

## 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*

# 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 - Macaron, financier, tiramisu <i>Gourmet coffee - Macaron, cake, tiramisu</i>	10
Champagne gourmand - Macaron, financier, tiramisu <i>Gourmet glass of champagne - Macaron, cake, tiramisu</i>	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 Brut	17
Coupe de champagne Rosé	21
<b>LES EAUX DE VIE - 5 CL</b>	
Framboise, marc, poire,	
Mirabelle, abricotine	12
Grappa, Vieille prune	15
Vieille prune Joseph Cartron	18
<b>LES LIQUEURS - 5 CL</b>	
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
<b>TEQUILA - 5 CL</b>	
Patron Café	16
Patron Reposado	17

Patron Silver	35
Patron Platinum	45
<b>CHIVAS - 5 CL</b>	
18 ans	28
Chivas Royal Salute 21 ans	48
<b>LES COGNACS - 4 CL</b>	
Hennessy Fine	18
Hennessy XO	25
Hennessy Paradis	60
Camus Extra	60
Tesseron XO Tradition	25
Tesseron XO Ovation	35
Tesseron Exception	95
Louis XIII de Remy Martin	290
<b>LES ARMAGNACS - 4 CL</b>	
Bas Armagnac Darroze	
<b>1987</b>	30
<b>1972</b>	35
<b>1967</b>	40

# MENU 39

## ENTRÉES

Burratina di buffala, belles tranches de tomates anciennes, vieux balsamique

*Burratina di buffala, slices of old tomatoes, old balsamic vinegar*

6 huîtres Fines de claire de Marennes Oléron n°2

*6 oysters Fines de claire oysters*

Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage

*Rock fish soup with rouille sauce, croutons, grated cheese*

Escargots x6 au beurre persillé, servis en coquille

*6 snails with parsley butter, served in shell*

---

## PLATS

Pavé de saumon, ravioles ricotta, beurre au thym citron, avocat chaud

*Salmon steak, ricotta ravioli, lemon and thyme butter, warm avocado*

Suprême de volaille fermière, poireaux crayon, chapelure de cacahuète,  
jus de rôti, pomme purée

*Farm poultry supreme, leeks, peanut crumbs, roast sauce, mashed potatoes*

Pièce de bœuf, pommes allumettes, sauce poivre

*Beef steak, French fries and pepper sauce*

Linguines, tomates cerise, parmesan et basilic

*Linguine, cherry tomatoes, parmesan cheese and basil*

---

## DESSERTS

Baba au rhum

*Baba with rum*

Tarte Tropicaine

*Saint-Tropez Pie*

Coupe de glace RAMATUELLE

Glace chocolat, glace vanille, chantilly et sauce chocolat

*Chocolate ice cream, vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce*

---