

Colette

SAINT-TROPEZ

Patrick Cuissard, notre chef de cuisine ainsi que Rémi Mostosi, notre responsable restauration et toute leur équipe vous souhaitent la Bienvenue pour cette nouvelle saison 2016.

Patrick Cuissard, Head Chef and Rémi Mostosi, Restaurant Manager and their entire team would like to welcome you for the new season 2016.

Il était une fois un soir de printemps...
à Saint-Tropez.

Chapitre des entrées

L'anchoïade de légumes crus comme un pan bagnat/thon/sucrine/œuf/chips de pain <i>Anchovy cream with raw vegetables like a pan bagnat/tuna/sucrine salad/egg/crispy bread</i>	23€
Carpaccio de poivrons rouges confits/chèvre frais/ anchois/pousses d'herbes/olives Ligurie <i>Carpaccio of marinated Red pepper /fresh goat cheese/anchovies/herbs/Liguria olives</i>	22€
L'assiette de tomates de couleurs/mozzarella buratine/pesto roquette <i>Variation of coloured tomatoes /buratine mozzarella /arugula pesto</i>	21€
Le cœur de saumon fumé /confiture de noix de coco/crèmeux de mangue/cacahuètes <i>Smoked salmon /coconut jam/creamy mango/peanuts</i>	24€
La salade « Claudine » de légumes fraîcheur/magret /soja/noix de coco/curcuma/citronnelle <i>« Claudine » salad with fresh vegetables/duck breast /soya/coconut/curcuma/citronella</i>	23€
Beignets de fleurs de courgettes/gambas/sardine/sauge/crème poivron-cassonade <i>Squash blossom fritters/prawns/sardine/sage/pepper coulis</i>	26€
Planche de jambon ibérique « 5j cinco jotas »/lomo/pan con tomate/quesos <i>Iberian ham « 5j cinco jotas »/lomo/pan con tomate/quesos</i>	27€
Barbouillade de fèves/foie en peïbrade/lard paysan/fregola sarde/sucrine /fenouil <i>Broad beans « barbouillade»/ liver peïbrade/country bacon/fregola sarde/sucrine /fennel</i>	22€

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont nets et le service compris

« Our dishes are prepared with fresh and seasonal products, we reserve the right for quality reasons and depending on the delivery to modify the content »

Service and taxes included



Plats "faits maison"
Home-made food



Chapitre des suites

Cannelloni à la brousse de brebis/menthe/pignons de pin/ tomates confites/salade de roquette <i>Cannelloni with provencal goat's cheese/mint/pine nuts/sun-dried tomatoes/arugula salad</i>	24€
Risotto Carnaroli aux gambas sauvages/combava/sésame noir/cebette/mangue <i>Carnaroli risotto with wild prawns/kaffir lime/black sesame/green onion/mango</i>	28€
Fusilli spirali /ricotta /roquette/crumble aux amandes /thym/tomates confites <i>Fusilli spirali /ricotta /arugula/almond crumble /thyme/tomatoes</i>	23€

... Nous avons déjà allumé les braises pour vous !

Bœuf d'origine française

Tartare de bœuf Normand « classique » câpres/échalotes/ciboulette/moutarde/citron <i>The « classic » Normandie beef tartar capers/shallots/chive/mustard/lemon</i>	26€
Tartare de bœuf Salers «rabassier» moutarde truffée/parmesan/huile de truffe <i>The «rabassier» Salers beef tartar/mustard with truffle/parmesan cheese/truffle oil</i>	28€
Filet de bœuf Salers / sauce crémeuse aux graines de moutarde <i>Salers Beef filet / creamy sauce with mustard grains</i>	51€

Bœuf d'origine étrangère

Steak de train de côte de bœuf Black Angus Usa en croûte de café/cumin/paprika fumé <i>American Black Angus prime rib steak/coffee crust/cumin/smoked paprika</i>	53€
Noix d'entrecôte Aberdeen Angus Ecosse au sel de vin rouge/confit d'oignons rouges <i>Scottish Aberdeen Angus sirloin steak with red wine salt/red pickled onion</i>	39€
Faux- filet de bœuf Wagyu /caramel d'oignon/pommes purée/fleur oignon ring <i>Wagyu Chili rib eye steak /caramel of onion/mashed potato/onion rings</i>	81€
Broufada de bœuf Black Angus Usa /câpres/ anchois/thym frais/laurier <i>American Black Angus beef stew/capers/ anchovies/fresh thyme /laurel</i>	33€
Bavette d'ailou de bœuf Simmental au pesto de cornichons <i>Simmental tenderloin steak with pesto pickles</i>	34€
Paleron de bœuf Black Angus USA confit basse température aux carottes/oignons/olives/oranges <i>American Black Angus chuck steak stewed with carrots/onions/olives /oranges</i>	32€

Viandes d'origine française, chili, allemande, usa, écossaise, australienne

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont nets et le service compris

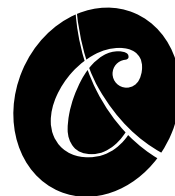
The meat is from France, Chili, Germany and USA, Scotland, Austrian

