



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 2018.

Nicolas Gautier, Head Chef and Rémi Mostosi, Restaurant Manager and their entire team would like to welcome you for the new season 2018.

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

Chapitre des entrées

Salade mesclun/ velours de truffes d'été/ pecorino à la truffe IGP/ asperges vertes/ œuf parfait bio/ mouillettes beurre truffé	20€
<i>Mesclun salad/ white truffle/ truffle pecorino IGP/ green asparagus/ organic egg/ toasted truffle bread</i>	
L'assiette de tomates de couleurs/ burrata et stracciatella/ pesto vert et rouge/ pain focaccia	21€
<i>Variation of coloured tomatoes/ burrata and stracciatella/ green and red pesto/ focaccia bread</i>	
Jambon ibérique (5j cinco jotas)/ crosques ibérique et manchego/ chips d'ail rose/ olives noires / beurre de piments	29€
<i>Iberian ham « 5j cinco jotas »/ Iberian ham and manchego cheese/ crispy garlic/ black olives/pepper butter</i>	
Pressé de foie gras de canard mi-cuit/ pistache d'Iran/ melon de Quercy IGP/ rhubarbe/ réduction de vieux porto	28€
<i>Half-cooked duck foie gras/ Iranian pistachio/ Quercy melon / rhubarb/ porto wine</i>	
Le bœuf Wagyu Blackmore/ fumé et mariné comme un tataki/ huile de cacahuètes des Landes/ pickel/ sorbet Granny Smith et cornichons	25€
<i>Blackmore beef Wagyu/ marinated and smoked, tataki-style/ Landes peanut oil / granny smith apple and pickels sorbet</i>	
Céviche de sériole/ lait du tigre/ patate douce/ gingembre/ citron noir d'Iran/ concentré de poivrons	28€
<i>Yellowtail ceviche/ tiger milk/ sweet potatoes/ ginger/ Iranian black lemon/ pepper cream</i>	

« 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

Modes de paiements acceptés : Espèces, American Express, Visa, Master Card, Diners, Maestro. Le restaurant Colette n'accepte pas le paiement par chèque.

Chers clients, nous tenons à votre disposition la liste des éventuels allergènes contenus dans nos plats et pour lesquels vous pourriez être intolérant.

« 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

Methods of payment accepted: Cash, American Express, Visa, Master Card, Diners, Maestro. The restaurant Colette does not accept cheque payment.

Dear guests, the list of possible allergens contained in our dishes and for which you might be intolerant, is available upon request.



Plats "faits maison"
Home-made food



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

Chapitre des pâtes

Pâtes farcies ricotta, épinards, pignons de pins/ parmesan parmigiano AOP/ roquette/ tomates confites/ sauce tomate <i>Pasta stuffed with ricotta, spinach, pine nuts/ parmigiano AOP/ arugula salad/ tomato sun-dried / tomato sauce</i>	24€
Risotto canaroli/ gambas tiger/ asperges vertes/ mascarpone/ parmesan parmigiano AOP/ tomates confites <i>Canaroli risotto/ prawns/ green asparagus/ mascarpone cream/ parmigiano AOP/ sun-dried tomatoes</i>	28€

Bœuf d'origine française

Filet de boeuf Aubrac/ poivre rouge Pondichery/ pommes fondantes/ carottes fanes rôties <i>Aubrac beef filet/ Pondichery red pepper/soft potatoes/ roasted carrots</i>	51€
<i>Vin sélection : 2006 Italie, I.G.P Toscana Giorgio Primo, La Massa</i>	145€

Bœuf d'origine étrangère

Chuck flap Black Angus US/ sel murray river/ confit d'échalotes légèrement fumées/ garniture au choix <i>Chuck flap Black Angus US/ murray river salt/ smoked shallots confit/ garnish of your choice</i>	36€
<i>Vin sélection : 2011 Italie, D.O.G.C Villa Canti Classico, Mantinori</i>	45€
Noix d'entrecôte argentine grassfed premium cuit à la braise/ condiment chimichurri/ garniture au choix <i>Argentina grass premium sirloin steak/ chimichurri condiment/ garnish of your choice</i>	43€
<i>Vin sélection : 2013 Afrique du Sud, Hartenberg, Cabernet Sauvignon/Shiraz</i>	60€
Faux filet Wagyu livingstone farm 7+/ mini-poivrons cuits sous la cendre/ poivre cubébé/ béarnaise maison/ raviolis monégasques/ purée de pommes de terre à la truffe d'été <i>Wagyu livingstone farm 7+/ rib eye steak/ cooked pepper in the embers/ Cubebe pepper/ bearnaise sauce/ monegasque ravioli/ mashed potatoes with seasonal truffle</i>	86€
<i>Vin sélection : 2000 France, Haut Médoc, Château La Lagune</i>	210€

