

Am l' Auberge des Maures St Tropez

Une pincée de basilic et de thym

Une pointe

D'ail et de romarin

L'huile d'olive à la préférence

Ici tout sent bon la Provence

Et dans ce jardin Tropicain

L'art de la cuisine provençale

Demeure l'ingrédient principal

Bon appétit !

# Notre carte Barbecue

## NOS VIANDES :

Côte de bœuf (pour 2 pers.)	87 €
Entrecote Black Angus (300 grs)	49 €
Filet de bœuf (300 grs)	47 €
Magret de canard	39 €
Côte de veau (pour 2 pers.)	84 €

## NOS POISSONS :

### Elevage

Loup (pour une pers. 600 grs)	45 €
Dorade royale (pour une pers. 600 grs)	43 €

### Sauvage

Poisson de ligne du pays (selon le marché)	Selon le cours
--	----------------

## CRUSTACÉS

Gambas grillées ou provençale	69 €
Homard, Langouste (500 grs sur commande)	Selon le cours
Chapon farci (sur commande pour 2 pers.)	Selon le cours

# Nos Spécialités à la Carte

## PANACHE D'ENTREES :

(Quatre entrées au choix)

55 €

## NOS PATES AU CHOIX: Linguines ou Concchiglioni

Aux Langoustes

59 €

Aux Truffes

61 €

## NOS VIANDES CUISINEES:

Epaule d'Agneau Farcie à la Tapenade (pour 2 pers.)

89 €

Jarret de Veau caramélisé au Miel (pour 2 pers.)

89 €

Entrecôte Poêlée Beurre noisette (Black Angus)

49 €

## NOS DESSERTS :

Vacherin Manguie Framboise

13 €

Baba à l'Armagnac

13 €

Flan aux œufs

13 €

Tiramisu maison

13 €

Moelleux au Chocolat

13 €

Profiteroles au Chocolat

13 €

Treacle Tarte

13 €

Assiette d'Ananas Frais

13 €

Cheese Cake aux Agrumes

13 €

Craquant Chocolaté Amande Noisette

13 €

Glaces ou Sorbets

13 €

# Notre Menu Auberge des Maures

59€

Notre menu est composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert parmi

Nos entrées à 21€ /

Nos plats à 41€ /

Nos desserts à 13€

## ENTREES - 21€

Petits Légumes Farcis  
Cassolette d'Artichauts Barigoule  
Beignets de fleurs de courgettes  
Millefeuille d'Aubergines et Fromage de Chèvre au Pistou  
Dôme de Mozzarella  
Oeuf Cocotte à la Truffe  
Salade d'artichaut frais avec ses copeaux de Parmesan  
Salade d'Épautre façon Anthony  
Carpaccio de Coquilles Saint-Jacques Fraîches  
Salade Composée façon Auberge  
Tartare de Légumes de Saison

## PLATS - 41€

Daube de bœuf à la Provençale  
Pièce de bœuf à la plancha  
Filet Mignon d'Agneau et son jus court  
Médailon de Veau Crémé, Truffé  
Magret de Canard Miel, Thym, Orange  
Poulet Fermier au Citron  
Marinière de Moules et Joles de Lotte au Chorizo  
Fricassé de Saint Jacques et Gambas  
Filet de Saint Pierre à la Plancha crème Bourride  
Risotto de Quinoa aux Petits Légumes  
Farçis de Légumes et Tofu

## DESSERTS - 13€

Vacherin Mangue Framboise  
Baba à l'Armagnac  
Flan aux œufs  
Tiramisu maison  
Moëlleux au Chocolat  
Profiteroles au Chocolat  
Trecele Tarte  
Assiette d'Ananas Frais  
Cheese Cake aux Agrumes  
Craquant Chocolaté Amande Noisette  
Glaces ou Sorbets

# NOUVEAUTE

Viande de bœuf maturée par la boucherie

**THIERRY ET FILS**

Rue Clemenceau à Saint Tropez

**COTE DE BOEUF:** (1kg200 )

6 semaines - 10 semaines

Black Angus .....	207€	237€
Simmental .....	157€	177€
Galice .....	177€	207€
Blonde d'Aquitaine .....	157€	177€

**FAUX FILET:** (300 grs )

Black Angus .....	59€	69€
Simmental .....	47€	57€

**SUR COMMANDE SELON LES RACES**

AM

St Tropez