« Our dishes are prepared with fresh and seasonal products, we reserve the right for quality reasons and depending on the delivery to modify the content »

Service and taxes included



Plats "faits maison"
Home-made food



Porc fermier français et cochon ibérique

Presa de cochon ibérique «5j cinco jotas » grillée /crème de chorizo/poivrons confits <i>Grilled Iberian pork presa «5j cinco jotas » /chorizo cream/ marinated pepper</i>	37€
Travers de porc fermier et poitrine laqués au soja /miel de Provence/gel de yuzu <i>Marinated spare ribs and pork breast/Provençal honey/Yuzu juice</i>	32€

Agneau de Provence

Confit d'agneau de Sisteron tikka/gingembre/coriandre/garam masala/curry de légumes <i>Sisteron Tikka lamb /ginger/coriander/Garam masala/vegetable curry</i>	32€
Carré d'agneau de Sisteron aux épices Piri-Piri à la cataplana /poivrons <i>Sisteron rack of lamb with Piri-Piri spices cooked in a Cataplana /peppers</i>	Pour 2 personnes 80€
L'épaule d'agneau de Sisteron grillée aux herbes de la garrigue <i>Grilled shoulder of lamb from Sisteron with Provençal herbs</i>	Pour 2 personnes 76€

Volaille fermière de l'Ardèche et Landes

Double filet de volaille fermière à la « Persane » citron/origan/paprika <i>« Persian » style poultry breast/ lemon/oregano/paprika</i>	34€
Magret de canard grillé entier aux épices à Kémoun /crème de dattes <i>Grilled duck breast with Kémoun spices /dates cream</i>	37€
Parmentier de canard au confit d'olives et oignons rouges/pomme purée /jus grenache <i>Duck shepherd's pie with olives and red onions/mashed potatoe /Grenache juice</i>	29€

Veau fermier

Tendrons de veau / laqués miel/romarin/chutney au citron et curry <i>Veal topped with honey/rosemary/lemon and curry chutney</i>	30€
---	-----

La parrillada au feu de bois comme à « Salta » pour deux personnes

Côte de bœuf Black Angus à l'os généreuse de mille grammes/crème de cèpes <i>American Black Angus prime rib steak /ceps mushroom cream</i>	Pour 2 personnes 94€
Sezz'grill pour les amoureux... de la viande! Pancake au maïs/sauce chimichurri (volaille/saucisse/presca ibérique/faux-filet/filet de bœuf/canard) <i>Sezz'grill only for... the meat lovers! Corn pancake / chimichurri sauce (Poultry/sausages/Iberian pluma/rib eye steak/beef fillet/duck)</i>	Pour 2 personnes 78€

Viandes d'origine française, chili, allemande, usa, écossaise, australienne

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont nets et le service compris

The meat is from France, Chili, Germany and USA, Scotland, Austrian

« Our dishes are prepared with fresh and seasonal products, we reserve the right for quality reasons and depending on the delivery to modify the content »

Service and taxes included



Plats "faits maison"
Home-made food



Pour les irréductibles piscivores

Pavé de saumon Bio snacké « huli-huli » à l'ananas/soja/gingembre/cacahuètes/menthe <i>« Huli-huli » salmon with pineapple/soya/ginger/peanuts/mint</i>	29€
Blanc de saint-pierre snacké/ poivre/agrumes/miel Corse/basilic <i>Snacked John Dory filet/ pepper/citrus/honey from Corsica/basil</i>	42€
Brochette de gambas grillée à l'ail /citron /persil/poivron <i>Prawns skewers grilled with garlic/lemon /parsley/pepper</i>	39€

Chapitre des fromages

Sélection de fromages frais et affinés réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir par madame Josiane Déal <i>Selection of fresh and matured cheeses by Josiane Déal</i>	17€
---	-----

Meilleur Ouvrier de France 2004.

Chapitre des gourmandises

Panna cotta chocolat Manjari /framboises/rose bio <i>Manjari chocolate panna cotta /raspberry/organic rose</i>	12€
Boulcoco à l'ananas/citron vert/vanille/verveine <i>Pineapple boulcoco/lime/vanilla/verveina</i>	12€
Cheese-cake aux fraises et fleurs d'hibiscus bio /citron de Menton /biscuit amandes <i>Strawberry cheese-cake and organic hibiscus flower /lemon from Menton /almond biscuit</i>	12€
Blanc en neige et crémeux de pop-corn au caramel /glace vanille <i>Creamy pop-corn white egg with caramel /vanilla ice-cream</i>	12€
Citron comme une tarte au citron meringuée <i>Lemon like a lemon meringue tarte</i>	12€
Fondant au chocolat noir « XXL » encore tiède/chantilly cacao /terre comestible <i>XXL warm chocolate fondant/cacao chantilly/edible earth</i>	12€
Déclinaison de fruits rouges/chantilly/coulis de fraise <i>Selection of red fruits/whipped cream/strawberry coulis</i>	13€
L'assiette de sorbet et crème glacée de saison (Fraise, citron, mangue/vanille, noix de coco, chocolat) <i>Home-made sorbet and ice cream (strawberry/lemon/mango/vanilla/coco/chocolate)</i>	10€