Porc fermier français et cochon ibérique

Presca de cochon ibérique grillée au barbecue/ soja/ miel de Melilot/ chips ibériques/ garniture au choix <i>Grilled Iberian pork/ soya/ honey from Melilot/ crispy pork/ garnish of your choice</i>	37€
<i>Vin sélection : 2015 Espagne, Anima Negra</i>	75€

Agneau de Provence

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées IGP/ confit 4 heures puis grillé au barbecue/ huile de Garrigue/ garniture au choix (2pers) <i>Suckling leg of lamb from Pyrennees IGP / slow cooked for 4hours and grilled / olive oil from Garrigue/ ganish of your choice (for two)</i>	76€
Carré d'agneau mûré au sel rose servi en cataplana/ fumé aux brisures de cerisier sauvage/ chaussons farcis légumes chakchouka aux senteurs zaatar/ Garniture au choix. Pour 1 ou 2 personnes <i>Rack of lamb cooked in a Cataplana/ smoked with cherry tree bark/ chakchouka vegetables with Zaatar/ garnish of your choice</i>	45/80€

Volaille fermière de l'Ardèche et Landes

Magret de canard saisi au grill, croûte de sel à l'orange/ condiment fruits secs et aigre doux/ garniture au choix <i>Grilled duck breast/ salt crust with orange flavor/dried fruits and sweet-sour/ garnish of your choice</i>	37€
<i>Vin sélection : 2011 Portugal, Quinta do Romeu, Qinto</i>	60€

« 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

Chers clients, nous tenons à votre disposition la liste des éventuels allergènes contenus dans nos plats et pour lesquels vous pourriez être intolérant.
« 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

Dear guests, the list of possible allergens contained in our dishes and for which you might be intolerant, is available upon request.



Plats "faits maison"
Home-made food



Veau fermier

Filet de veau/ lard colonata/ bucatini/ artichauts poivrades/ jeunes pousses/ jus perlé <i>Veal filet/ colonata bacon/ bucatini/ artichokes/ young leaves/ game juice</i>	42€
<i>Vin selection : 2015 Espagne, Rafael Palacios, Louro do Bolo</i>	65€

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

Côte de boeuf de Galice maturation 4/6 semaines/ béarnaise/ Korokke (darphin japonais) <i>Galice prime rib steak, 4-6 weeks matured / bearnaise sauce/ Korokke (potatoes croustilles)</i>	94€
<i>Vin selection : 2010 Etats-Unis, Napa Valley, Araujo Estate, Altagracia</i>	210€
Sezz'grill pour les amoureux ... de la viande (saucisse au couteau, magret de canard, presca ibérique, filet de bœuf Aubrac, chuck flap Black Angus US) Assortiment de sauces et garnitures <i>Sezz'grill only for... the meat lovers (sausages, Iberian pluma, rib eyes steak Aubrac, chuck flap black angus US)</i>	78€
<i>Vin selection : 2009 Argentine, Catena Zapata Alta Cabernet Sauvignon, Mendoza Cabernet Sauvignon</i>	120€
<i>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 Sansho/ Pondichery rouge/ poivre Cubébe/ mélange poivre Penja)</i>	

Sauces au choix :

Bearnaise, choron, poivre vert, chimichuri/ *Bearnaise, tomato bearnaise, green pepper, chimichuri*

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

- *Fricassée de légumes aux saveurs asiatiques/ *Vegetables with asian flavouring*
 - *Purée de pommes de terre au beurre/ *Mashed potatoes with butter*
 - *Purée de pommes de terre à la truffe d'été/ *Mashed potatoes with truffles (+9 euros)*
 - *Pommes grenailles façon Sezz (paprika fumé, ail, thym, sésame)/ *roasted potatoes with paprika, garlic, thym, sesame)*
- Assortiment de brochettes à la plancha (légumes, champignons, pommes grenailles)
Grilled skewers assortment (vegetables, mushrooms, roasted potatoes)
- Carottes fanes, saveur curry et miel/ *Young carrots with curry and honey*

