



Colette

SAINT-TROPEZ

Nicolas Gautier, notre chef de cuisine ainsi que Rémi Mostosi, notre responsable restauration et toute leur équipe vous souhaitent la Bienvenue pour cette nouvelle saison 2017.

Nicolas Gautier, Head Chef and Rémi Mostosi, Restaurant Manager and their entire team would like to welcome you for the new season 2017.

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

Chapitre des entrées

Salade mesclun/ crème de truffes/ vinaigrette truffée/ Parmigiano/ tomates Bonbeck/ Melba de pain <i>Mesclun salad/ truffle cream/ truffle vinaigrette/ parmesan cheese/ cherry tomatoes/toasted bread</i>	20€
L'assiette de tomates de couleurs/ mozzarella burratina/ pesto roquette/ siphon lait de soja burattina/ caramel à la sarriette <i>Variation of coloured tomatoes/ burratina mozzarella/ arugula pesto/ soja milk foam/ savory caramel</i>	21€
Planche de jambon ibérique (5j cinco jotas)/ chips d'ail/ olives noires / tomates confites/ condiment épinards beurre de piments/cromesquis <i>Iberian ham « 5j cinco jotas »/ crispy garlic chips/ black olives/ sun-dried tomatoes/ spinach / pepper butter cromesquis</i>	29€
Pressé de foie gras de canard mi-cuit/ pommes Royal Gala/ baies Sansho/ Pineau des Charentes/ vinaigre de cidre noir/ pain d'épices <i>Half-cooked duck foie gras/ Royal Gala apple/ Sansho berries/ sweet Pineau des Charentes wine/ black cider vinaigret/ ginger bread</i>	28€
Magret de canard laqué au soja/ légumes pickles/ cacahuètes/ gingembre/ poivre Kampot/ prunes Umeboshi <i>Duck breast/ soja/ vegetable pickles/ peanuts/ ginger/ Kampot pepper/ Umeboshi prunes</i>	23€
Saumon fumé norvégien/ avocat/ combava/ croustillant de tapioca/ Kiwano cornu/ fromage Valençay AOP <i>Norwegian smoked salmon/ avocado/ combava/ crispy tapioca/ Kiwano cornu/ AOP Valencay cheese</i>	24€
Thon rouge/ gambas en tempura/ fleurs de courgettes/ miel/ curry Madras/ basilic/ yaourt/ asperges vertes/ oignons <i>Red tuna/ gambas tempura/ zucchini flower/ honey/ Madras curry/ basil/ yoghurt/ green asparagus/onions</i>	26€

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivée, 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 pâtes

Cannelloni à la brousse de brebis AOP et pignons de pins/ parmesan/ roquette/ tomates confites <i>Cannelloni with provencal AOP ewe's cheese and pine nuts/ parmesan cheese/ arugula/ sun-dried tomatoes</i>	24€
Conchiglioni Rigati/ sauce tomate/ poulet/ champignons de paris/ bacon/ cébette <i>Conchiglioni Rigati/ tomato sauce/ chicken/ button mushrooms / bacon/ spring onions</i>	23€
Conchiglioni Rigati / saumon fumé/ gambas/ citron vert/ mascarpone/ tomates confites <i>Conchiglioni Rigati/ smoked salmon/ gambas/ lime/ mascarpone cheese/ sun-dried tomatoes</i>	23€

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

Bœuf d'origine française

Filet de boeuf Charolais ou Aubrac/ poivre rouge Pondichery/ sauce moutarde à l'ancienne <i>Charolais or Aubrac beef filet/ Pondichery red pepper/ sauce with mustard grains</i>	45/51€
<i>(La viande de race Aubrac est « une viande réputée, goûteuse et tendre ». Certifiée par un label rouge et grâce à cette méthode d'élevage traditionnelle, la viande bénéficie d'une finesse de grain, d'une tendreté et d'une saveur inimitable)</i>	
Poire de boeuf charolaise / sel Murray River/ marinade/ confit d'échalotes <i>Charolais tenderloin beef/ Murray River salt/ marinade/ confits shallots</i>	36€
Tartare de boeuf Charolais ou Aubrac/ classique ou à la truffe d'été <i>Charolais or Aubrac beef tartare/ classique or with truffles</i>	28/36€

