

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

ENTRÉES

- Petites fritures, sauce fraîcheur 23
Small fried fish, fresh sauce
- Houmous de pois chiches, huile de sésame, pinsa tiède 22
Chickpea hummus, sesame oil, warm pinsa
- Bruschetta à la stracciatella, tomates Datterino, 30
pesto basilic, pistache
*Bruschetta with stracciatella, Datterino tomatoes,
basil pesto, pistachio*
- Tataki de thon¹ mariné au ponzu, coriandre fraîche, 36
sésame grillé
*Marinated tuna¹ tataki with ponzu, fresh coriander,
grilled sesame seeds*
- Saumon fumé d'Écosse maison Kaviari, 55
câpres, oignons rouges, crème de ciboulette, pain grillé
Kaviari Scottish smoked salmon, capers, red onions, chive cream, toasted bread
Ou version Premium 30gr de caviar Kristal maison Kaviari 115
Gold premium version 30gr of Kristal caviar
- Terrine de foie gras de canard, 48
sashimi de melon confit à la verveine, brioche feuilletée
*Duck foie gras terrine, candied melon sashimi with verbena,
puff pastry brioche*
- Salade de roquette à la truffe d'été, copeaux de parmesan 55
Arugula salad with summer truffle, parmesan shavings
- Calamars frits, sauce fraîcheur 33
Fried calamari, fresh sauce
- Salade King Crab, tomates, avocat, pomelo, 79
vinaigrette aux agrumes
King Crab salad, tomatoes, avocado, grapefruit, citrus vinaigrette
- Artichaut entier vapeur, vinaigrette « comme à la maison » 29
Steamed whole artichoke, home-style vinaigrette
- Salade de lentilles vertes du Puy, feta, 25
olives taggiasca, vinaigrette
Le Puy green lentil salad, feta cheese, taggiasca olives, vinaigrette
- Cœur de laitue tout simplement, huile d'olive citronnée 18
Lettuce salad, lemon olive oil
- Pata Negra ibérique Bellota, pan con tomate 55
Iberian Bellota Pata Negra, pan con tomate
- Mini sardines « en boîte », condiments et pain de campagne 33
Canned mini sardines, condiments and farmhouse bread
- Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage 35
Rock fish soup, rouille sauce, croutons, cheese
- Moules gratinées au four, beurre persillé 28
Baked mussels, parsley butter
- 6 escargots au beurre persillé servis en coquille 28
6 snails with parsley butter, served in shell
- Cassolette de palourdes², tomates épicées 45
ail, échalote, pain à l'ail
Clam² casserole, spiced tomatoes, garlic, shallot, garlic bread
- Pizza croustillante à la truffe d'été et mozzarella 69
Summer truffle and mozzarella crispy pizza

Pizzetta caviar 98

Caviar pizzetta

CAVIAR

Caviar Kristal Kaviari
50gr - 195 - 125gr - 490 - 250gr - 990

Caviar Beluga Impérial Kaviari
125gr - 1400 - 250gr - 2800

FRUITS DE MER

- Bulots, mayonnaise - 12 pièces 22
Whelks, mayonnaise - 12 pieces
- Fines de Claires n°2 - les 6 33
Fines de Claires n°2 oysters - 6 pieces
- Huîtres Cadoret La Perle Noire n°3 - les 6 38
Cadoret Black Pearl n°3 oysters - 6 pieces
Ou version Premium 30gr de caviar Kristal maison Kaviari 98
Premium version 30gr of Kristal caviar maison Kaviari
- PLATEAU DÉCOUVERTE 68
3 fines de Claires n°2, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux
3 fines de Claires oysters n°2, 2 langoustines, 3 whelks, 3 fresh prawns, winkles
- PLATEAU DE L'ÉCAILLER 98
6 fines de Claires n°2, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes roses,
bigorneaux, ½ tourteau
*6 fines de Claires n°2 oysters, 3 langoustines, 6 whelks,
6 fresh prawns, winkles, ½ crab*
- Bouquet de crevettes roses - les 6 28
Fresh prawns - 6 pieces
- 3 langoustines, 6 crevettes roses 62
3 langoustines, 6 fresh prawns
- Tourteau entier, mayonnaise 39
Whole crab, mayonnaise
- Homard froid, mayonnaise 30/100gr
Cold lobster, mayonnaise
- PLATEAU DE CRUSTACÉS 155
½ homard, ½ tourteau, 3 langoustines, 6 crevettes roses
½ lobster, ½ crab, 3 langoustines, 6 fresh prawns
- PLATEAU ROYAL 180
6 huîtres Cadoret La Perle Noire n°3, 4 langoustines, 6 bulots,
8 crevettes roses, bigorneaux, ½ tourteau, ½ homard
*6 Cadoret Black Pearl n°3 oysters, 4 langoustines, 6 whelks,
8 fresh prawns, winkles, ½ crab, ½ lobster*

