

## ENTRÉES

Houmous à l'huile de sésame et pain pita à partager <i>Hummus with sesame oil and pita bread to share</i>	15	Jambon Pata Negra ibérique bellota, pan con tomate <i>Pata Negra Iberian Bellota ham, pan con tomate</i>	36
Petites fritures, sauce fraîcheur <i>Small fried fishes, fresh sauce</i>	17	Calamars rings frits, ail et persil <i>Fried squids rings, garlic and parsley</i>	25
Coeur de laitue tout simplement, huile d'olive citronnée <i>Lettuce salad, lemon olive oil</i>	12	Palourdes façon marinière, ail confit, persil plat <i>Mariniere-style clams, garlic confit, parsley</i>	38
Burratina di Buffala, belles tranches de tomates anciennes, huile de basilic <i>Burratina di buffalo, slices of old tomatoes, basil oil</i>	24	Artichaut vinaigrette comme à la maison <i>Home-style artichoke with vinaigrette dressing</i>	25
Tataki de thon mariné au ponzu, coriandre, sésame grillé <i>Marinated tuna tataki with ponzu, coriander, grilled sesame seeds</i>	24	Emietté de chair de tourteau aux citrons confits, céleri croquant, mayonnaise au yuzu <i>Crumbled crab with lemon confit, crunchy celery, yuzu mayonnaise</i>	34
Coeur de saumon fumé tranché épais, poireaux vinaigrette, oeuf mimosa, crème acidulée ciboulette <i>Slices of smoked salmon, leeks with vinaigrette dressing, egg mimosa, sour cream with chive</i>	26	Carpaccio de loup à l'huile d'olive, zeste de citron <i>Sea bass carpaccio, olive oil, lemon zest</i>	34
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, pastèque marinée à la verveine, brioche feuilletée <i>Halfcooked duck foie gras, watermelon marinated with verbena, puff pastry</i>	29	Mini sardines en boîte la « Guidive », condiments, pain de campagne grillé <i>« Guidive » canned mini sardines, condiments and grilled farmhouse bread</i>	26
Salade king crab, tomates, avocat, pomelos, mangue, cebette, vinaigrette au basilic <i>King crab, tomatoes, avocado, grapefruit, mango, cebette, basil oil</i>	59	Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage <i>Rock fish soup served with rouille sauce, croutons, grated cheese</i>	29
		Escargots au beurre persillé servis en coquille <i>Snails, parsley butter, served in shell</i>	28
		Salade de roquette à la truffe d'été, copeaux de parmesan <i>Argula salad with summer truffle, parmesan shavings.</i>	38
			49
		Pizza croquante à la truffe d'été et mozzarella à partager <i>Summer truffle and mozzarella crispy pizza to share</i>	

## 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 - Fresh prawns	18	Tourteau entier, mayonnaise <i>whole crab, mayonnaise</i>	32
Fines de claire de Marennes Oléron n°2 - les 6 <i>Fines de claire oysters</i>	26	Homard froid, mayonnaise <i>Cold lobster, mayonnaise</i>	22/100gr
Gillardeau n°3 - les 6 - Special Gillardeau oysters	30	PLATEAU DE CRUSTACÉS <i>1/2 homard, 1/2 tourteau, langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises</i> <i>1/2 lobster, 1/2 crab, 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 Gillardeau n°3, 4 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes, bigorneaux, crevettes grises, 1/2 tourteau, 1/2 homard <i>9 special Gillardeau oysters, 4 langoustines, 6 whelks, 8 prawns, winkles, shrimps, 1/2 crab and 1/2 lobster</i>	140
PLATEAU DE L'ÉCAILLER 6 Fines de claire, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes, bigorneaux, 1/2 tourteau, crevettes grises <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 réduit <i>Risotto Carnaroli, summer truffle, reduced juice</i>	45
Linguines aux palourdes, ail confit, persil plat <i>Linguine with clams, garlic confit, parsley</i>	34	Risotto quinoa végétal au lait de coco et citron vert, mangue, avocat, basilic, vinaigrette d'agrumes et huile de sésame <i>Vegan quinoa risotto with coconut milk and lime, mango, avocado, basil, citrus vinaigrette dressing, sesame oil</i>	32
Linguines à la truffe d'été légèrement crémeuses <i>Linguine with summer truffle and a touch of cream</i>	49		

La carte des allergènes est disponible sur demande.

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

## POISSONS ENTIERS

Sole meunière <i>Meunière-style sole</i>	65
Daurade ou Turbot ou Loup ou Saint Pierre - pour 2 <i>Sea bream or Turbot or Sea bass or John Dory - 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 lobster</i>	22/100gr
Grosses gambas grillées <i>Grilled large prawns</i>	20/100gr
Langouste <i>Grilled lobster</i>	35/100gr

## POISSONS CUISINÉS

Payé de saumon mariné au citron vert, wok de soja, pois gourmand, oignons rouges, sauce carotte orange au curry rouge, riz parfumé <i>Roasted salmon heart marinated in lime, soy beans wok, gourmet peas, red onions, orange and carrot sauce with red curry, flavored rice</i>	32
Dos de cabillaud doré au beurre et poivre citronné, pousses d'épinard juste tiédies, vinaigrette d'agrumes, pomme purée <i>Roasted cod fish steak with butter and lemon pepper, just warm spinach sprouts, citrus vinaigrette dressing, mashed potatoes</i>	34
Gambas grillées sauce au crustacé, lait de coco et gingembre, légumes vapeur, riz parfumé <i>Grilled large prawns with shellfish sauce, coconut milk and ginger, steamed vegetables, flavored rice</i>	39
Filet de loup à la plancha, légumes confit au four, sauce vierge, pomme purée <i>Sea bass fillet à la plancha, oven baked vegetables, virgin sauce, mashed potatoes</i>	49
La Bouillabaisse du Girelier <i>Rock fish soup, fish fillet, 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 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 gambas, langoustines, fried squids, chams, mussels - min. for 2</i>	65/pers
Côte de boeuf Black Angus, cèpes poêlés, jus réduit, pommes allumettes - pour 2 <i>Black Angus beef rib, pan-fried cep mushrooms, meat sauce, French fries- for 2</i>	110
Poulet fermier rôti Label Rouge, pommes allumettes, haricots verts - pour 2 <i>Roasted free-range chicken Label Rouge, French fries, green beans - for 2</i>	49/pers

## VIANDES

Suprême de volaille fermière viennoise, asperges vertes, jus réduit, mac&cheese <i>Free-range chicken breast Viennese-style, green asparagus, meat sauce, mac&amp;cheese</i>	32
Tartare de boeuf 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 <i>Argentine cushion of rib steak 300 gr, garlic confit and thyme, French fries</i>	36
Coeur de filet de boeuf Simmental à la truffe d'été, échalote confite, jus corsé, pommes allumettes <i>Simmental beef tenderloin with summer truffle, shallot confit, meat sauce, French fries</i>	59
Belle côte de veau nourrie au beurre, poêlée de girolles, mac&cheese <i>Veal chop with butter, pan-fried chanterelle mushrooms, mac&amp;cheese</i>	49

## CAVIAR

Caviar Kristal Gold sélection Kaviari 50gr - 190    125gr - 475	Caviar Beluga Royal Iran Casparian 125gr - 960	Caviar Golden Impérial A Casparian 250gr - 850    500gr - 1700
--	---	---

## GARNITURES

en supplément

Purée de pommes de terre à la truffe d'été - <i>Summer truffle mashed potatoes</i>	38
Frites à la truffe d'été - <i>Summer truffle French fries</i>	18
Mac & cheese	8
Purée - Pommes allumettes - Riz parfumé - Haricots verts - Tomates Provençale - Poêlée d'épinards, beurre aillé <i>Mashed potatoes - French fries - Flavored 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 <i>Ice cream</i>	

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

<b>Plat du jour</b> <i>Dish of the day</i>	17
<b>Pièce de boeuf 200gr, pommes allumettes</b> <i>Piece of beef, French fries</i>	21
<hr/>	
<b>Houmous à l'huile de sésame et pain pita à partager</b> <i>Hummus with sesame oil and pita bread to share</i>	15
<b>Moules façon marinière légèrement crémees, pommes allumettes</b> <i>Mariniere-style mussels with a touch of cream, French fries</i>	18
<b>Fish'n chips de cabillaud, pommes allumettes, sauce tartare</b> <i>Fish and chips with cod, French fries, tartar dressing</i>	22
<b>Cheese burger du Girelier Black Angus, pommes allumettes</b> <i>Girelier Black Angus cheese burger, French fries</i>	24
<b>Sardines à la plancha, pomme de terre écrasées, échalotes, ciboulette</b> <i>A la plancha sardines, mashed potatoes, shallots, chive</i>	27
<b>Poêlée de seiches en persillade façon méditerranéenne et tomates cerise, riz parfumé</b> <i>Mediterranean-style sautéed cuttlefish in garlic and parsley sauce with cherry tomatoes, steamed rice</i>	29
<b>Tartare de saumon au citron vert</b> <i>Salmon tartar with lime</i>	21
<b>Salade king crab, tomates, avocat, pomelos, mangue, cebette, vinaigrette au basilic</b> <i>King crab, tomatoes, avocado, grapefruit, mango, cebette, basil oil</i>	59
<b>Salade César - Salade romaine, tomates confites, volaille croustillante anchois, copeaux de parmesan, sauce parmesane</b> <i>Caesar salad - Romaine lettuce, tomatoes confit, crunchy poultry, anchovies, parmesan cheese shavings, parmesan cheese sauce</i>	24
<b>Salade détox « Quinoa bowl », tartare de saumon, avocat, tomates, mangue, edamane, wakame, graines détox</b> <i>"Quinoa bowl" detox salad, salmon tartar, avocado, tomatoes, mango, edamame beans, wakame, detox seeds</i>	28

