

AREV
ST. TROPEZ

Rocco Seminara
Manon Santini
François-Laurent Apchie

Pour commencer

Starters

CARABINEROS (S, E, C, M, SU) 44

Avocat / Pamplemousse / Shiso Pourpre

Carabineros - Avocado / Grapefruit / Purple Shiso

BOEUF (S) 26

Filet en gravlax / Huile d'olive / Agria croustillante

Beef - Gravlax Fillet / Olive Oil / Crispy Agria Potato

THON DE MEDITERRANÉE (G, CR, E, F, D, C, SU) 29

Riso croustillant / Citron du pays / Mayonnaise à l'estragon

Mediterranean Red Tuna - Crispy Risotto / Tarragon mayonnaise

CALAMARETTIS GRILLÉES (CR, F, C, SU, MO) 33

Grenailles / Moules / Jus aux Palourdes / Petit pois / Févettes

Grilled Baby Pofish ta- toe / Mussels / Clam Jus / Peas / Broad beans

Caviar (G, E, F, SO, D, S, SU, LU)

Caviar Kristal Sélection 30g / Kristal Caviar Selection 30g 160
 Caviar Kristal Sélection 50g / Kristal Caviar Selection 50g 260
 Caviar Beluga Selection 30g / Beluga Caviar Selection 30g 490
 Caviar Beluga Selection 50g / Beluga Caviar Selection 50g 860

Salades

Salads

ASPERGES BLANCHES (D, C, S) 31

Sautées à l'huile d'olive / Asperges vertes / Truffe de saison / Jus corsé

White Asparagus Sautéed in Olive Oil / Green Asparagus / Seasonal Truffle / Full-bodied juice

BETTERAVES DE COULEURS (D, C, S) 24

Cuites dans la Braise / Kumquat / Fromage frais au Zaatar

Beets cooked in smoldering Embers / Kumquat / Fresh Cheese with Zaatar

COEUR DE ROMAINE MIMOSA 15

citron, parmesan (S, M, E, D, C)

Mimosa romaine heart, lemon, parmesan

C = céleri/celery S = crustacés/shellfish G = gluten/gluten D = lactose/dairy LU = lupin/lupin M = moutarde/mustard
 F = poisson/fish E = oeufs/eggs SE = sésame/sesame MO = Mollusque/molluscs SO = soja/soy SU = sulfites/sulphites

Prix en euros, service et taxes inclus

Prices in Euro, service and taxes included

Pâtes

Pasta

SPAGHETTI GENTILE (G, E, LU, C, S, D, MO) 39

Oursins / Purée de Persil / Thon sèche

Gentile Spaghetti - Sea Urchins / Parsley / Dry Tuna

AMATRICIANA (G, E, LU, C, S, D) 28

Zite N-18 / Sauces Tomates des Pouilles / Guanciale croustillant

Zite N-18 / Pugliese Tomato Sauces / Crispy Guanciale

Viandes

Meat

AGNEAU (D, C, S) 46

Selle grillée / Purée Ail des Ours / Champignons

Lamb - Grilled Saddle / Wild Garlic Puree / Mushrooms

BŒUF AUBRAC (D, C, S, CR, E) 46

Filet rôti / Romaine / Morilles / Sauce épicée

Aubrac Beef - Roasted filet / Romaine / Morels / ~~Cornichon~~ Béarnaise

Spicy juice

Poissons

Fish

BAR DE LIGNE (F, D, C) 44

Artichauts violets / Carotte blanches / Agrumes-gingembre / Jus de poisson

Line-caught Sea Bass - Purple Artichokes / White Carrots / Citrus-Ginger / Fish Jus

ROUGET DE ROCHE (F, C, S) 39

Courgettes jaunes/ Soupe de poisson

Red Mullet - Yellow zucchini / Rockfish jus

Accompagnements

Sides

Légumes du printemps / Sautés à l'huile d'olive / Fines herbes (C) 15

Vegetables from the springs / Sautéed with olive oil/ Herbs

Purée de pomme de terre au beurre noisette (supp. truffe 20€) (F, D, S) 12

Mashed potatoas, brown butter (truffle supplement 20€)

Pommes frites maison à l'origan (supp. truffe 20€) (D) 11

Homemade french fries with oregano (truffle supplement 20 €)

Salade de fenouil, poutargue, stracciatella (F, D, S) 12

Fennel salad, bottarga, stracciatella