

## ENTREES

Mozzarella di buffala, tomates rustiques au basilic <i>Buffalo mozzarella, rustic tomatoes with basil oil</i>	20 €
Salade de tomates "comme à la maison", oignons, ciboulette <i>Tomatoes salad, onions, chive</i>	18 €
Cœur de laitue tout simplement, huile d'olive, citron <i>Lettuce salad, olive oil, lemon</i>	12 €
Coeur de saumon et pollen, mayonnaise au miel et aneth, agrumes, tuiles de pain de maïs <i>Heart of smoked salmon and pollen, mayonnaise with honey and dill, citrus, com bread tile</i>	33 €
Mini sardines "en boîte", beurre demi-sel et pain de campagne grillé <i>Mini sardines box "canned salted butter" relish and crusty bread</i>	26 €
Tataki de thon au sésame sauce aigre douce <i>Tuna Tataki</i>	24 €
Coeur d'artichaut grillé, copeau de parmesan, roquette <i>Grilled artichoke heart, parmesan cheese</i>	22 €
Ventrèche de thon, pickles d'oignons rouges, toast grillés <i>White Tuna, red onion pickles, toasted toast</i>	25 €
Emietté de chair de tourteau, sucrose croquante, citron confit <i>Crab emietted, salad, confit lemon</i>	36 €
Foie gras de canard, chutney de cranberries, pain aux fruits <i>Duck Foie gras tart rhubarb chutney of cranberries</i>	29 €
Jambon Pata Negra Ibérique Bellota, pan con tomate <i>Pata negra ham Iberian Bellota</i>	36 €
Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage <i>Rock fish soup served with rouille sauce, croutons and grated cheese</i>	25 €
Palourdes façon marinière <i>Clams marinière</i>	38 €
Les calamars frits, sauce fraîcheur <i>Fried squids, fresh sauce</i>	24 €
Escargots au beurre persillé servis en coquille à la Bourguignonne <i>Snails in garlic butter served in their shells</i>	26 €

## COQUILLAGES & CRUSTACES

Gillardeau n°3 / <i>Special Oyster Gillardeau</i>	les 6	30 €
Fines de Claires de Marennes-Oléron Claire n°2 / <i>Half dozen Oyster</i>	les 6	26 €
Bulots, mayonnaise / <i>Whelks, mayonnaise</i>	la portion	19 €
Déclinaison Langoustines crevettes / <i>Langoustines, prawns</i>		38 €
Tourteau entier, mayonnaise <i>Whole crab, homemade mayonnaise</i>		32 €
Homard froid, mayonnaise <i>Cold Lobster, homemade mayonnaise</i>	les 100g	20 €
<b>PLATEAU DÉCOUVERTE</b>		45 €
3 fines de Claire, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes, bigorneaux et crevettes grises <i>Oysters, langoustines, whelks, prawns, sea snails and shrimps</i>		
<b>PLATEAU DE L'ÉCAILLER</b>		72 €
6 fines de Claire, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes, bigorneaux, 1/2 crabe, crevettes grises <i>Oysters, langoustines, whelks, prawns, sea snails, 1/2 crab, shrimps</i>		
<b>PLATEAU DE CRUSTACÉS</b>		115 €
1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses, crevettes grises <i>1/2 lobster, 1/2 crab, langoustines, prawns and shrimps</i>		
<b>PLATEAU ROYAL</b>		135 €
1/2 homard, 1/2 tourteau, 9 fines de claire, 4 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes, crevettes grises, bigorneaux <i>Oysters, langoustines, whelks, prawns, sea snails, 1/2 crab, shrimps and 1/2 lobster</i>		
<b>CAVIAR</b>		
Caviar Kristal Gold Selection Kaviari 50 g / <i>Caviar 50 g</i>		190 €
Caviar Kristal Gold Selection Kaviari 125 g / <i>Caviar 125 g</i>		475 €
Caviar Kristal Gold Selection Kaviari 250 g / <i>Caviar 250 g</i>		980 €