Bœuf d'origine étrangère

Noix d'entrecôte Aberdeen Angus Ecosse IGP/sel rose d'Himalaya <i>Scottish Aberdeen Angus sirloin steak/ Himalaya pink salt</i>	43€
<i>(Une des meilleures viandes du monde, l'Aberdeen Angus Scotch Beef est réputée pour sa tendreté et son moelleux incomparables. Résultat de méthodes d'élevage exceptionnelles et d'un climat tempéré, influencé par le Gulf Stream, l'Aberdeen Angus est un bœuf d'Écosse au goût typique et savoureux. Elevé dans le respect de la tradition dans un environnement préservé, dans les prairies côtières.)</i>	
Picanha Black Angus US en émiettée/pesto de cornichons/condiment Green Zebra <i>Chopped Black Angus US picanha/ pickles pesto/ Green Zebra tomato condiment</i>	40€
Bavette Hereford Irlande/poivre Malabar/ketchup maison <i>Irish Hereford tenderloin/ Malabar pepper/ home-made ketchup sauce</i>	34€
<i>(Cette race est reconnue dans le monde pour sa qualité, sa tendreté et son goût incomparable. Outre son élevage naturel et son alimentation 100 % végétale, le bœuf Hereford jouit d'une qualité constante toute l'année. C'est une viande d'une finesse de grain et d'une tendreté uniques et un aspect persillé naturel.)</i>	
Faux filet wagyu 8+ chili/onion rings/poivre Cubebe/bearnaise <i>Wagyu Chili rib eye steak/ onion rings/Cubebe pepper/ bearnaise sauce</i>	81€
<i>(Une viande exceptionnelle et persillée grâce à son marbré intramusculaire (le gras est distribué dans la viande des muscles et non autour), telles sont les qualités du bœuf Wagyu, qui font qu'il est reconnu mondialement pour sa tendreté et sa saveur de beurre.)</i>	

Viandes d'origine Française, Chilienne, Allemande, Usa, Ecossoise, Autrichienne, Espagnole, Italienne, Argentine et 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, USA, Scotland, Austria, Spain, Italia, Argentina and Australia

« 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

Presca de cochon ibérique/ soja/ vinaigre de riz/ citronnelle/ gingembre/ ail/piment <i>Grilled Iberian pork presa/soya/rice vinaigar/lemongrass/ginger/pepper</i>	37€
Travers de porc et poitrine fermier confits en basse température/ soja/ miel de châtaignier/ paprika/ citron vert/ poivre Timut <i>Marinated spare ribs and pork breast in low cooking/ soya/ chestnut honey/ paprika/ lime/ Timut pepper</i>	34€
Cigaline de cochon (araignée)/ poivre Malabar/ paprika fumé <i>Pork tenderloin/ Malabar pepper/ smoked paprika</i>	34€

Agneau de Provence

Epaule d'agneau de Sisteron confite en basse température 8h/ huile de garrigue / fricassée de légumes/ pommes grenailles. Pour 2 personnes <i>Grilled shoulder of lamb from Sisteron/ 8 hours of cooking/ provencal oil/ sauteed vegetables/roasted potatoes</i>	76€
Carré d'agneau de Sisteron IGP servi en Cataplana/ marjolaine/ thym/ sarriette/ mousseline céleri-rave. Pour 1 ou 2 personnes <i>Sisteron rack of lamb cooked in a Cataplana/ marjoram/ thyme/ savory/ celeriac mousseline</i>	45/80€

Volaille fermière de l'Ardèche et Landes

Filet de volaille fermière / croûte persane/ paprika/ huile d'olive/ origan <i>Grilled poultry breast/ « Persian » crust/ paprika/ olive oil/ oregano</i>	34€
Magret de canard cuit au grill /sel bleu perse/ condiment fruits secs et aigre-doux <i>Grilled duck breast/ persian blue salt/dried fruits and sweet-sour</i>	37€

Veau fermier

Cœur de veau (quasi de veau) laqué au miel de sapin/ soja/ romarin <i>Rump of veal/ fir honey/ soya/ rosemary</i>	42€
--	-----

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

Côte de boeuf Black Angus US à l'os généreuse de mille grammes / béarnaise/ Korokke (darphin japonais) <i>American Black Angus prime rib steack/ bearnaise sauce/ Korokke (potatoes cromesquis)</i>	94€
Sezz'grill pour les amoureux ... de la viande ! Pancakes de maïs/ sauce Chimichurri (saucisses italiennes, volaille, presca ibérique, canard, filet de bœuf) <i>Sezz'grill only for... the meat lovers ! Corn pancakes/ Chimichurri sauce (italian sausages, chicken, Iberian pluma, duck breast, beef filet)</i>	78€

