

LE **SAINT BARTH** VOUS PRÉSENTE SA CARTE

ASSIETTES A PARTAGER

L'asiatique

Nems de poulet, nems végétarien, nems de bœuf & croustillant de crevettes. (12 pièces faites maison)

28,00€

L'assiette de la mer

Calamars en persillade & crevettes à l'ail.

32,00€

L'assiette de la terre

selon l'humeur du chef.

32,00€

FORMULE DU MIDI

Plat du jour + dessert

Sauf dimanches et jours fériés.

MENU ENFANT

16,00€

**Nuggets ou Steak Haché ou Poisson Pané
+ Glace (1 boule au choix)**

GARNITURE EN SUPPLÉMENT

Frites Maison | Salade Mixte | Riz | Ratatouille



NOTRE VIN COUP DE COEUR

34,00€ (75cl)

Cuvée de Fauveris | Rouge & Blanc
Domaine de Fauveris | Rosé AOC

ENTRÉES

Tartare de Daurade Aux agrumes et avocat, citron Kombawa	21,50€
Carpaccio de boeuf maison Fraichement coupé minute par notre chef, accompagné de sa salade croquante et parmesan	19,00€
Assiette de nems au poulet ou végétarien Assiette de nems accompagnés de leur sauce, au poulet ou végétarien au choix. (4 pièces végés ou 5 pièces poulet)	15,00€
Friture de calamars en persillade Calamars finement poêlés à l'ail et au persil frais.	21,00€
Assiette de saumon fumé maison Saumon fumé aux différentes essences de bois et on pain délicatement toasté.	23,00€
Ravioli vapeur aux crevettes Ravioli aux crevettes faits maison & cuits à la vapeur.	21,00€
Ballotine de foie gras à la truffe Ballotine de foie gras français fait maison, mariné au porto blanc et cuit à basse température.	29,00€

LE SAINT BARTH VOUS PRÉSENTE SA CARTE

SALADES

Le Poke Bowl St Barth Sur une base de saumon, crevettes, riz.	24,00€
Le « Camembert pané » Camembert pané accompagné de ses frites de patates douces.	21,00€
La « Chèvre chaud » Dans sa brick & en tartine, déposées sur un cocktail de salade croquante.	19,50€
Salade César : La vraie Poulet pané, croûtons, parmesan et sauce césar.	26,00€
La « Belle Burrata » L'alliance de la fraîcheur des tomates et du crémeux de la burrata (200g).	22,50€
La très « Belle Burrata » à la truffe et son San Daniel Burrata crémeuse à la truffe et son jambon San daniel (200g).	29,00€
La « Bœuf Thaï au citron » Bœuf au citron façon Thaï sur son mélange de salade gourmande et de crudités.	26,00€

LE **SAINT BARTH** VOUS PRÉSENTE SA CARTE

LES PÂTES

Linguine au Pesto & burrata Linguines à l'huile d'olive extra vierge, basilic frais et sa burrata crémeuse	26,00€
Linguine aux fruits de mer Filet de loup, crevettes, moules & calamars.	28,00€
Linguine alle vongole & piment d'espelette	32,00€
Linguine à la truffe & foie gras poêlé	39,00€
Penne à la norma Sauce tomate maison et sa ricotta salata	22,00€

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenailles & salade.

Tartare de bœuf traditionnel - frites	25,00€
Tartare de bœuf à l'Italienne - frites	26,00€
Burger « Saint-Barth » sur une base de boeuf - frites	27,00€
Épaule d'agneau entière façon méchoui - 2 personnes	72,00€
Brochette géante (Bœuf, Agneau & Merguez)	39,00€
Noix d'entrecôte Angus (350g) (sup. Morilles + 4 €)	41,00€

LES POISSONS

Tous nos poissons sont accompagnés de riz & ratatouille.

Cuisses de grenouille en persillade	25,00€
Filet de bar au beurre blanc	29,00€
Friture de calamars en persillade	29,00€
Bourride du pêcheur	39,00€
Duo de filet de loup & Saint Jacques	37,00€
Bar grillé	37,00€
Gambas sauvages flambées au Pastis	39,00€
Saumon en croûte de sésame	26,00€

FROMAGES ET DESSERTS

Chèvre mariné à l'huile d'olive	10,00€
Brie à la truffe d'été	14,00€
Baba au rhum maison	11,00€
Nems au chocolat sauce caramel (4 pièces)	10,00€
Nems au nutella banane (3 pièces)	10,00€
Nougat glacé maison	10,00€
Fondant aux deux chocolats crème anglaise	11,00€
Mille-feuille de tuiles d'amande à l'orange	12,00€
Tarte maison du jour	11,00€
Assiette de fruits frais selon saison (pastèque, melon,...)	10,00€
Café gourmand	15,00€

LES GLACES

Glace 1 boules	4,00€
Glace 2 boules	7,00€
Glace 3 boules	10,00€
Le Colonel	12,00€

Parfums crèmes glacées :
Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, Yaourt.
Parfums sorbets : Fraise & Citron.