## POISSONS ENTIERS À LA PLANCHA selon arrivage

Sole meunière pour 1 pers. <i>Sole meuniere 1 pers</i>	65 €
Daurade, Turbot, Loup, St Pierre entier pour 2 pers. <i>Dorado, Turbot, Sea bass, John Dory for 2 pers.</i>	118 €
Loup, Daurade entier pour 2 pers. en croûte de sel <i>Sea Bass, Dorado for 2 pers in salt crust</i>	149 €

## CRUSTACÉS ENTIERS À LA PLANCHA

Homard / <i>Lobster</i>	les 100g	20 €
Langouste / <i>Langouste</i>	les 100g	35 €

## POISSONS CUISINÉS

Bouillabaisse du Girelier <i>Girelier Bouillabaisse</i>	59 €
Paëlla Royale Minimum 2 pers. <i>Home made Royal Paella for 2 people minimum. Price pers pers.</i>	48 €/pers.
Pavé de cabillaud rôti, purée d'aïoli, bouillon de crustacé, coco citronnelle curcuma <i>Roasted cod, aiolimashed potatoes, crustacean broth, coconut lemongrass, curcuma</i>	33 €
Sardines à la plancha, pomme de terre écrasée au thym citronné <i>"A la plancha" Sardines, mashed potatoes, lemon thyme</i>	26 €
Coeur de saumon grillé, champignons étuvés, épinard frais beurre moussoux d'estragon, pomme purée <i>Heart of grilled salmon, pan-fried mushrooms, fresh spinach, mashed potatoes</i>	32 €
Poêlée de seiches en persillade façon "méditerranéenne", riz parfumé <i>Mediterranean style sautéed cuttlefish in garlic and parsley sauce</i>	29 €
Grosses gambas grillées, façon cigale, beurre d'ail, salade d'herbe fraîches, riz parfumé <i>Large crispy prawns, garlic butter, salad of fresh herbs, rice</i>	42 €
Filet de loup à la plancha, fenouil grillé, caviar de carottes, pomme purée <i>Grilled sea bass filet, grilled fennel, carrot caviar, mashed potatoes</i>	49 €

## PURÉE

Purée de pomme de terre à la truffe <i>Mashed potatoes, with truffle</i>	38 €
---	------

## PASTA & RISOTTO

Spaghetti frais, tomates cerises, parmesan, basilic <i>Fresh spaghetti, tomatoes, parmesan and basil</i>	28 €
Spaghetti frais aux palourdes, ail confit, persil plat <i>Fresh spaghetti with clams, garlic and persley</i>	32 €
Spaghetti à la truffe, légèrement crémée, stracciatella <i>Spaghetti, truffle and cream, stracciatella</i>	49 €
Risotto Carnaroli crémeux, truffes, jus de viande <i>Creamy Carnaroli risotto, truffles, meat juice</i>	45 €
Pizza à la truffe, fond mascarpone mozzarella, roquette <i>Pizza truffle, mascarpone, mozzarella and roquette</i>	49 €

## VIANDES

Suprême de poulet fermier, fondue d'oignons doux, grelots caramélisés, pommes purée <i>Supreme of farm chicken, onions, mashed potatoes</i>	29 €
Carré d'agneau, caviar d'aubergines au cumin, fondue de tomates, coriandre, pommes purée <i>Rack of lamb caviar aubergine with cumin, fondue of tomato coriander, mashed potatoes</i>	44 €
Coeur de filet de bœuf Simmental, poêlée de girolles fraîches, asperges vertes, jus de viande, pommes allumettes <i>Simmental beef tenderloin, fresh chanterelles, green asparagus, meat juice, french fries</i>	59 €
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, pomme allumettes <i>Beef tartar hand cut, french fries</i>	36 €
Le fameux poulet fermier rôti pour 2 personnes, pommes allumettes <i>Roast range chicken for 2 with thin cut chips</i>	98 €
Côte de veau, poêlée au beurre moussoux, cèpes confits, jus réduit, pomme purée <i>Veal chops, mushrooms and mashed potatoes</i>	59 €

