

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

ENTRÉES

- Petites fritures, sauce fraîcheur 19
Small fried fishes, fresh sauce
- Cœur de laitue tout simplement huile d'olive citronnée 14
Lettuce salad, lemon olive oil
- Mozzarella di Bufala, tomates cerises de couleurs au basilic 28
Mozzarella di Bufala, colored cherry tomatoes with basil
- Tartare de saumon au citron vert 25
Salmon tartar with lime
- Foie gras de canard mi-cuit au naturel, 42
confiture de figue, brioche feuilletée
Half-cooked duck foie gras, fig jam, puff pastry brioche
- Calamars rings frits, sauce fraîcheur 32
Fried squid rings, fresh sauce
- Mini sardine « en boîte », condiments et pain de campagne 28
Canned mini sardines, condiments and toasted bread
- Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage 35
Rock fish soup, rouille, croutons, cheese
- Moules gratinées au four et persil 25
Baked mussels and parsley
- Salade de roquette à la truffe de saison, copeaux de parmesan 48
Arugula salad with season truffle, parmesan shavings
- Palourdes façon marinière, ail confit, persil plat 42
Mariniere-style clams, garlic confit, parsley
- Pizza croustillante à la truffe de saison et mozzarella 59
Season truffle and mozzarella crispy pizza

FRUITS DE MER

- Bulots, mayonnaise - 12 pièces 19
Whelks, mayonnaise
- Bouquet de crevettes roses - les 6 20
Fresh prawns
- Gillardeau n°3 - les 6 35
Special Gillardeau oysters
- 3 langoustines, 6 crevettes roses 52
3 langoustines, 6 prawns
- Tourteau entier, mayonnaise 38
Whole crab, mayonnaise
- Homard froid, mayonnaise 25 / 100gr
Cold lobster, mayonnaise
- PLATEAU DÉCOUVERTE 65
3 huitres Gillardeau n°3, 2 langoustines, 3 bulots,
3 crevettes roses, bigorneaux et crevettes grises
*3 special Gillardeau oysters, 2 langoustines, 3 whelks, 3 prawns,
winkles and shrimps*
- PLATEAU DE CRUSTACÉS 150
½ homard, ½ tourteau, langoustines,
6 crevettes roses, crevettes grises
½ lobster, ½ crab, langoustines, 6 prawns, shrimps
- PLATEAU DE L'ÉCAILLER 93
6 huitres Gillardeau n°3, 3 langoustines, 6 bulots,
6 crevettes, bigorneaux, ½ tourteau, crevettes grises
*6 special Gillardeau oysters, 3 langoustines, 6 whelks,
6 prawns, winkles, ½ crab, shrimps*
- PLATEAU ROYAL 170
6 Gillardeau n°3, 4 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes,
bigorneaux, crevettes grises, ½ tourteau, ½ homard
*6 special Gillardeau oysters, 4 langoustines, 6 whelks, 8 prawns,
winkles, shrimps, ½ crab and ½ lobster*

PÂTES & RISOTTO

- Linguine, tomates cerise, parmesan et basilic 29
Linguine, cherry tomatoes, parmesan and basil
- Risotto aux palourdes et persil plat 49
Risotto with clams and parsley
- Linguine aux palourdes, ail confit, persil plat 45
Linguines with clams, garlic confit, parsley
- Linguine à la truffe de saison, légèrement crémees 55
Linguine with season truffles and a touch of cream

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

POISSONS ENTIERS

- Daurade ou Loup - pour 2 69/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
- Sole meunière 85
Meunière-style sole

SIGNATURES

- Linguine au ½ homard, tomates spicy et ail confit 85
½ Lobster linguine with spicy tomatoes and garlic confit
- Paëlla aux fruits de mer - min. pour 2 68/pers
« gambas, langoustines, chipirons, palourdes, moules »
Paëlla with gambas, langoustines, fried squids, clams, mussels - min. for 2
- Belle côte de veau nourri au beurre, poêlée de cèpes, 55
pomme purée
Veal chop with butter, ceps, mashed potatoes

