

café de Paris

S A I N T T R O P E Z

Tél. 04 94 97 00 56

A partager To Share

Couteaux de l'écailler en persillade <i>Razor clams in garlic and parsley</i>	18€
Mini croq' truffes d'été et comté <i>Hand cut Summer Truffles Croque monsieur with cheese</i>	25€
Accras de morue maison sauce aigre douce <i>Deep fried cod fish cake served with sweet and sour sauce</i>	22€
Planche de rosette du pays et radis beurre <i>Hand cuted «Rosette» platter with radish and butter</i>	22€
Planche de jambon blanc supérieur à la truffe d'été <i>Summer Truffle Prime Ham platter</i>	25€
Straciatella, truffe d'été, poire confite, roquette et toasts <i>Straciatella mozzarella with summer truffles, pears, rocket salad and toasts</i>	24€
Pâté en crouste artisanal au canard et olives, gelée de coing <i>Duck and olives «Pâté en crouste» with quince jelly</i>	28€
Mini rolls de poule de l'écailler, vierge de légumes craquants et mayonnaise maison <i>Octopussy rolls with home made mayonnaise and vierge sauce</i>	22€

Entrées Starters

Escargots au beurre persillé <i>Snails in parsley butter</i>	x 6 : 14€	x 12 : 22€
Salade Caesar au saumon fumé et crevettes <i>Smoked Salmon and Shrimps Caesar salad</i>	35€	
Salade Caesar au poulet croustillant <i>Crispy chicken Caesar salad</i>	22€	
Carpaccio de faux filet de boeuf fumé et copeaux de parmesan <i>Smoked beef filet carpaccio with parmesan cheese</i>	26€	
Bouquet d'haricots verts à la vinaigrette truffée, parmesan et herbes fraîches <i>Green beans salad with truffles vinaigrette and parmesan cheese</i>	18€	
Salade de chèvre chaud sur toasts <i>Goat cheese Salad with toasts</i>	24€	
Poêlée d'artichauts aux herbes fraîches et pignons, huile d'olive vierge et straciatella <i>Pan fried artichoks with fresh herbs and pine nuts served with straciatella</i>	24€	
Carpaccio de thon au sésame et marinade Yuzu, avocat, coriandre et cébette <i>Tuna carpaccio with sesame, yuzu served with avocado, coriander and baby onions</i>	24€	
Harengs à l'huile et aromates, pommes de terre tièdes, sauce moutardée et ciboulette <i>Herrings filet served with warm potatoes and mustard sauce</i>	17€	
Assiette de saumon fumé, crème acidulée aux herbes fraîches et toasts <i>Smoke Salmon served with fresh herbs sour cream and toasts</i>	35€	

Pâtes / Risottos

Papardelles au ragoût de viande tomate <i>Papardelles pasta with veal and beef served in tomatoe sauce</i>	28€
Coquillettes crémeuses au jambon et Comté à la Truffe d'été <i>Ham and butter shell pasta with cheese and summer truffles</i>	36€
Raviolis de gambas et Saint Jacques, bisque onctueuse de crustacés <i>Scallops and prawns raviolis in a shellfish sauce</i>	36€

Le coin Ecailler Seafood

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / Seashells and Crustacean

Portion de Bulots cuits maison (300gr), mayonnaise maison <i>Poached Whelks with home made mayonnaise</i>	12€
6 crevettes roses Ayaba/Nigeria <i>6 shrimp from Ayaba/Nigeria</i>	26€
Langoustine pochée Atlantique à la pièce <i>Poched langoustine (1 piece) from Atlantic</i>	9€
Tourteau femelle Ecosse / Irlande (500gr environ) <i>Whole Crab from Scotland / Ireland</i>	39€
La patte de Crabe Royal (200gr environ) Russie <i>Royal king crabe paw from Russia</i>	70€
Gambas Royale Sauvage (200gr environ) Nigeria <i>Wild King Prawns from Nigeria</i>	49€

LES HUITRES / Oysters

6 huîtres Fine de Celine n°3 Cancale Bretagne	18€
6 huîtres Spéciales Gillardeau n°3 Marennes d'Oléron	32€
6 huîtres Spéciales Utah Beach n°3 Normandie	32€

