# MENU

**32 €**

*Entrée - Plat - Dessert  
Tous les midis sauf dimanche et jours fériés*

**Buratina et sa mosaïque de tomates  
ou  
Salade Poulet grillé**

---

**Filet de poisson du moment  
ou  
Pièce du boucher grillée**

---

**Pannacotta orange et amandes grillées  
ou  
Baba au rhum  
ou  
Glace 2 boules au choix**

## MENU ENFANT

*servi jusqu'à 12 ans*

**14 €**

**Filet de poulet  
en aiguillettes**

ou

**Steak Haché**

ou

**Poisson Pané**

---

**Glace 1 boule au choix**

# FROMAGES ET DESSERTS

Brie de Meaux aux Truffes 12€

Baba au rhum Maison 9€

Fondant aux deux chocolats,  
mousse de crème anglaise vanille 9€

Panacotta orange et amandes 9€

Nougat glacé au miel de lavande du Var 10€

Café gourmand (Hors menu) 13€

Coupe de Champagne Gourmande (Hors menu) 16€



## LES GLACES



Barbarac, Saint-Tropez

Le Colonel 12€

(Glace citron, vodka\*)

Glace 3 boules 7€

Glace 2 boules 5€

Glace 1 boule 3€

**Parfums crèmes glacées:** vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, pistache, noix de coco, menthe chocolat, yaourt, malaga.

**Parfums sorbets:** citron, fraise, cassis, framboise, passion, melon, pêche de vigne

Prix Nets



# NOS 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€

# LES APÉRITIFS

## Les Classiques

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 €
<small>Produit exceptionnel origine Bulgarie en exclusivité au Saint Barth</small>		
La coupe de Champagne	12cl	11 €
Le Kir Royal	12cl	12€50

## Les Incontournables

Américano Maison	8cl	9 €
Le Spritz	16cl	10€50
Rosé Pamplémousse	16cl	7 €

*Prix toutes taxes comprises, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



# LES VINS

## Les Blancs

### 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)

102 €

45 €

33 €

### Clos Madame Château Rasque

AOC Côtes de Provence - Taradeau (83)

52 €

### Chablis

AOC Bourgogne

39 €

### Pouilly Fumé

AOC Loire

36 €

## Les Rosés

### 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€

## Les Rouges

### 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



# LES 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 €

## LES BIERES

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

## LES SOFTS

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

## LES EAUX

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

## LES DIGESTIFS

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 €

## CAFES ET THES

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 €

Prix toutes taxes comprises, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération