

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
Cœur de laitue tout simplement, huile d'olive citronnée <i>Lettuce heart, olive oil lemon</i>	12	Salade de poulpe tiède, poivrons et oignons rouges, herbes fraîches <i>Octopus salad, peppers and red onions, fresh herbs</i>	22
Burratina di buffalo, belles tranches de tomates anciennes, vieux balsamique <i>Burratina di buffalo, slices of old tomatoes, old balsamic vinegar</i>	24	Mini sardines « en boîte » la Guildive, condiments et pain de campagne <i>Guildive « canned » mini sardines, condiments and farmhouse bread</i>	26
Tataki de thon mariné au ponzu, coriandre, sésame grillé <i>Marinated tuna tataki with ponzu, coriander, grilled sesame</i>	24	Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage <i>Rock fish soup served with rouille sauce, croutons and grated cheese</i>	24
Cœur de saumon fumé tranché épais, pommes de terre tièdes, œufs de saumon, crème de raifort <i>Thick sliced of smoked salmon heart, warm potatoes, salmon eggs, horseradish cream</i>	26	Palourdes façon marinière <i>Mariniere-style clams</i>	28
Foie gras de canard, marmelade de truffe d'été à la cuillère, brioche feuilletée <i>Duck foie gras, summer truffle marmalade, puff pastry</i>	29	Lobster roll, salade iceberg croquante, rémoulade de celeri, sauce cocktail maison <i>Lobster roll, crunchy iceberg salad, celery remoulade, homemade cocktail sauce</i>	55
Jambon Pata Negra ibérique bellota, pan con tomate <i>Ham Pata Negra Iberian Bellota ham, tomato bread</i>	36	Escargots au beurre persillé servis en coquille <i>Snails with parsley butter, served in shell</i>	27
Carpaccio de loup à l'huile d'olive citronnée, herbes fraîches <i>Sea bass carpaccio with lemon olive oil, fresh herbs</i>	34	Salade detox « 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, cook beet, white radish, avocado, sunflower seeds, pumpkin seeds, wolfberries, cranberries</i>	26
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 crispy pizza and mozzarella 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 oysters Gillardeau</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 <i>1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises</i> <i>1/2 lobster, 1/2 crab, 3 langoustines, 6 prawns, shrimps</i>	120
PLATEAU DÉCOUVERTE <i>3 Fines de claire, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux et crevettes grises</i> <i>3 Fines de claire oysters, 2 langoustines, 3 whelks, 3 prawns, winkles and shrimps</i>	45	PLATEAU ROYAL <i>9 Fines de claire, 4 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes, bigorneaux, crevettes grises, 1/2 tourteau, 1/2 homard</i> <i>9 Fines de claire oysters, 4 langoustines, 6 whelks, 8 prawns, winkles, shrimps, 1/2 crab and 1/2 lobster</i>	140
PLATEAU DE L'ÉCAILLER <i>6 Fines de claire, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes, bigorneaux, 1/2 tourteau, crevettes grises</i> <i>6 Fines de claire oysters, 3 langoustines, 6 whelks, 6 prawns, winkles, 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 végétan, avocat grillé, crème coco, parmesan végétal <i>Vegan Carnaroli risotto, grilled avocado, coconut cream, vegetable parmesan</i>	32
Linguines à la truffe d'été légèrement crémees <i>Linguine with summer truffle and a touch of cream</i>	49		

POISSONS ENTIERS

Sole meunière <i>Meunière style sole</i>	65
Dorade, Turbot, Loup, Saint Pierre - pour 2 <i>Sea bream, Turbot, Sea bass, John Dory - for 2</i>	59/pers
Loup, Daurade en croute de sel - pour 2 <i>Salt-crusted Sea bass, Sea bream - for 2</i>	75/pers

CRUSTACÉS

Langouste <i>Grilled lobster</i>	35/100gr
Homard <i>Grilled Spiny lobster</i>	22/100gr
Grosses gambas grillées façon cigale <i>Grilled large prawns</i>	20/100gr

POISSONS CUISINÉS

Pavé de saumon, ravioles ricotta, beurre au thym citron, avocat chaud <i>Salmon steak, ricotta ravioli with lemon and thyme butter, warm avocado</i>	32
Dos de cabillaud, viennoise de graines de moutarde, pomme purée <i>Roasted cod steak in mustard seed crust, mashed potatoes</i>	34
Gambas grillées, soupe au lait de coco citronnelle, légumes vapeurs, riz parfumé <i>Grilled gambas, lemon grass coconut milk soup, steamed vegetables, flavoured rice</i>	39
Filet de loup à la plancha, artichaut poivrade, vierge de légumes, olives taggiasca, pomme purée <i>A la plancha sea bass fillet, poivrade artichoke, taggiasca olive oil and vegetables sauce, mashed potatoes</i>	45
Bouillabaisse du Girelier <i>Rock fish soup, fish fillet served with rouille sauce, croutons, and grated cheese</i>	49