## GARNITURES en supplément

Pomme purée / <i>Mash potatoes</i>	8 €	Haricots verts / <i>Green beans</i>	12 €
Pommes allumettes / <i>Thin cut chips</i>	8 €	Asperges vertes / <i>Green asparagus</i>	14 €
Riz parfumé / <i>Parfumed rice</i>	8 €	Salade de roquette, truffe, parmesan	19 €

## MENU ENFANTS 17 € - jusqu'à 10 ans

Saucisse de Toulouse / *Sausage* or ou Pavé de saumon / *Salmon steak* or  
ou Filet de volaille pommes frites / *Chicken breast & chips*  
Coupe de glace / *Ice cream*

## DESSERTS DE NOTRE PATISSIERE

14 €

**Baba** au rhum, orange, crème mascarpone

**Crème brûlée** vanille bourbon

**Tarte feuilletée aux pommes**, glace vanille, chantilly

**Mille-feuille du Girelier**, crème et glace cacahuète, sauce caramel, beurre salé

**Plaisir Gianduja**, biscuit noisette, praliné, mousse Gianduja

**Tarte Tropicaine**

**Coupe de fraises**, crème épaisse

**Coupe de framboises**, crème épaisse

**Café gourmand**

10 €

**Champagne gourmand**

19 €

## FROMAGE

**Fromage de chèvre frais Bio du Var**

12 €

## COUPES DE GLACE SPECIALES

14 €

### LE GIRELIER

Glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison, coulis de fruits rouges

