

*Colette*

SAINT-TROPEZ

*Patrick Cuissard, notre chef de cuisine ainsi que Julien Gaignier, notre responsable restauration et toute leur équipe vous souhaitent la Bienvenue pour cette nouvelle saison 2015.*

*Patrick Cuissard, Head Chef and Julien Gaignier, Restaurant Manager and their entire team would like to welcome you for the new season 2015.*

Il était une fois un soir d'été...

à Saint-Tropez.

## Chapitre des entrées

Mesclun à la sauce citronnette et parmesan/truffe blanche d'été <i>Mesclun salad with lemongrass and parmesan sauce/white summer truffle</i>	17€
Carpaccio de poivrons rouges confits/chèvre frais/ anchois/pousses d'herbes/olives Ligurie <i>Marinated red peppers carpaccio/fresh goat's cheese/anchovies/herbs/Ligurian olive</i>	22€
L'assiette de tomate de couleurs/buratine/pesto/huile de basilic <i>Variation of coloured tomatoes/buratina/pesto/basil oil</i>	21€
Barigoule d'artichauts violets au lard paysan/pistes au persil <i>Purple artichoke « barigoule » with dried bacon/baby squid with parsley</i>	25€
La salade « Claudine » de légumes fraîcheur/magret /soja/noix de coco/curcuma <i>« Claudine » salad with fresh vegetables/duck breast/soya/coconut/curcuma</i>	21€
Beignets de fleurs de courgettes/gambas/sardine/sauge/coulis poivron-cassonade <i>Squash blossom friters/prawns/sardine/sage/pepper coulis with brown sugar</i>	25€
Planche de jambon ibérique « 5j cinco jotas »/lomo/pan con tomate <i>Iberian ham « 5j cinco jotas »/lomo/tomato bread</i>	25€
Pressé de foie gras de canard/gelée de sangria <i>Pressed duck foie gras/sangria jelly</i>	23€
Kimchi de céleri rave/crabe au yuzu/gingembre/pomme verte <i>Celeriac kimchi/crab with yuzu/ginger/green apple</i>	24€

« 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 Provençal goat's cheese/mint/pine nuts/sun-dried tomatoes/arugula salad</i>	28€
Penne à la Boscaiola/bresaola/champignons/persil/parmesan/thym <i>Boscaiola penne/bresaola/mushrooms/parsley/parmesan/thyme</i>	23€

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

## Bœuf d'origine française

200 gr Tartare de bœuf <b>Charolais</b> « classique » câpres/échalote/ciboulette/moutarde/citron <i>"Classic" Charolais beef tartare/capers/shallot/chive/mustard/lemon</i>	24€
200 gr Tartare de bœuf <b>Salers</b> «rabassier» moutarde truffée/parmesan/huile de truffe <i>Truffle beef tartare from Salers/parmesan cheese/truffle oil</i>	27€
250 gr Filet de bœuf <b>Salers</b> / sauce crémeuse à la moutarde <i>Beef fillet from Salers / mustard cream sauce</i>	51€

## Bœuf d'origine étrangère

300 gr Steak de train de côte de bœuf <b>Black Angus Usa</b> en croûte de café/cumin/paprika fumé <i>American Black Angus prime rib steak/coffee crust/cumin/smoked paprika</i>	53€
300 gr L'entrecôte de bœuf <b>Simmental</b> au sel de vin rouge/confit d'oignons rouges <i>Rib steak from Simmental with red wine salt/red onion confit</i>	39€
Faux-filet de bœuf <b>Wagyu Chili</b> /caramel d'oignons/pomme purée/onion rings <i>Wagyu Chile rib eye steak/caramel of onions/mashed potato/onion rings</i>	78€
Surprise de bœuf <b>Black Angus Usa</b> /sel fumé au paprika/sauce poivre vert <i>American Black Angus beef steak/smoked paprika salt/green pepper sauce</i>	39€

Viandes d'origine française, chili, allemande, usa

« 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

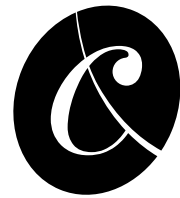
*The meat is from France, Chili, Germany and USA*