LES PLATEAUX / Platters

Plateau de l'écailler <i>3 fine de Celine, bulots, 3 crevettes Ayaba 3 oysters Fine de Celine, Poached whelks, 3 shrimp from Ayaba</i>	32€
Plateau dégustation d'huîtres <i>4 Gillardeau, 4 Utah Beach, 4 fine de Celine</i>	52€
Plateau Crustacés <i>12 crevettes Ayaba, 12 langoustines, 1 tourteau femelle, 1 Gambas Royale Sauvage 12 shrimp from Ayaba, 12 langoustines, 1 female crab, 1 wild king prawn</i>	190€
Plateau du Café de Paris <i>4 Gillardeau, 4 Utah beach, 4 fine de Celine, 12 crevettes Ayaba, 12 langoustines, bulots 4 oysters of each, 12 shrimp from Ayaba, 12 langoustines, Whelks</i>	180€
Plateau Royal <i>6 Gillardeau, 6 Utah Bach, 6 fine de Celine, 12 crevettes Ayaba, 6 langoustines, 1 Tourteau, 1 Gambas Royale Sauvage, bulots 6 oysters of each, 12 shrimp from Ayaba, 6 langoustines, 1 female crab, 1 wild king prawn, Whelks</i>	260€
Plateau Impérial <i>8 Gillardeau, 8 Utah Beach 8 fine de Celine, 12 crevettes Ayaba, 12 langoustines, 1 Tourteau femelle, 1 Gambas Royale Sauvage, 1 patte de Crabe Royal, bulots 8 oysters of each, 12 shrimp from Ayaba, 12 langoustines, 1 female crab, 1 wild king prawn, 1 King crab, Whelks</i>	380€

Poissons Fish

Poelée d'encornets en persillade, riz parfumé <i>Garlic and parsley Pan fried squids, rice</i>	35€
Pavé de loup snacké à l'huile d'olive, cocotte de légumes et fenouil craquant <i>Pan fried sea bass served with vegetables</i>	45€
Dos de cabillaud rôti, confit de poivrons légèrement fumé, olives taggiasche et riz parfumé <i>Cod fish served with smoked confit peppers, olives and rice</i>	39€
Tournedos de thon juste saisi au poivre, purée maison <i>Seared Tuna steak served with home made mash potatoes</i>	32€

Viandes Meats

Steack haché de boeuf «Angus» et son oeuf à cheval, frites et salade verte <i>Angus ground beef with egg on top served with fries and salad</i>	28€
Bavette Black Angus USA à la plancha, frites et jus corsé <i>Black Angus skirt steak from US with french fries</i>	45€
Rognons de veau au jus persillé et crème fraîche, purée maison <i>Veal Kidney with creamy parsley sauce served with mash potatoes</i>	31€
Rosbif « Black Angus USA » finement tranché et purée maison <i>Black Angus Roastbeef with home made mash potatoes</i>	36€
Belle côte de veau dorée au four, jus corsé et pommes grenailles fondantes <i>Roasted Veal prime rib served with soft oven potatoes</i>	46€
Poulet fermier Label rouge rôti et ses pommes grenailles fondantes jus à l'ail <i>Label rouge Roasted Farm chicken with soft oven potatoes served with garlic juice</i>	32€

Snack

Croque monsieur ou sa femme au Comté, frites et salade <i>Traditional ham and cheese croque monsieur with or without egg, with fries and salad</i>	24€
Tartare de boeuf Café de Paris, frites et salade <i>Beef tartar served with fries and salad</i>	28€
Burger de boeuf, pain artisanal, cheddar et bacon grillé, sauce cocktail <i>Beef burger with artisanal bread, cheddar, grilled bacon and cocktail sauce</i>	28€

Desserts Desserts

Pain Perdu, caramel beurre salé et glace vanille <i>French toast with vanilla ice cream and salted sauce caramel</i>	12€
Moelleux au chocolat noir, éclats de cookies et noisettes, crème anglaise onctueuse <i>Soft chocolate cake with cream, cookies and nuts</i>	14€
Cheese-cake façon banoffee <i>Banoffe cheese cake</i>	14€
Faisselle et compotée de fruits rouges <i>Red fruits marmelade in cream cheese</i>	12€
Choux chantilly et caramel <i>Puffs with chantilly and caramel</i>	12€
Gauffre sauce Caramel beurre salé ou Nutella Chantilly <i>Waffle with salted butter caramel sauce or Nutella</i>	12€
Tarte Tropicane <i>Traditionnel Tropezienne Tart</i>	14€
Assiette de brie affiné, mesclun <i>Brie cheese platter with mesclun salad</i>	21€
Glaces et sorbets (vanille, noisette, citron, fraise, chocolat, café) <i>Ice Cream and sorbet (vanilla, nuts, lemon, strawberry, chocolate, coffee)</i>	12€

Vins

Minuty Prestige AOP Rosé 75cl	38€
Domaine des Campaux «Canissons» AOP Blanc 75cl	39€
Bourgogne Henri Boillot Blanc 75cl	75€
Châteauneuf du Pape Mont-Redon Rouge 75cl	95€
Connetable Talbot Rouge 75cl	95€

B&B
ITALIA
SAINT-TROPEZ
MOBILIER & CUISINE
contact@bebstropez.fr

Prix nets en euros service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.