Nos viandes sont assaisonnées avec des sels et des poivres de grandes qualités (sel viking/ sel bleu perse/ sel hawaï noir/ sel rose Himalaya poivre Kampot/ poivre Timut/ poivre Malabar/ baies de Sansha/ Pondichery rouge/ poivre Cubébe/ mélange poivre Penja)

Une garniture au choix : (Pour tout supplément : 7 euros)

Fricassée de légumes aux saveurs asiatiques/ <i>Vegetables with asian flavour</i>
Purée de pommes de terre au beurre/ <i>Mashed potatoes with butter</i>
Purée de pommes de terre à la truffe d'été/ <i>Mashed potatoes with truffles (+9 euros)</i>
Crèmeux de petit-pois au lomo ibérique/ <i>Creamy french beans with iberian lomo</i>
Pommes grenailles (paprika fumé, ail, thym, sésame)/ <i>Roasted potatoes (smoked paprika, garlic, thyme,sesame)</i>
Assortiment de brochettes à la plancha (légumes, champignons, pommes grenailles) <i>Grilled skewers assortment (vegetables, mushrooms, roasted potatoes)</i>
Poêlée de champignons de Paris/ <i>Sauteed buttons mushrooms</i>
Carottes fanes, saveur curry et miel/ <i>Young carrots with curry and honey</i>

Viandes d'origine Française, Chilienne, Allemande, Usa, Ecossoise, Autrichienne, Espagnole, Italienne, Argentine et 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, USA, Scotland, Austria, Spain, Italia, Argentina and Australia

« 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 laqué/ gingembre/ ananas/ soja/ orange/ poivre Timut/ choux-fleur en couleurs <i>Piece of salmon/ ginger/ pineapple/ soya/ orange/ Timut pepper/ colored cauliflower</i>	29€
Tataki de thon/ mayonnaise verte/ wasabi/ yuzu/ sésame/ wok de légumes <i>Tuna tataki/ green mayonaise/ wasabi/ yuzu/ sesame/ vegetables wok</i>	42€
Escalopine de Saint-Pierre / poivre Kampot/ Dashi/ agrumes/ choux Kale/ sel noir Hawai/ mousseline de céleri-rave <i>John Dory/ Kampot pepper/ Dashi/ citrus/ Kale cabbage/ Hawaian black salt/ celeriac mousseline</i>	42€
Brochettes de gambas au grill/ lait de coco/ citron vert/ Saké/ citronnelle/ coriandre/ crémeux aux asperges <i>Grilled skewers of gambas/ coconut milk/ lime/ Sake/ lemongrass/ coriander/ creamy asparagus</i>	39€
Risotto Carnaroli/ gambas/ asperges/ mascarpone/ parmesan Parmigiano / tomates confites <i>Carnaroli risotto/ gambas/ asparagus/ mascarpone/ Parmigiano parmesan cheese/ sun-dried tomatoes</i>	28€

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

Comme un jardin exotique/ glace litchi/ crémeux mangue/ biscuit sablé passion/ noix de coco/ ananas/ coriandre <i>Exotic garden/ lychee ice cream/ creamy mango/ passion biscuit/ coconut/ pineapple/ coriander</i>	12€
Saveur cappuccino revisitée en Opéra/ ganache chocolat Cuba/ douceur café Blue Mountain/ chantilly Baileys/ miel de châtaignier <i>Opera with capuccino flavour/ chocolate from Cuba/ Blue mountain coffee/ Baileys whipped cream/ chetsnut honey</i>	12€
Acidité et fraîcheur d'agrumes/ pamplemousse/ yuzu/ orange sanguine/ bergamote/ sirop de safran <i>Around the citrus/ grapefruit/ yuzu/ blood orange/ bergamat / saffron syrup</i>	12€
Pomme Tatin structurée/ pomme Royal Gala/ pomme Fudji/ Calvados AOC/ crème vanille Bourbon/ cannelle/ glace noix de pécan <i>Apple pie/ Royal Gala apple/ Fudji apple/ Calvados AOC/ Bourbon vanilla cream/ caramel/ cinnamon/ pecan nut ice cream</i>	12€
Fraise et champagne en harmonie/mousse de fraise/crémeux champagne rosé/chocolat blanc/amandes/corossol <i>Strawberry and champagne union/ strawberry mousse/ creamy rosé champagne/ white chocolate/ almonds/ soursop</i>	12€
Déclinaison de fruits rouges frais/coulis fruits rouges/crème chantilly vanille/glace fraise <i>Selection of red fruits/ red fruits coulis/ vanilla whipped cream/ strawberry ice cream</i>	12€

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivée, 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