POISSONS CUISINÉS

- La Bouillabaisse du Girelier 65
Rock fish soup, fish fillet, rouille sauce, croutons and grated cheese
- Saumon grillé, asperges vertes, 38
pomme purée, émulsion beurre blanc
Grilled salmon, green asparagus, mashed potatoes, white butter emulsion
- 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, aux cèpes, 42
haricot verts, pomme purée
Free-range chicken breast, ceps, green beans, mashed potatoes
- Tartare de bœuf Charolais au couteau, pommes allumettes 36
Charolais beef tartar, French fries
- Noix d'entrecôte d'Argentine 300 gr, 48
ail confit et thym, pommes allumettes
Argentine cushion of rib steak 300 gr, garlic confit and thyme, French fries
- Cœur de filet de bœuf Simmental, morilles justes crémees, 65
pommes allumettes
Simmental beef tenderloin, morels with cream, French fries

CRUSTACÉS

- Homard 25/100gr
Grilled lobster

GARNITURES

En supplément

- Purée - Pommes allumettes - Riz parfumé - Haricots verts 10
Mashed potatoes - French fries - Flavoured rice - Green beans

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

SUGGESTIONS DU MIDI

Plat du jour 23
Dish of the day

Pièce de bœuf 200gr, pommes allumettes 25
Piece of beef 200gr, French fries

Moules façon marinière légèrement crémees, pommes allumettes 23
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

Cheese burger Black Angus du Girelier, pommes allumettes 26
Girelier's Black Angus cheese burger, French fries

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 25
Salmon tartar with lime

Moules gratinées au four, ail des ours et persil 25
Baked mussels, wild garlic and parsley

Salade césar - salade romaine, suprême de poulet fermier, tomates confites, œuf, anchois, 28
copeaux de parmesan, sauce parmesane
Caesar salad- romaine lettuce, free-range chicken supreme, candied tomatoes, egg, anchovies, parmesan shavings, parmesan sauce

KID'S MENU

Jusqu'à 12 ans - until 12 years old 17

Kid's burger, pommes allumettes
Kid's burger, French fries

Coupe de glace
Ice cream

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

MENU DU MIDI

Entrée + plat ou Plat + dessert 34
Starter + main or Main + dessert

Entrée + plat + dessert 41
Starter + main + dessert

ENTRÉES

au choix

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

Tartare de saumon au citron vert
Salmon tartar with lime

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

Mozzarella di Bufala, tomates cerises de couleurs au basilic
Mozzarella di Bufala, colored cherry tomatoes with basil

PLATS

au choix

Plat du jour
Dish of the day

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 Tropeziennne 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

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

DESSERTS 17

Tarte Tropezienne des « 2 Frères »
Saint-Tropez Pie

Le classic Baba au rhum
The classic rhum Baba

Le 3 chocolats, noir, blanc et au lait
The 3 chocolates, black, white and milk chocolate

Coupe de fraises, crème épaisse
Fresh strawberries, cream

Coupe de framboises, crème épaisse
Fresh raspberries, cream

Le sorbet citron basilic au champagne juste pour l'envie 24
Lemon and basil sorbet with champagne, just for the temptation

COUPES DE GLACE

LE GIRELIER 17
Glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison,
coulis de fruits rouges
*Strawberry ice cream, strawberries, homemade whipped cream,
red berries coulis*

RAMATUELLE 17
Glace chocolat, glace vanille, copeaux de chocolat, chantilly
*Chocolate and vanilla ice creams with chocolate shavings
and whipped cream*

COLONEL 22
Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

FROMAGE

Fromage de chèvre affiné 17
Goat cheese

DIGESTIFS

Coupe de champagne Brut 20
Coupe de champagne Rosé 22

LES EAUX DE VIE - 5 cl
Framboise, marc de provence, 18
poire, mirabelle
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
DEMANDER NOTRE CARTE DES WHISKIES
Chivas 12 ans 19
Chivas 18 ans 28
Chivas Royal Salute 21 ans 48

LES COGNACS - 4 cl
Hennessy Paradis 60
Tesseron XO Exception 25
Tesseron Exception 95
Louis XIII de Remy Martin 290

LES ARMAGNACS - 4 cl
Bas Armagnac Darroze
1987 30
1980 35
1972 35
1967 40