Pour les irréductibles piscivores

Seriote hamashi juste grillée au barbecue/ algues de nori croustillantes/ wakamé/ sésame à la prune UME grillé/ pep's sudachi <i>Grilled Hamashi yellowtail/ crispy black seaweed/ wakamé/ grilled sesame/ pep's sudachi</i>	46€
Tataki de thon rouge qualité sashimi/ petits-pois/ yuzu/ ail noir d'Aomori/ ravioles frites de légumes/ sirop sauce soja <i>Red tuna tataki/ green peas/ yuzu/ black garlic from Aomori/ fried vegetables raviolis/ soya sirap</i>	42€
Turbot rôti au beurre moussueux/ panisse à la provençale/ mini-légumes grillés/ jus safrané au beurre doux Echiré AOP <i>Roasted turbot/ provençal panisse bread/ grilled vegetables/ saffron butter</i> <i>Garnaroli risotto/ gambas/ asparagus/ mascarpone/ Parmigiano parmesan cheese/ sun-dried tomatoes</i>	42€

« 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

Modes de paiements acceptés : Espèces, American Express, Visa, Master Card, Diners, Maestro. Le restaurant Colette n'accepte pas le paiement par chèque.

Chers clients, nous tenons à votre disposition la liste des éventuels allergènes contenus dans nos plats et pour lesquels vous pourriez être intolérant.

« 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

Methods of payment accepted: Cash, American Express, Visa, Master Card, Diners, Maestro. The restaurant Colette does not accept cheque payment.

Dear guests, the list of possible allergens contained in our dishes and for which you might be intolerant, is available upon request.



Plats "faits maison"
Home-made food



Chapitre des fromages

Sélection de fromages frais et affinés réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir par madame Josiane Déal 17€
Selection of fresh and matured cheeses by Josiane Déal *Meilleur Ouvrier de France 2004*.

Chapitre des gourmandises

Pressé de pomme pink-Lady/ crème glacée miel/ lait d'amande (Esprit tatin) 12€
Pink lady apple/ honey ice cream/ almond milk (mind apple pie)

Finger citron-ivoire/ meringue croquante et sorbet thym-citron (Esprit tarte citron meringuée) 12€
Ivory-Lemon Finger/ meringue/ thym-lemon sorbet (mind lemon meringue pie)

Cerise Oblacinska « chérie »/ fèves Tonka/ mascarpone/ terre végétale/ biscuit sans farine (Esprit foret noire) 12€
Oblacinska Cherry "Cherie"/ tonka/ mascarpone cream/ chocolate/ biscuit without flour (mind Black forest)

L'ananas mariné/ vinaigrette poivre de timut/ sorbet mangue-coriandre/ huile d'olives/ lemon cress (Esprit carpaccio d'ananas) 12€
Marinated pineapple/ timut pepper/ mango-coriander sorbet/ olive oil/ lemon cress (pineapple carpaccio)

Tarte soufflée chocolat noir bio 70%/ sorbet poivron-framboise/ truffe d'été/ framboise/ sablé cacao (Esprit soufflé chocolat) 12€
Organic chocolate pie 70%/ pepper-raspberry sorbet/ seasonal truffle/ raspberry/ cacao crumble (mind chocolate soufflé)

La fraise rencontre la betterave, açai/ sponge cake/ vanille/ betterave confite/ crumble (Esprit fraisier revisité) 12€
When the strawberry meet the beetroot, acai/ sponge cake/ vanilla/ beetroot confit/ crumble (mind Strawberry cake)

« 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

Modes de paiements acceptés : Espèces, American Express, Visa, Master Card, Diners, Maestro. Le restaurant Colette n'accepte pas le paiement par chèque.

Chers clients, nous tenons à votre disposition la liste des éventuels allergènes contenus dans nos plats et pour lesquels vous pourriez être intolérant.

« 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

Methods of payment accepted: Cash, American Express, Visa, Master Card, Diners, Maestro. The restaurant Colette does not accept cheque payment.

Dear guests, the list of possible allergens contained in our dishes and for which you might be intolerant, is available upon request.



Plats "faits maison"
Home-made food