*Strawberry ice cream, strawberries, chantilly cream, red berries coulis*

### SAINT-TROPEZ

Glace coco, glace ananas, ananas frais, chantilly maison

*Coco ice cream, pineapple ice cream, fresh pineapple, chantilly cream*

### RAMATUELLE

Glace chocolat, glace vanille, copeaux de chocolat, chantilly, sauce chocolat

*Chocolate and vanilla ice cream with chocolate shavings and chantilly cream*

### GASSIN

Sorbet pêche, liqueur de pêche, pêche en sirop, chantilly maison

*Peach sorbet, peach, peach liqueur, chantilly cream*

### COLONEL

Sorbet citron, vodka

*Lemon sorbet, vodka*

19 €

## DIGESTIFS

### LES EAUX DE VIE - 5 CL

Framboise, marc, poire, mirabelle, abricotine

12 €

Grappa, Vieille prune

15 €

Vieille prune Joseph Cartron

18 €

### LES LIQUEURS - 5 CL

Limoncello, manzana

10 €

Get 27, Get 31

10 €

Chartreuse, bailey's, cointreau

12 €

Chartreuse verte

15 €

Sambucca

15 €

Amaretto

18 €

Grand Marnier centenaire

45 €

Grand Marnier 150 ans

75 €

### TEQUILA - 5 CL

Patron Café

16 €

Patron Silver

35 €

Patron Platinum

45 €

### CHIVAS - 5 CL

18 ans

28 €

Chivas Royal Salute 21 ans

48 €

### LES COGNACS - 4 CL

Camus VSOP

18 €

Camus XO

20 €

Camus extra

60 €

### LES ARMAGNACS - 4 CL

Bas Armagnac Laubade

1966

40 €

1976

35 €

1990

30 €

2000

25 €

**N'hésitez pas à demander notre carte des Whiskies**

## CARTE DU MIDI

Plat du jour poisson / <i>Fish dish of the day</i>	17 €
Plat du jour viande / <i>Meat dish of the day</i>	21 €
Mini sardines "en boîte", beurre demi-sel et pain de campagne grillé <i>Mini sardines box "canned salted butter" relish and crusty bread</i>	26 €
Tartare de saumon, mélange de jeune pousse, zeste citron vert <i>Salmon tartar and mixture young shoot, lime zest</i>	19 €
Salade de laitue tout simplement, huile d'olive, citron <i>Lettuce salad, olive oil, lemon</i>	12 €
Salade de tomates "comme à la maison", oignons, ciboulette <i>Tomatoes salad, onions, chive</i>	18 €
Salade César : Romaine, tomate, blanc de volaille rôti sur la peau, oeuif, anchois, copeaux de parmesan, sauce parmesane <i>Sucrine lettuce, tomato, chicken breast, anchovies, parmesan shavings, crisp bacon, parmesan sauce</i>	21 €
Tataki de thon au sésame sauce aigre douce <i>Tuna Tataki</i>	24 €
Moules façon "marinière" légèrement crémée, pommes allumettes <i>Mussels in a lightly white wine, shallot, onion and cream sauce with thin cut chips</i>	17 €
Soupe de poisson de Roche, rouille, croûtons, fromage <i>Rock fish soup served with rouille sauce, croutons and grated cheese</i>	25 €
Suprême de poulet fermier, fondue d'oignons doux, grelots caramélisés, pommes purée <i>Supreme of farm chicken, onions, mashed potatoes</i>	29 €
Fish & Chip's de cabillaud, sauce tartare <i>Fish &amp; Chip's COD, tartar sauce</i>	22 €
Spaghetti frais aux palourdes, ail confit et persil plat <i>Fresh spaghetti with clams, roasted garlic and parsley</i>	32 €
Paëlla maison minimum 2 pers. <i>Home made Paella for 2 people minimum. Price per pers.</i>	26 €/pers

## MENU CARTE MIDI

27 €

Entrée + plat  
ou plat + dessert

*Starter + main or main + dessert*

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

34 €

### LES ENTREES

Mozzarella di buffala, tomates rustique au basilic

*Buffalo mozzarella, rustic tomatoes with basil oil*

Tartare de saumon, mélange de jeune pousse, zeste citron vert

*Salmon tartar, mixture of young shoot, lime zest*

Bouquet de 5 crevettes roses, mayonnaise maison

*6 prawns, homemade mayonnaise*

Les calamars frits, sauce fraîcheur

*Fried squids, fresh sauce*

Moules façon "marinière" légèrement crémée

*Mussels in a lightly white wine, shallot, onion and cream sauce*

### LES PLATS

Plat du jour poisson / *Fish dish of the day*

Plat du jour viande / Pièce de boeuf (+4 €)

*Meat dish of the day Beef steak*

Poêlée de seiches en persillade façon "méditerranéenne", riz parfumé

*Mediterranean style sautéed cuttlefish in garlic and parsley sauce*

Sardines à la plancha, pomme de terre écrasée au thym citronné

*Sardines, crushed potatoe*

Spaghetti frais, tomates cerises, parmesan, basilic

*Fresh Spaghetti, tomatoes, parmesan and basil*

### LES DESSERTS

Baba au rhum, orange, crème mascarpone

*Baba with rum, cream mascarpone*

Tarte Tropézienne / *Saint Tropez pie*

Coupe de glace, LE GIRELIER (Glace fraise, fraises fraîches, chantilly, coulis de fruits rouge)

*Strawberries, strawberry sorbet with chantilly, fruit coulis*

# MENU 39 €

servi jusqu'à 21h30

Mozzarella di buffala, tomates rustiques au basilic

*Buffalo mozzarella, rustic tomatoes candy basil oil*

6 huîtres fines de claire n°2 ou / 6 fines de claire oysters or

Soupe de poisson de Roche, rouille, croûtons, fromage ou / *Rock fish soup*

6 escargots au beurre persillé servis en coquille / *Snails with garlic butter in their shell*

\*\*\*\*\*

Sardines à la plancha, pomme de terre écrasée ou / *Sardines, crushed potatoes or*

Coeur de saumon grillé, champignons étuvés, épinard frais

beurre moussoux d'estragon, pomme purée ou /

*Heart of grilled salmon, pan-fried mushrooms, fresh spinach, mashed potatoes*

Pièce de boeuf, pommes allumettes (+4 €) ou / *Beef steak, thin cut chips or*

Spaghetti frais, tomates cerises, parmesan, basilic / *Fresh Spaghetti, tomatoes, parmesan and basil*

\*\*\*\*\*

Baba au rhum, orange, crème mascarpone / *Baba with rum, cream mascarpone*

Tarte tropézienne ou / *Saint Tropez pie or*

Glace Ramatuelle (glace choco, vanille, chantilly) ou / *Chocolat ice cream, vanilla ice cream, chantilly or*

Crème brûlée, vanille Bourbon / *Crème brûlée bourbon vanilla*