

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 Tropézien

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:

Epoule 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 :

Flan aux œufs

13 €

Baba façon Auberge

13 €

Tiramisu maison

13 €

Moëlleux au Chocolat

13 €

Profiteroles au Chocolat

13 €

Cygne Meringué Coulis de Fruits Rouges

13 €

Assiette d'Ananas Frais

13 €

Coupe de Fruits Rouges

13 €

Gourmandise du Jour

13 €

MilleFeuilles aux Fruits Rouges

13 €

Glaces ou Sorbets

13 €

Café-Vanille - Chocolat - Yaourt Framboise - Nutella - Caramel Fleur de Sel - Kinder Bueno - Tarte Tropezienne - Rhum & Raisins - Noix de Coco / Fraise - Framboise - Citron - Banane - Mangue - Melon - Casis / Thym - Romarin - Lavande

Café Gourmand

13 €

Palette Givrée (pour 2 pers. Min)

15 € / Pers

Omelette Norvégienne (pour 2 pers. Min)

14 € / Pers

NOS FROMAGES :

Saint Marcellin aux Cébettes

9 €

Petit Chèvre Mariné Façon Auberge

9 €

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
Beignets de fleurs de courgettes
Millefeuille d'Aubergines et Fromage de Chèvre au Pistou
Carpaccio de Boeuf
Salade d'artichaut frais avec ses copeaux de Parmesan
Stracciatella de bourrata et Tomates
Fraicheur de Crabe
Salade de Poulpe
Tartare de la Mer
Salade Composée façon Auberge
Tartare de Légumes de Saison

PLATS - 41€

Daube de bœuf à la Provençale
Pièce de bœuf à la plancha
Carré d'Agneau Rôti aux herbes (4 côtes)
Mignon de Porc façon terre et mer
Magret de Canard Miel, Thym, Orange
Poulet Fermier au Citron
Poêlée seiches et poulpe à l'ail et au persil
Fricassé de Saint Jacques et Gambas
Filet de Saint Pierre à la Plancha crème de Basilic
Filet de Loup velouté garrigue
Risotto d'Epautre aux Petits Légumes

DESSERTS - 13€

Baba Façon Auberge
Flan aux œufs
Tiramisu maison
Moëlleux au Chocolat
Profiteroles au Chocolat
Cygne meringué coulis de Fruits Rouges
Assiette d'Ananas Frais
Coupe de Fruits Rouges
Gourmandise du jour
Millefeuille aux Fruits Rouges
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