

ENTRÉES

Petites fritures, sauce fraîcheur <i>Small fried fishes, fresh sauce</i>	17	Artichaut vinaigrette « comme à la maison » <i>Home style artichoke with vinaigrette dressing</i>	19
Coeur de sucrine croquante tout simplement, huile d'olive citronnée, copeaux de parmesan <i>Sucrine salad, lemon olive oil, parmesan shavings</i>	12	Mini sardines « en boîte » la Guildive, condiments et pain de campagne <i>Guildive « canned » mini sardines, condiments and farmhouse bread</i>	26
Burratina di buffala, belles tranches de tomates anciennes, rapé de balsamique <i>Burratina di buffala, slices of old tomatoes, balsamic vinegar shavings</i>	24	Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage <i>Rock fish soup served with rouille sauce, croutons and grated cheese</i>	29
Tataki de thon mariné au ponzu, coriandre, sésame grillé <i>Marinated tuna tataki with ponzu, coriander, grilled sesame seeds</i>	24	Palourdes façon marinière, ail confit, persil plat <i>Mariniere-style clams, garlic confit, parsley</i>	38
Foie gras de canard, chutney exotique, brioche feuilletée <i>Duck foie gras, exotic chutney, puff pastry</i>	29	Escargots au beurre persillé servis en coquille <i>Snails with parsley butter, served in shell</i>	28
Jambon Pata Negra ibérique bellota, pan con tomate <i>Pata Negra Iberian Bellota ham, tomato bread</i>	36	Salade détox « le bowl du Girelier » - Quinoa, bettrave cuite, Radis long blanc, avocat, graines de tournesol, de courge, baies de goji, cranberries <i>« Girelier's bowl » detox salad - Quinoa, cooked beet, white radish, avocado, sunflower seeds, pumpkin seeds, wolfberries, cranberries</i>	28
Chipirons frits, ail et persil - <i>Fried squids, garlic and parsley</i>	25		
		Pizza croquante à la truffe d'été et mozzarella à partager <i>Summer truffle and mozzarella crispy pizza to share</i>	49

FRUITS DE MER

Bulots, mayonnaise - 12 pièces <i>Whelks, mayonnaise</i>	19	3 langoustines, 6 crevettes roses <i>3 langoustines, 6 prawns</i>	38
Bouquet de crevettes roses - les 6 - <i>Fresh prawns</i>	18	Tourteau entier, mayonnaise <i>Whole crab, mayonnaise</i>	32
Gillardeau n°3 - les 6 - <i>Special Gillardeau oysters</i>	30	Homard froid, mayonnaise <i>Cold lobster, mayonnaise</i>	22/100gr
Fines de claire de Marennes Oléron n°2 - les 6 <i>Fines de claire oysters</i>	26	PLATEAU DE CRUSTACÉS $\frac{1}{2}$ homard, $\frac{1}{2}$ tourteau, 3 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises <i>$\frac{1}{2}$ lobster, $\frac{1}{2}$ crab, 3 langoustines, 6 prawns, shrimps</i>	120
PLATEAU DÉCOUVERTE 3 Fines de claire, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux et crevettes grises <i>3 Fines de claire oysters, 2 langoustines, 3 whelks, 3 prawns, winkles and shrimps</i>	45	PLATEAU ROYAL 9 Fines de claire, 4 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes, bigorneaux, crevettes grises, $\frac{1}{2}$ tourteau, $\frac{1}{2}$ homard <i>9 Fines de claire oysters, 4 langoustines, 6 whelks, 8 prawns, winkles, shrimps, $\frac{1}{2}$ crab and $\frac{1}{2}$ lobster</i>	140
PLATEAU DE L'ÉCAILLER 6 Fines de claire, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes, bigorneaux, $\frac{1}{2}$ tourteau, crevettes grises <i>6 Fines de claire oysters, 3 langoustines, 6 whelks, 6 prawns, winkles, $\frac{1}{2}$ crab, shrimps</i>	73		

PÂTES & RISOTTO

Linguines, tomates cerise, parmesan et basilic <i>Linguine, cherry tomatoes, parmesan cheese and basil</i>	28	Risotto Carnaroli, truffe d'été, jus de viande <i>Risotto Carnaroli, summer truffle, meat sauce</i>	45
Linguines aux palourdes, ail confit, persil plat <i>Linguine with clams, garlic confit, parsley</i>	32	Risotto Carnaroli végétal aux asperges vertes, purée de légumes, ail confit, rapé de noisettes grillés <i>Vegan Carnaroli risotto, with green asparagus, mashed vegetables, garlic confit, grilled hazelnut sprinkles</i>	32
Linguines à la truffe d'été légèrement crémeuses <i>Linguine with summer truffle and a touch of cream</i>	49		