« 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

Pluma de cochon <b>ibérique</b> grillée/crème de chorizo/poivrons confits/safran <i>Grilled Iberian pork pluma/chorizo cream/marinated peppers/saffron</i>	35€
Travers de porc <b>fermier</b> et poitrine laquées au soja /miel de Provence/jus de yuzu <i>Marinated spare ribs and pork breast/honey from Provence/Yuzu juice</i>	32€

## Agneau du Quercy

Filet d'agneau de Sisteron grillé/sauce à la menthe/pickles d'aubergines/tapenade <i>Lamb fillet from Sisteron/mint sauce/pickled eggplants/tapenade</i>	42€
---	-----

## Volaille fermière

Filet de volaille fermière de Bresse à la « Persane » citron/origan/paprika <i>Persian style chicken breast from Bresse/lemon/oregano/paprika</i>	31€
Poitrine de canard grillée entière aux épices à Kémoun /crème de dattes <i>Grilled duck breast with Kemoun spices/dates cream</i>	37€

## Veau fermier

200 gr Filet de veau de <b>Normandie</b> chutney au citron et curry/crème de carotte <i>Veal fillet from Normandy/curry and lemon chutney/carrot cream</i>	42€
---	-----

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

1 kg Côte de bœuf <b>Charolaise</b> à l'os, généreuse de mille grammes/crème de cèpes <i>Charolais beef prime rib steak/cep mushroom cream</i>	89€
Sezz'n grill pour les amoureux de la viande/pancake au maïs/sauce chimichurri (volaille/saucisse/pluma ibérique/faux-filet/filet de bœuf/canard) <i>Mixed-grill/corn pancakes/chimichurri sauce (Poultry/sausages/Iberian pluma/rib eye steak/beef fillet/duck)</i>	78€

Viandes d'origine française, chili, allemande, usa

« 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

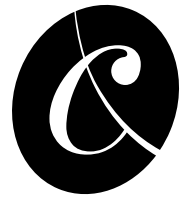
*The meat is from France, Chili, Germany and USA*

« 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 snacké « huli-huli » à l'ananas/soja/gingembre/cacahuète <i>« Huli-huli » salmon with pineapple/soya/ginger/peanuts</i>	29€
Blanc de saint-pierre snacké/crème de mauresque <i>John Dory fillet/mauresque cream</i>	39€
Brochette de gambas/citron confit/sésame noir <i>Prawns skewers/lemon confit/parsley/black sesame</i>	35€
Tataki de thon rouge aux épices douces/sésame/légumes satay <i>Red tuna tataki with sweet spices/sesame/vegetables with satay</i>	35€

## 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

Transparence de caramel à la vanille de Bourbon et son crémeux <i>Caramel cream with Bourbon vanilla</i>	10€
Dôme vanille bourbon/émulsion pomme verte/manzana/comptée <i>Vanilla tart/green apple foam/manzana/marmelade</i>	12€
Finger à l'ananas/passion/mangue/vanille bourbon <i>Pineapple finger/passion fruit/mango/bourbon vanilla</i>	12€
Vacherin à la fraise/marmelade fraise balsamique/sorbet basilic <i>Strawberry vacherin/ Strawberry and balsamic vinegar marmelade/basil sorbet</i>	12€
Sablé au thym citron/confiture citron jaune/meringue <i>Thyme and lemon biscuit/lemon jam/meringue</i>	12€
L'assiette autour du lait/framboise/confiture de lait/glace lait <i>Milk dessert/raspberry/milk jam/milk ice cream</i>	12€
Fondant au chocolat noir « XXL » encore tiède/chantilly cacao /terre comestible <i>XXL warm chocolate fondant/cacao chantilly/edible earth</i>	12€
Tartelette de fruits frais du moment <i>Fresh fruit tart of the day</i>	10€
Déclinaison de fruits rouges/chantilly/coulis de fraise <i>Selection of red fruits/whipped cream/strawberry coulis</i>	12€
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€

« 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