

ENTRÉES

Houmous à l'huile de sésame et condiments, pain pita toasté <i>Hummus with sesame oil and condiments, toasted pita bread</i>	15	Calamars rings frits, sauce fraîcheur <i>Fried squids rings, fresh sauce</i>	28
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>	26
Cœur de laitue tout simplement, huile d'olive citronnée <i>Lettuce salad, lemon olive oil</i>	14	Carpaccio de loup, huile parfumée au citron <i>Sea bass carpaccio, lemon flavored oil</i>	36
Coeur de burrata, déclinaison de tomates, pignons de pin, pesto <i>Burratina heart, variation of tomatoes, pine nuts, pesto</i>	26	Jambon Pata Negra ibérique Bellota, pan con tomate <i>Pata Negra Iberian Bellota ham, pan con tomate</i>	42
Tataki de thon mariné au ponzu, coriandre, sésame grillé <i>Marinated tuna tataki with ponzu, coriander, grilled sesame seeds</i>	32	Mini sardines en boîte, condiments et pain de campagne <i>Canned mini sardines, condiments and grilled bread</i>	26
Foie gras de canard mi-cuit, melon mariné à la verveine, pain de campagne grillé <i>Half-cooked duck foie gras, melon marinated in verbena, grilled country bread</i>	34	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>	30

Pizza croustillante à la truffe de saison et mozzarella
Summer truffle and mozzarella crispy pizza

49

Pizzeta caviar
Caviar pizzeta

88

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>	20	Tourteau entier, mayonnaise <i>Whole crab, mayonnaise</i>	36
Fines de claire de Marennes Oléron n°2 - les 6 <i>Fines de claire oysters</i>	28	Homard froid, mayonnaise <i>Cold lobster, mayonnaise</i>	22/100gr
Gillardeau n°3 - les 6 <i>Special Gillardeau oysters</i>	33		
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>	55	PLATEAU DE CRUSTACÉS ½ homard, ½ tourteau, langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises <i>½ lobster, ½ crab, langoustines, 6 prawns, shrimps</i>	140
PLATEAU DE L'ÉCAILLER 6 Fines de claire, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes, bigorneaux, ½ tourteau, crevettes grises <i>6 fines de claire oysters, 3 langoustines, 6 whelks, 6 prawns, winkles, ½ crab, shrimps</i>	83	PLATEAU ROYAL 6 Gillardeau n°3, 4 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes, bigorneaux, crevettes grises, ½ tourteau, ½ homard <i>6 special gillardeau oysters, 4 langoustines, 6 whelks, 8 prawns, winkles, shrimps, ½ crab and ½ lobster</i>	160

PÂTES & RISOTTO

Linguines, tomates cerise, parmesan et basilic <i>Linguine, cherry tomatoes, parmesan and basil</i>	28	Linguines à la truffe de saison légèrement crémees <i>Linguine with season truffle and a touch of cream</i>	52
Risotto carnarolli, grosse gambas grillée, jus corsé <i>Carnarolli risotto, large grilled prawn, meat sauce</i>	49	Linguines caviar <i>Caviar linguine</i>	88

POISSONS ENTIERS

Daurade ou Turbot ou Loup - pour 2 <i>Sea bream or Turbot or Sea Bass - for 2</i>	65/pers.
Loup ou Daurade en croûte de sel - pour 2 <i>Salt-crusted Sea bass or Sea bream - for 2</i>	75/pers.
Sole meunière <i>Meunière-style sole</i>	85

POISSONS CUISINÉS

Coeur de saumon cuit à l'unilatéral, coulis de cresson au beurre noisette, gnocchis de pomme de terre au citron <i>Salmon heart, watercress coulis with butter, potato gnocchi with lemon</i>	34
Dos de cabillaud rôti aux girolles, croûtons dorés, feuilles de cèleri, émulsion de champignon <i>Roasted cod fish steak with chanterelle mushrooms, crouton, celery leaves, mushrooms emulsion</i>	38
Belle gambas grillée au beurre d'ail et piment, bouillon au lait de coco, pak choï grillé, riz parfumé <i>Large prawn grilled with garlic and chilli butter, coconut milk broth, grilled bok choi, steamed rice</i>	44
Filet de loup doré à la plancha, fenouil confit à l'estragon, sauce vierge, pomme purée <i>A la plancha grilled sea bass fillet, candied fennel with tarragon, olive oil and lemon sauce, mashed potatoes</i>	49

SIGNATURES

La Bouillabaisse du Girelier <i>Rock fish soup, fish fillet, rouille sauce, croutons and grated cheese</i>	62
Linguines demi homard, tomates spicy, coquillages et ail confit <i>Half lobster linguine with spicy tomatoes, clams and garlic confit</i>	75
Paëlla aux fruits de mer "gambas, langoustines, chipirons, palourdes, moules" - min. pour 2 <i>Paëlla with gambas, langoustines, fried squids, clams, mussels - min. for 2</i>	65/pers

CRUSTACÉS

Homard <i>Grilled lobster</i>	22/100gr
Grosse gambas grillée <i>Grilled large prawn</i>	20/100gr

VIANDES

Suprême de volaille fermier, asperges vertes, gnocchis de pomme de terre, morilles juste crémees <i>Free-range chicken breast, green asparagus, potato gnocchi, morels with a touch of cream</i>	38
Tartare de bœuf charolais au couteau, pommes allumettes <i>Charolais beef tartar, French fries</i>	34
Noix d'entrecôte d'Argentine 300gr, ail confit et thym, pommes allumettes, sauce poivre <i>Argentine cushion of rib steak 300 gr, garlic confit and thyme, French fries, pepper sauce</i>	46
Cœur de filet de bœuf Simmental, râpé de truffe, sauce truffe, pommes allumettes <i>Simmental beef tenderloin, grated and truffle sauce, French fries</i>	59
La belle côte de veau nourrie au beurre, poêlée de cèpes, échalote confite, pomme purée <i>Veal chop with butter, pan-fried cep mushrooms, confit shallot, mashed potatoes</i>	52