POISSONS ENTIERS

Sole meunière <i>Meunière style sole</i>	65
Loup ou Daurade - pour 2 <i>Sea bream or Sea bass - for 2</i>	59/pers
Loup ou Daurade en croute de sel - pour 2 <i>Salt-crusted Sea bass or Sea bream - for 2</i>	75/pers

CRUSTACÉS

Homard <i>Grilled Spiny lobster</i>	22/100gr
--	----------

POISSONS CUISINÉS

Coeur de saumon rôti à la provençale, artichaut poivrade, sauce vierge, pomme purée <i>Provençal roasted salmon heart, poivrade artichoke, virgin sauce, mashed potatoes</i>	32
Gambas grillées sauce aux crustacés, lait de coco et citronnelle, légumes vapeur, riz parfumé <i>Grilled gambas with shellfish sauce, lemon grass and coconut milk, steamed vegetables, steamed rice</i>	39
Filet de loup à la plancha, mini poireau à l'étuvée au vin jaune, pomme purée <i>A la plancha sea bass fillet, baby leek steamed in yellow wine, mashed potatoes</i>	49
La Bouillabaisse du Girelier <i>The Rock fish soup, fish fillet served with rouille sauce, croutons, and grated cheese</i>	59

SIGNATURES

Linguines au homard, tomates spicy, coquillages et ail confit - pour 2 (environ 1kg) <i>Lobster linguine with spicy tomatoes, clams, mussels and garlic confit - for 2</i>	75/pers
Paëlla royale « poulet, lapin, crevettes, moules » - min. pour 2 <i>Royal Paëlla « chicken, rabbit, prawns, mussels » - min. for 2</i>	49/pers
Paëlla aux fruits de mer « gambas, langoustines, chipirons, palourdes, moules » - min. pour 2 <i>Paëlla with sea food - min. for 2</i>	65/pers
Poulet fermier des Landes rôti, pommes allumettes, haricots verts - pour 2 <i>Roast chicken, French fries, green beans - for 2</i>	49/pers

VIANDES

Suprême de volaille fermière truffé, asperges vertes, jus réduit <i>Free-range chicken breast with summer truffle, green asparagus, sautéed cep mushrooms, meat sauce</i>	32
Tartare de bœuf Charolais au couteau, pommes allumettes <i>Charolais beef tartar, French fries</i>	34
Noix d'entrecôte d'Argentine 300 gr, ail confit et thym, pommes allumettes, sauce poivre <i>Argentine cushion of rib steak, garlic confit and thyme, French fries, pepper sauce</i>	36
Belle côte de veau nourri au beurre, poêlée de girolles, pomme purée <i>Veal chop with butter, chanterelle mushrooms, mashed potatoes</i>	49
Coeur de filet de boeuf Simmental, croustillant de cèpes, échalote confite et jus corsé, pommes allumettes <i>Simmental beef tenderloin, crispy cep mushrooms, shallot confit and meat sauce French fries</i>	59

CAVIAR

Caviar Kristal Gold sélection Kaviari	50gr - 190	125gr - 475
---------------------------------------	------------	-------------

GARNITURES en supplément

Purée de pommes de terre à la truffe d'été - <i>Summer truffle with mashed potatoes</i>	38
Frites à la truffe d'été - <i>Summer truffle French fries</i>	18
Purée - Pommes allumettes - Riz parfumé - Haricots verts - Tomates Provençale - Poêlée d'épinards, beurre aillé <i>Mashed potatoes - French fries - Steamed rice - Green beans - Provençal tomatoes - Spinachs, garlic butter</i>	8

KID'S MENU

Pavé de saumon, pommes allumettes <i>Salmon steak, French fries</i>	Kid's Burger, pommes allumettes <i>Kid's Burger, French fries</i>	Hot dog, pommes allumettes <i>Hot dog, French fries</i>
--	--	--

Coupe de glace
Ice cream

La carte des allergènes est disponible sur demande.
Prix net en euros - Service compris. Nous n'acceptons pas les chèques.

LE GIRELIER

SUGGESTIONS DU MIDI

Plat du jour <i>Dish of the day</i>	17
Pièce de boeuf 200gr, pommes allumettes <i>Piece of beef, French fries</i>	21
<hr/>	
Moules façon marinière légèrement crémees, pommes allumettes <i>Mariniere-style mussels with a touch of cream, French fries</i>	18
Fish'n chips de cabillaud, pommes allumettes, sauce tartare <i>Fish and chips with cod, French fries, tartar dressing</i>	22
Cheese burger du Girelier Black Angus, pommes allumettes <i>Girelier Black Angus cheese burger, French fries</i>	26
Sardines à la plancha, pomme de terre écrasées, échalotes, ciboulette <i>A la plancha sardines, mashed potatoes, shallots, chive</i>	27
Poêlée de seiches en persillade façon méditerranéenne, riz parfumé <i>Mediterranean-style sautéed cuttlefish in garlic and parsley sauce, steamed rice</i>	29
Tartare de saumon au citron vert <i>Salmon tartar with lime</i>	21
Salade César - Salade romaine, tomates confites, volaille croustillante oeuf poché, anchois, copeaux de parmesan, sauce parmesane <i>Caesar salad - Romaine lettuce, tomatoes confit, crunchy poultry, poached egg, anchovies, parmesan cheese shavings, parmesan cheese sauce</i>	24
<hr/>	

