

RESTANQUES

RESTAURANT
DU GOLFE DE ST TROPEZ





{ CARTE GOURMANDE }

LES SALADES SALADS

MIXTE 8,00

Salade, oignons rouges, tomates, concombre
Salad, red onions, tomatoes, cucumber

ITALIENNE 14,00

Mozzarella di bufala au cœur coulant pesto rosso
et basilic, huile d'olive perlée au vinaigre
balsamique, tartare de tomate

*Mozzarella di bufala with creamy pesto rosso
and basil, olive oil and balsamic vinegar,
tomato tartare*

POULET CRISPY 15,50

Mesclun, tomates cerises, croûtons aillés,
parmesan pétale, poulet pané aux cornflakes,
sauce crémeuse

*Mesclun salad, cherry tomatoes, garlic croutons,
parmesan, breaded chicken with cornflakes,
creamy sauce*

CAESAR AU THON 16,50

Salade, aiguillettes de thon grillé,
parmesan, tomates confites, œuf dur,
sauce Caesar à l'anchois
*Salad, thin strips of grilled tuna, parmesan,
candied tomatoes, hard-boiled egg,
Caesar sauce with anchovy*

LES CARPACCIOS

CARPACCIO DE CONCOMBRE TZATZIKI ET TARTARE DE THON 16,50

Crème citronnée, oignons rouges,
radis, roquette

*Tzatziki cucumber carpaccio, tuna tartare,
lemon-flavoured cream, red onions,
radish, arugula*

CARPACCIO DE JAMBON CRU ITALIEN, ROQUETTE, BILLES DE MELON, TOMATES CERISES 12,00

Au pesto sicilien

(Pistaches, amandes, herbes fraîches,
huile d'olive, zestes d'agrumes,
jus de citron)

*Raw italian ham carpaccio with arugula,
melon balls, cherry tomatoes, Sicilian pesto,
(pistachios, almonds,
fresh herbs, olive oil, citrus zests,
lemon juice)*

LES BURGERS

BURGER DES RESTANQUES 19,00

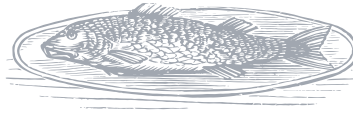
Steak haché frais charolais (150g), oignons caramélisés, tomates séchées, roquette,
mozzarella di bufala, pancetta grillée, herbes fraîches

*Fresh Charolais minced beef (150g), caramelized onions, dried tomatoes, arugula,
mozzarella di bufala, grilled pancetta, fresh herbs*

CHICKEN BURGER 19,00

Pain burger, aiguillettes de poulet panées, salade iceberg, tomates, oignons,
sweet chili sauce, chèvre fondu

*Burger bread, thin slices of breaded chicken, iceberg salad, tomatoes,
onions, sweet chili sauce, melted goat's cheese*



LES POISSONS FISHES

STEAK DE THON GO & BACK 22,00

à la tapenade d'olive noire et roquette,
sauté de légumes à la provençale

*Go & back tuna steak with black olives tapenade
and arugula, sautéed vegetables Provençale-style*

GRAND AÏOLI PROVENÇAL 26,00

Pavé de cabillaud accompagné de ses légumes,
(sommité de chou-fleur, pommes de terre,
carottes, fenouil et courgettes),
de sa sauce aïoli et œuf dur

*Cod steak with vegetables
(cauliflower, potatoes, carrots, fennel and courgettes),
aïoli sauce and hard-boiled egg*

LES MOULES MUSSELS

(Servies avec frites / Served with french fries)

À LA MARINIÈRE 16,00

Vin blanc, ail, persil et échalotes
*Mariniere mussels with white wine, garlic,
parsley and shallots*

À LA BASQUAISE 18,00

Poivrons, oignons, tomates et chorizo
*Basquaise mussels with peppers, onions,
tomatoes and chorizo*

AU PASTIS 18,00

Mussels with Pastis

LES VIANDES MEATS

PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE À L'ÉCHALOTE 19,00

Salade & frites
*Grilled sirloin steak with shallots
Salad & french fries*

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, LINGUINE SAUCE TOMATE 21,00

*Veal escalope Milanese-style.
Linguine with tomato sauce*

LES PÂTES PASTAS

LINGUINE SAUTÉES AUX LÉGUMES ET AU PESTO 12,50

Linguine sautéed with vegetables and pesto

LASAGNES DE BŒUF, SALADE VERTE 14,50

Beef lasagna, salad

LES CRÊPES SALÉES À LA FARINE DE SARRASIN BUCKWHEAT PANCAKES

PARISIENNE 10,90

Jambon, emmental, œuf, salade verte
Ham, cheese, egg, salad

PROVENÇALE 11,60

Oignons rouges, poivrons, persil, fenouil,
tomate confite, olive, ail, thym, salade roquette
*Red onions, peppers, parsley, fennel,
candied tomato, olive, garlic, thyme, arugula*

MEXICAINE 13,80

Sauce tomate, oignons rouges,
chorizo, viande hachée,
poivrons, salade verte
*Tomato sauce, red onions,
chorizo, minced meat,
peppers, salad*

BUFALA 14,50

Tomates cerises, mozzarella di bufala,
jambon cru, pesto, parmesan,
billes de melon, roquette
*Cherry tomatoes, mozzarella di bufala,
raw ham, pesto, parmesan, arugula, melon balls*

MAQUISARDE 12,90

Crème, chèvre, miel, thym, lard grillé, salade verte
et tapenade d'olive noire
*Cream, goat's cheese, honey, thyme, grilled bacon,
salad and black olives tapenade*

TZATZIKI 14,90

Crème, ciboulette, dés de thon, radis,
concombre, oignons rouges,
roquette, citron
*Cream, chives, dices of tuna,
radish, cucumber, red onions,
arugula, lemon*

 Plat vegan
VEGAN *Vegan dish*

 Plat sans gluten
Gluten free

 Plat végétarien
Vegetarian dish

{ TOUTE
L'ÉQUIPE VOUS
SOUHAITE UN
BON APPÉTIT ! }