# LE GIRELIER

## MENU DU MIDI

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

28

Entrée + plat + dessert  
*Starter + main + dessert*

35

### ENTRÉES - au choix -

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

Tartare de saumon au citron vert  
*Salmon tartar with lime*

Calamars rings frits, ail et persil  
*Fried squids rings, garlic and parsley*

Burratina di Buffala, belles tranches de tomates anciennes, huile de basilic  
*Burratina di buffalo, slices of old tomatoes, basil oil*

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

### PLATS - au choix -

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 et tomates cerise, riz parfumé  
*Mediterranean-style sautéed cuttlefish in garlic and parsley sauce with cherry tomatoes, steamed rice*

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

### DESSERTS - au choix -

Baba au rhum et à l'orange confite, crème chantilly, mascarpone  
*Baba with rum and orange confit, whipped cream, mascarpone cheese*

Tarte Tropezienne des « 2 Frères »  
*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

14

Tarte Tropezienne des « 2 Frères »  
*Saint-Tropez pie*

Baba au rhum et à l'orange confite,  
crème chantilly, mascarpone  
*Baba with rum and orange confit, whipped cream, mascarpone cheese*

Mille-feuille, crème mousseline à la vanille, noisettes  
chouchou caramel au beurre salé  
*Crispy Mille-feuille, vanilla cream, caramelized hazelnuts with salted butter*

Sundae caramel, glace vanille, sauce caramel,  
nuts caramélisés  
*Caramel sundae, vanilla ice cream, caramel sauce, caramelized nuts*

Classic Pavlova, aux fruits rouges, coulis de fruit, chantilly  
*with red berries, fruit coulis, whipped cream*

Plaisir tout chocolat, biscuit chocolat, mousse  
chocolat 70%, glace crémeuse chocolat, crumble cacao  
*All chocolate, chocolate biscuit, chocolate mousse 70%, creamy chocolate ice cream, cocoa crumble*

Douceur exotique, sablé breton maison, mangue fraîche,  
ananas caramélisé, crèmeux fruit de la passion, glace coco  
*Exotic delight, homemade Breton shortbread, fresh mango, caramelized pineapple, passion fruit cream, coconut ice cream*

Tartelette sablée à la vanille et fruits de saison  
*Shortbread tartlet with vanilla and seasonal fruits*

Crème brûlée à la vanille bourbon  
*Crème brûlée with bourbon vanilla*

Coupe de fraises et framboises, crème épaisse 14  
*Fresh strawberries and raspberries, cream*

Café gourmand - *Gourmet coffee* 12

Champagne gourmand - *Gourmet champagne* 21

## FROMAGE

Fromage de chèvre affiné 12  
*Matured goat cheese*

## COUPES DE GLACES

LE GIRELIER 14

Glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison,  
coulis de fruits rouges  
*Strawberry ice cream, strawberries, homemade whipped cream, red berries coulis*

SAINT-TROPEZ 14

Glace coco, glace ananas, ananas frais, chantilly maison  
*Coconut ice cream, pineapple ice cream, fresh pineapple, homemade whipped cream*

RAMATUELLE 14

Glace chocolat, glace vanille, copeaux de chocolat, chantilly  
*Chocolate and vanilla ice creams with chocolate shavings and whipped cream*

COLONEL 19

Sorbet citron, vodka  
*Lemon sorbet, vodka*

## DIGESTIFS

Coupe de champagne Roederer Brut 17

Coupe de champagne Rosé Malard 20

### LES EAUX DE VIE - 5 CL

Framboise, marc, poire, 12  
Mirabelle, abricotine  
Grappa 15  
Vieille prune Carton 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

### TEQUILA - 5 CL

Patron Café 17  
Patron Reposado 17

Don Julio Reposado 20

Don Julio 1942 45

Patron Silver 35

Patron Platinum 45

### CHIVAS - 5 CL

Chivas 12 ans 19

Chivas 18 ans 28

Chivas Royal Salute 21 ans 48

### LES COGNACS - 4 CL

Hennessy Fine 18

Hennessy Paradis 60

Tesseron XO Tradition 25

Tesseron Exception 95

Louis XIII de Remy Martin 290

### LES ARMAGNACS - 4 CL

Bas Armagnac Darroze

**1980** 35

**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.