LE GIRELIER

MENU DU MIDI

Entrée + plat **ou** Plat + dessert
Starter + main **or** Main + dessert

28

Entrée + plat + dessert
Starter + main + dessert

35

ENTRÉES

Moules façon marinière, légèrement crémées
Mariniere-style mussels with a touch of cream

Tartare de saumon au citron vert
Salmon tartar with lime

Chipirons frits, ail et persil
Fried squids, garlic and parsley

Burratina di Buffala, belles tranches de tomates anciennes, râpé de balsamique
Burratina di buffalo, slices of old tomatoes, balsamic vinegar shavings

Bouquet de 5 crevettes roses, mayonnaise
5 fresh prawns, mayonnaise

PLATS

Plat du jour
Dish of the day

Pièce de boeuf 200gr, pommes allumettes
Piece of beef, French fries

Linguines, tomates cerise, parmesan et basilic
Linguine, cherry tomatoes, parmesan cheese and basil

Poêlée de seiches en persillade façon méditerranéenne, riz parfumé
Mediterranean-style sautéed cuttlefish in garlic and parsley sauce, steamed rice

Sardines à la plancha, pomme de terre écrasées, échalotes, ciboulette
A la plancha sardines, mashed potatoes, shallots, chive

DESSERTS

Baba au rhum
Baba with rum

Tarte Tropezienne
Saint-Tropez Pie

Coupe de glace « Le Girelier »
Glace fraise, fraises fraîches, chantilly, coulis de fruits rouges
Strawberry ice cream, fresh strawberries, whipped cream, red berries coulis

DESSERTS

Tarte Tropicaine <i>Saint-Tropez pie</i>	14
Baba au rhum, crème mascarpone, chantilly <i>Baba with rum, mascarpone cream, whipped cream</i>	
Mille-feuille croustillant, vanille bourbon, framboises <i>Mille-feuille, bourbon vanilla cream and fresh raspberries</i>	
Déclinaison chocolat au lait Jivara et noir Caraïbe <i>Duo Jivara milk chocolate and Caribbean black chocolate</i>	
Pavlova mangue passion, rapé de citron vert <i>Mango and passion fruit pavlova, lime shavings</i>	
Crème brûlée vanille bourbon <i>Crème brûlée bourbon vanilla</i>	
Coupe de fraises et framboises, crème épaisse <i>Fresh strawberries and raspberries, cream</i>	
Café gourmand	10
Champagne gourmand	21

FROMAGE

Fromage de chèvre frais du Var <i>Fresh goat cheese</i>	12
--	----

COUPES DE GLACES

LE GIRELIER Glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison, coulis de fruits rouges <i>Strawberry ice cream, strawberries, homemade whipped cream, red berries coulis</i>	14
SAINT-TROPEZ Glace coco, glace ananas, ananas frais, chantilly maison <i>Coconut ice cream, pineapple ice cream, fresh pineapple, homemade whipped cream</i>	14
RAMATUELLE Glace chocolat, glace vanille, copeaux de chocolat, chantilly <i>Chocolate, vanilla ice cream with chocolate shavings and whipped cream</i>	14
COLONEL Sorbet citron, vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	19

DIGESTIFS

Coupe de champagne Roederer Brut	17	Patron Silver	35
Coupe de champagne Rosé Laurent Perrier	20	Patron Platinum	45
LES EAUX DE VIE - 5 CL		CHIVAS - 5 CL	
Framboise, marc, poire,		18 ans	28
Mirabelle, abricotine	12	Chivas Royal Salute 21 ans	48
Grappa, Vieille prune	15	LES COGNACS - 4 CL	
Vieille prune Louis Roque	18	Hennessy Fine	18
LES LIQUEURS - 5 CL		Hennessy Paradise	60
Limoncello, Manzana	15	Tesseron XO Tradition	25
Get 27, Get 31	15	Tesseron XO Ovation	35
Bailey's, Cointreau	12	Tesseron Exception	95
Chartreuse Verte VEP	19	Louis XIII de Remy Martin	290
Chartreuse Jaune VEP	20	LES ARMAGNACS - 4 CL	
Sambucca	15	Bas Armagnac Darroze	
Amaretto	18	1987	30
Grand Marnier centenaire	45	1980	35
TEQUILA - 5 CL		1972	35
Patron Café	17	1967	40
Patron Reposado	17		

N'hésitez pas à demander notre carte des whiskies

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix net en euros - Service compris. Nous n'acceptons pas les chèques.