SIGNATURES

Linguines au homard, tomates spicy et ail confit - pour 2 (environ 1kg) <i>Loyster linguine with spicy tomatoes and garlic confit - for 2</i>	75/pers
Paëlla royale - min. pour 2 <i>Royal Paëlla - min. for 2</i>	48/pers
Paëlla aux fruits de mer - min. pour 2 <i>Paëlla with sea food - min. for 2</i>	65/pers
Côte de bœuf Black Angus USA premium, beurre persillé, cèpes poêlés, pommes allumettes - pour 2 <i>Premium USA Black Angus beef ribs, parsley butter, pan-fried ceps, French fries - for 2</i>	75/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, poireaux crayon, chapelure de cacahuète, jus de rôti, pomme purée <i>Farm poultry supreme, leeks, peanut crumbs, roast sauce, mashed potatoes</i>	32
Tartare de bœuf Charolais au couteau, pommes allumettes <i>Charolais beef tartar, French fries</i>	34
Carré d'agneau rôti, courgettes, oignons rouges et tomates confites, pomme purée <i>Roasted rack of lamb, zucchini, red onions and candied tomatoes, mashed potatoes</i>	44
Filet de veau, pousses d'épinards tièdes, jus de viande légèrement vinaigré, pomme purée <i>Veal tenderloin, warm spinach sprouts, sour meat sauce, mashed potatoes</i>	49
Cœur de filet de bœuf Simmental, coques d'oignons grillées, salsa aux baies de Timut, quelques girolles <i>Simmental beef tenderloin, grilled onion shell, Timut berries salsa, chanterelle mushrooms</i>	56

CAVIAR

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

GARNITURES

en supplément

Purée de pommes de terre à la truffe d'été - <i>Mashed potatoe with summer truffle</i>	38
Frites à la truffe d'été - <i>French fries with summer truffle</i>	18
Purée - Pommes allumettes - Riz parfumé - Haricots verts - Courgettes, oignons rouges et tomates confites - Poêlée d'épinard, beurre aillé <i>Mashed potatoes - French fries - Flavoured rice - Green beans - Zucchini, red onions and candied tomatoes - Spinach, garlic butter</i>	8

KID'S MENU

Pavé de saumon, pommes allumettes <i>Salmon steak, French fries</i>	Steak haché du boucher, pommes allumettes <i>Butcher's beef steak, 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, 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>	17
Fish'n chips de cabillaud frais, pommes allumettes, sauce tartare <i>Fish and chips with fresh cod, French fries, tartar dressing</i>	22
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 sauteed cuttlefish in garlic and parsley sauce, flavoured rice</i>	29
Tartare de saumon au citron vert <i>Salmon tartar with lime</i>	21
Salade césar - Salade iceberg, tomates, blanc de volaille rôti sur la peau, œuf, anchois, copeaux de parmesan, sauce parmesane <i>Caesar salad - Salad, tomatoes, chicken breast roasted on the skin, egg, anchovies, parmesan cheese shavings, parmesan cheese sauce</i>	24

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, vieux balsamique
Burratina di buffala, slices of old tomatoes, old balsamic vinegar

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

PLATS

Plat du jour
Dish of the day

Pièce de boeuf, 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 pan-fried squids sauteed with garlic and parsley, flavoured 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 minute, crème vanille et caramel beurre salé <i>Mille-feuille, vanilla cream and salted butter caramel</i>	
Pavlova ananas confit, emulsion coco, citron vert <i>Pavlova confit pineapple, coconut emulsion, lime</i>	
Parfait glacé gianduja, sablé cacao et chocolat chaud <i>Iced gianduja parfait, chocolate shortbread and hot chocolate</i>	
Crème brûlée vanille bourbon <i>Crème brûlée bourbon vanilla</i>	
Coupe de fraises, crème épaisse <i>Fresh strawberries, cream</i>	
Coupe de framboises, crème épaisse <i>Fresh 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
Coupe de champagne Rosé Laurent Perrier	20

LES EAUX DE VIE - 5 CL

Framboise, marc, poire,	
Mirabelle, abricotine	12
Grappa, Vieille prune	15
Vieille prune Louis Roque	18

LES LIQUEURS - 5 CL

Limoncello, Manzana	15
Get 27, Get 31	15
Bailey's, Cointreau	12
Chartreuse Verte VEP	19
Chartreuse Jaune VEP	20
Sambucca	15
Amaretto	18
Grand Marnier centenaire	45
Grand Marnier 150 ans	75

TEQUILA - 5 CL

Patron Café	17
Patron Reposado	17

Patron Silver	35
Patron Platinum	45

CHIVAS - 5 CL

18 ans	28
Chivas Royal Salute 21 ans	48

LES COGNACS - 4 CL

Hennessy Fine	18
Hennessy Paradise	60
Tesseron XO Tradition	25
Tesseron XO Ovation	35
Tesseron Exception	95
Louis XIII de Remy Martin	290

LES ARMAGNACS - 4 CL

Bas Armagnac Darroze	
1987	30
1972	35
1967	40

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.