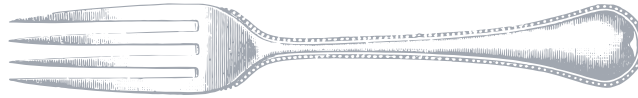




RESTANQUES
RESTAURANT
DU GOLFE DE ST TROPEZ





{ CARTE DU MARCHÉ }

Carte proposée selon arrivage des produits de saison & les envies du Chef
*Carte menu proposed with according to the arrival of the seasonal products
& the desires of the Chef*

Pensionnaires : Menu proposé sans supplément
Boarder : Menu without extra

ENTRÉES

TARTE FINE DE TOMATES AUX OIGNONS CONFITS //// 9,00

roquette et mousse de chèvre frais
*Thin tomato tart with caramelized onions,
arugula and fresh goat cheese mousse*

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ, CRÈME DE RAIFORT ET BLINIS //// 10,00

*Smoked salmon carpaccio, horseradish
cream and blinis*

TRIO DE MELON, PASTÈQUE ET FÉTA GRECQUE À L'HUILE D'OLIVE AU BASILIC, CHIPS DE JAMBON //// 9,00

*Melon, watermelon and Greek feta trio
with basil olive oil, ham pieces*

PLATS

ÉPAULE D'AGNEAU DU PAYS PROVENÇAL CUIT À BASSE TEMPÉRATURE CONFITURE DE POIVRONS AU PIMENT D'ESPELETTE //// 21,00

*Slow-cooked Provençal lamb shoulder,
bell pepper preserve with piment d'Espelette*

MAQUEREAU DE PÊCHE CÔTIÈRE À LA PLANCHA CUIT À L'UNILATÉRALE //// 21,00

*Coastally-caught mackerel a la plancha,
cooked on one side*

PAVÉ DE BŒUF CHAROLAIS AU POIVRE //// 22,00

Mélange de jeunes pousses et pommes frites
*Charolais beef tenderloin with pepper,
mixed young salad and French fries*

DESSERTS

FRAÎCHEUR D'ABRICOTS FRAIS AU BASILIC ET SORBET FRAMBOISE //// 9,00

Fresh apricot medley with basil and raspberry sorbet

MILLE FEUILLE VANILLE BOURBON //// 9,00

Bourbon vanilla millefeuille

ASSORTIMENT DE FROMAGES FERMIS //// 8,00

A selection of artisanal cheeses

MENU
DU MARCHÉ

2 PLATS /// 29€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

APPETIZER + MAIN COURSE

OR

MAIN COURSE
+ DESSERT

MENU
DU MARCHÉ

3 PLATS /// 35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

APPETIZER + MAIN COURSE

+ DESSERT



CARTE DES RESTANQUES

Carte élaborée à base de produits frais et de saison
Carte menu developed with fresh and seasonal products

Pensionnaires : Supplément de 15€
Boarders : €15 extra

ENTRÉES

**RISOTTO VÉGÉTAL DE PETIT ÉPEAUTRE
AUX CHAMPIGNONS, TUILE FEUILLETÉE EN
GUISE DE MOUILLETTE //// 14,00**
*Einkorn wheat risotto with mushrooms,
a strip of flaky pastry*

**ŒUF BIO POCHÉ À LA MINUTE,
COQUILLAGES À LA BISQUE ET ÉCUME LÉGÈRE
À L'AIL ET PAIN GRILLÉ //// 15,00**
*Poached organic egg, shellfish bisque,
light garlic foam and toasted bread*

**HUÎTRES N°3 DE BOUZIGUES
DE LA LAGUNE DE THAU
AVEC LEURS CONDIMENTS**
*No. 3 Bouzigues oysters from the Thau lagoon,
with condiments*

Les 6 - 16,50

Les 9 - 23,50 (menu 6€ supplement extra)

Les 12 - 30,50 (menu 14€ supplement extra)

PLATS

**BOUILLABAISSE REVISITÉE DE POISSONS
LOCAUX CUITE EN COCOTTE LUTÉE,
ROUILLE & CROUTONS
À L'HUILE D'OLIVE //// 31,00**
*Revisited bouillabaisse with local fish
cooked in a sealed casserole dish,
rouille and olive oil croutons*

**CÔTE DE VEAU DE TRADITION FRANÇAISE
SERVIE ROSÉE AUX MORILLES,
SAUCE CRÉMEUSE AU VIN DE PAILLE //// 32,00**
*French-style veal chop served slightly pink
with morels and creamy paille wine (sweet) sauce*

**SUPRÊME DE POULET FERMIER JAUNE,
PIPERADE DE POIVRONS
AU CHORIZO IBÉRIQUE //// 29,00**
*Yellow free-range chicken breast,
bell pepper piperade with Iberian chorizo*

Les plats sont servis avec une garniture
changeante selon les produits de saison
*Main dishes are served with sides
that reflect local seasonal produce*

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES FERMISERS //// 9,00
A selection of artisanal cheeses

SUR L'IDÉE D'UNE ÎLE FLOTTANTE MAIS À LA FRAISE ET CITRON COMBAVA //// 12,00
A floating island-inspired strawberry and kaffir lime creation

CRAQUELIN ACIDULÉE AU CITRON-YUZU, FRAMBOISE, SORBET À LA VERVEINE //// 12,00
Tart lemon yuzu, raspberry cracker and verbena sorbet

PAVLOVA DE MERINGUE AUX FRUITS DE SAISON, SORBET AU CASSIS //// 12,00
Meringue pavlova with seasonal fruits, redcurrant sorbet

MENU RESTANQUES

4 PLATS /// 49€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert
Appetizer + Main course
+ Cheese + Dessert

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