CAVIAR

Caviar Beluga Royal Iran Casparian
125gr - 960

Caviar Golden Impérial A Casparian
50 gr - 190 / 125gr - 480 / 250gr - 850 / 500gr - 1 700

GARNITURES - en supplément

Frites à la truffe de saison - <i>Season truffle French fries</i>	18
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
Purée de pommes de terre à la truffe de saison - <i>Season truffle mashed potatoes</i>	38

KID'S MENU - jusqu'à 12 ans - until 12 years old

Pavé de saumon, pommes allumettes
Salmon steak, French fries

Kid's burger, pommes allumettes
Kid's burger, French fries

Hot dog, pommes allumettes
Hot dog, French fries

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 GIBELIER

SUGGESTIONS DU MIDI

Plat du jour <i>Dish of the day</i>	19
Pièce de bœuf 200gr, pommes allumettes <i>Piece of beef 200gr, French fries</i>	23
<hr/>	
Houmous à l'huile de sésame et condiments, pain pita toasté <i>Hummus with sesame oil and condiments, toasted pita bread</i>	15
Salade de tomates, oignons «comme à la maison» <i>Home-style tomatoes salad, onions</i>	19
Ceviche de saumon au citron vert <i>Salmon ceviche with lime</i>	21
Carpaccio de loup, huile parfumée au citron <i>Sea bass carpaccio, lemon flavored oil</i>	36
Salade César : salade romaine, suprême de poulet fermier, tomates confites, oeuf, anchois, copeaux de parmesan, sauce parmesan <i>Caesar salad romaine lettuce, free range chicken supreme, candied tomatoes, egg, anchovies, parmesan shavings, parmesan sauce</i>	24
Moules façon marinière légèrement crémees, pommes allumettes <i>Mariniere-style mussels with a touch of cream, French fries</i>	19
Fish'n chips de cabillaud croustillant, pommes allumettes, sauce tartare <i>Crispy fish and chips with cod, French fries, tartar dressing</i>	26
Sardines à la plancha, pomme de terre écrasées, échalotes, ciboulette <i>'À la plancha' sardines, mashed potatoes, shallots, chive</i>	27
Poêlée de seiches façon méditerranéenne, tomates cerise, riz parfumé <i>Mediterranean-style sautéed cuttlefish, cherry tomatoes sauce, steamed rice</i>	29
Cheese burger Black Angus, pommes allumettes <i>Black Angus cheese burger, French fries</i>	24

LE GIRELIER

MENU DU MIDI

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

30

Entrée + plat + dessert
Starter + main + dessert

37

ENTRÉES - au choix -

Ceviche de saumon au citron vert
Salmon ceviche with lime

Coeur de burrata, déclinaison de tomates, pignons de pin, pesto
Burrata heart, variation of tomatoes, pine nuts, pesto

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

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

Calamars rings frits, sauce fraîcheur
Fried squids rings, fresh sauce

PLATS - au choix -

Plat du jour
Dish of the day

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

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

Poêlée de seiches façon méditerranéenne, tomates cerise, riz parfumé
Mediterranean-style sautéed cuttlefish sauce with cherry tomatoes, steamed rice

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

DESSERTS - au choix -

Baba au rhum, crème chantilly
Baba with rum, whipped cream

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

Crème brûlée à la vanille
Crème brûlée with vanilla

DESSERTS

16

Tarte Tropezienne des "2 Frères"

Saint-Tropez tart

Le classic Baba au rhum

The classic rhum Baba

Millefeuille croustillant, diplomate vanillé, caramel beurre salé

Crispy crean slice, vanilla diplomat, salted butter caramel

Chouquettes chantilly, sauce chocolat chaud

Chouquettes with whipped cream, hot chocolate sauce

Pavlova fruits exotiques, meringue soufflée, brunoise de fruits exotiques, ananas-mangue-passion

Exotic fruits pavlova, puffed meringue, exotic fruits brunoise, pineapple mango-passion fruit

Sundae caramel, glace vanille, sauce caramel, nuts caramélisés

Caramel sundae, vanilla ice cream, caramel sauce, caramelized nuts

Crème brûlée à la vanille

Crème brûlée with vanilla

Coupe de fraises, crème épaisse

Fresh strawberries, cream

Coupe de framboises, crème épaisse

Fresh raspberries, cream

Café gourmand - Gourmet coffee

14

Champagne gourmand - Gourmet champagne

23

FROMAGE

Fromage de chèvre affiné du Var

Goat cheese

12

COUPES DE GLACE

LE GIRELIER

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

Strawberry ice cream, strawberries, homemade whipped cream, red berries coulis

14

SAINT-TROPEZ

Glace coco, glace ananas, ananas frais, chantilly maison

Coconut ice cream, pineapple ice cream, fresh pineapple, homemade whipped cream

14

RAMATUELLE

Glace chocolat, glace vanille, copeaux de chocolat, chantilly

Chocolate and vanilla ice creams with chocolate shavings and whipped cream

14

COLONEL

Sorbet citron, vodka

Lemon sorbet, vodka

19

DIGESTIFS

Coupe de champagne Brut

17

Coupe de champagne Rosé

20

LES EAUX DE VIE - 5 cl

Framboise, marc de provence, poire, mirabelle, abricotine

12

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

LES TEQUILAS - 5 cl

Patron Café

17

Patron Reposado

17

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

1987

30

1980

35

1972

35

1967

40

La carte des allergènes est disponible sur demande.

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