¹ Albacore

² Variété japonaise Ruditapes Philippinarum pêchée en Atlantique Nord-Est - Japanese variety Ruditapes philippinarum caught in the North-East Atlantic

La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande.
Prix nets en euros. Service compris. La direction n'accepte pas les chèques

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

POISSONS ENTIERS

Sole meunière cuite dans son beurre noisette 90
Meunière-style sole cooked in brown butter

Daurade ou loup à la plancha - pour 2 75/pers
À la plancha sea bream or sea bass - for 2

Turbot à la plancha - pour 2 85/pers
À la plancha turbot - for 2

Loup ou daurade en croûte de sel - pour 2 85/pers
Salt-crusted sea bass or sea bream - for 2

POISSONS CUISINÉS

Cœur de saumon à l'oseille, pommes de terre vapeur 42
Salmon heart with sorrel, steamed potatoes

Filet de loup doré à la plancha, légumes grillés, 59
beurre blanc thym citron, pomme purée
*À la plancha sea bass fillet, grilled vegetables,
thyme and lemon white butter sauce, mashed potatoes*

Dos de cabillaud cuit à l'huile d'olive, sauce cidre, 48
pomme verte, épinards tombés à l'ail, panisse frit
*Cod fish slice in olive oil, cider sauce, green apple,
spinach with garlic, fried panisse*

Belle gambas grillée, bouillon au lait de coco, 49
petits légumes de saison, riz parfumé
Grilled large prawn, coconut milk broth, seasonal vegetables, steamed rice

Gambas sautées, ail et persil, riz parfumé 58
Sautéed prawns, garlic and parsley, steamed rice

CRUSTACÉ

Homard grillé 25/100gr
Grilled lobster

PÂTES & RISOTTO

Linguines, tomates cerises, parmesan et basilic 32
Linguine, cherry tomatoes, parmesan and basil

Linguines à la truffe d'été légèrement crémees 58
Linguine with summer truffle and a touch of cream

Linguines aux palourdes¹, échalote, ail confit, persil plat 49
Linguine with clams¹, shallot, garlic confit, parsley

Linguines caviar 95
Caviar linguine

Risotto carnarolli crémeux aux cèpes 45
Creamy carnarolli risotto with ceps

SIGNATURES

La Bouillabaisse du Girelier 79
Le Girelier's rock fish soup, fish fillet, rouille sauce, croutons and grated cheese

Linguines ½ homard, tomates spicy, coquillages et ail confit 95
½ Lobster linguine, spicy tomatoes, shellfish and garlic confit

Paëlla aux fruits de mer - min. pour 2 75/pers
gambas, langoustines, crevettes roses, chipirons, palourdes¹, moules
*Seafood paëlla, gambas, langoustines, fresh prawns,
baby squids, clams¹, mussels - min. for 2*

½ homard bleu, sauce Thermidor, pomme purée 95
½ Blue lobster, Thermidor sauce, mashed potatoes

VIANDES

Filet de volaille rôti, crémeux de parmesan à la truffe d'été, 48
roquette, riz parfumé
*Roasted chicken breast, summer truffle and parmesan cream,
arugula, steamed rice*

Tartare de bœuf charolais coupé finement au couteau, 36
pommes allumettes
Finely cut charolais beef tartare, French fries

Noix d'entrecôte d'Argentine 300 gr, 55
ail confit et thym, sauce poivre vert, pommes allumettes
*Argentine cushion of rib steak 300gr, garlic confit and thyme,
green pepper sauce, French fries*

Belle côte de veau nourrie au beurre, 75
poêlée de cèpes, échalote confite, jus brun, pomme purée
*Veal chop cooked with butter, pan-fried ceps, shallot confit,
gravy, mashed potatoes*

Cœur de filet de bœuf Simmental, sauce béarnaise, 65
pommes allumettes
Simmental beef tenderloin, béarnaise sauce, French fries

GARNITURES

En supplément

Purée - Pommes allumettes - Riz parfumé 12
Haricots verts - Tomates provençales
Poêlée d'épinards, beurre aillé
*Mashed potatoes - French fries - Steamed rice
Green beans - Provençal tomatoes - Spinach, garlic butter*

Frites à la truffe d'été 28
Summer truffle French fries

Purée de pommes de terre à la truffe d'été 38
Summer truffle mashed potatoes

¹ Variété japonaise Ruditapes Philippinarum pêchée en Atlantique Nord-Est - Japanese variety Ruditapes philippinarum caught in the North-East Atlantic

Allergen guidance and meat origin information are available upon request.
Net prices in euros. Service included. We do not accept checks