

L'Auberge des Maures

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 cuisine est élaborée uniquement à partir de produits frais

Our kitchen is made only with fresh products / La nostra cucina è fatta con prodotti freschi

Prix net et service compris

Net prices service included / Prezzi netti servizio incluso

Notre carte Barbecue

NOS VIANDES :

Côte de bœuf (pour 2 pers.) 87 €
Beef chop (for 2 pers.) / Fiorentina di manzo (per 2 pers.)

Entrecôte (300 grs) Black Angus 49 €
Entrecote steak (rib steak) / Costata di manzo

Filet de bœuf (300 grs) 47 €
Beef filet / Filetto di manzo

Magret de canard 39 €
Duck breast / Filetto d'anatra

Côte de veau (pour 2 pers.) 84 €
Veal chop (for 2 pers) / Fiorentina di vitella (per 2 pers.)

NOS POISSONS :

ELEVAGE / Farmed Fish / Pesci d'allevamento

Loup (pour une pers. 600 grs) 45 €
Sea bass (for 1 pers. 600 grs) / **Branzino** (per 1 pers. 600 grs)

Dorade royale (pour une pers. 600 grs) 43 €
Sea bream Royale (for 1 pers. 600 grs) / **Orata** (per 1 pers. 600 grs)

SAUVAGE / Wild fish / Pesciselvatici

Poisson de ligne du pays (selon le marché) Selon le cours
Wild Mediterranean fish / **Pesce di lenza di mediterranco**

CRUSTACÉS / Shell fish / Crostacei

Gambas grillées ou provençale 69 €
King prawns (grilled or provençal) / **Gamberoni** (allagrilla o Provenzale)

Homard, Langouste (500 grs sur commande) Selon le cours
Lobsters and Crayfish (Only by order) / **Aragoste e astice** (In ordinazione)

Chapon farci (sur commande pour 2 pers.) Selon le cours
Stuffed redfish (by order for 2 pers.) / **Scorfano farcito** (In ordinazione per 2 pers.)

Notre cuisine est élaborée uniquement à partir de produits frais

Our kitchen is made only with fresh products / La nostra cucina è fatta con prodotti freschi

Prix net et service compris

Net prices service included / Prezzi netti servizio incluso

Nos Spécialités à la Carte

PANACHE D'ENTREES (quatre entrées au choix) 55€
Mixed starters/ antipasti

NOS PATES AU CHOIX: Linguines ou Concchiglioni
Our pasta / La nostra pasta

Aux Langoustes Lobster 59 €
Aux Truffes Truffle 61 €

NOS VIANDES CUISINEES:

Epaule d'Agneau Farcie à la Tapenade (pour 2 pers.) 89 €
Lamb Shoulder Stuffed with Tapenade / Spalla di agnello farcito con Tapenade

Jarret de Veau caramélisé au Miel (pour 2 pers.) 89 €
Caramelised veal shank / Stinco di vitello caramellata Miele

Entrecôte Poêlée Beurre noisette (Black Angus) 49 €
Beef "entrecote" / Fiorentina di manzo

NOS DESSERTS :

A choisir dans notre carte de dessert 13€

Notre cuisine est élaborée uniquement à partir de produits frais
Our kitchen is made only with fresh products / La nostra cucina è fatta con prodotti freschi
Prix net et service compris
Net prices service included / Prezzi netti servizio incluso

Menu à 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€

Our menu is composed with a starter, a main course and a dessert

Starter 21€

Main course 41€

Dessert 13€

Nostro menu è composto di un antipasto, un secondo e una dolce

Antipasto 21€

Secondo 41€

Dolce 13€

Prix nets et service compris / Net prices service uncluded / Prezzinettiservizioincludo

Notre cuisine est élaborée uniquement à partir de produits frais
Our kitchen is made only with fresh products / La nostra cucina è fatta con prodotti freschi

Prix net et service compris

Net prices service included / Prezzinettiservizioincludo

ENTREES / Starters / Antipasti - 21€

Petits Légumes Farcis

Stuffed vegetables / Verdure farcite alla provenzale

Beignet de Fleurs de Courgette

Zucchini flowers fritters / Beignet di fiori di zucca

Millefeuille d'Aubergines et Fromage de Chèvre au Pistou

millefeuille with goat cheese eggplant / Millefoglie di melanzane e di capra

Salade d'artichaut frais avec ses copeaux de Parmesan

Raw artichoke salad with parmesan / Carciofi crudi al parmiggiano

Stracciatella de bourrata et Tomates

Bourrata stracciatella and tomatoes / Stracciatella di bourrata e tomato

Fraicheur de Crabe

Crab roll's / freschezza del granchio

Salade de Poulpe

Octopus Salad / Insalata di polpo

Tartare de la Mer

Sea tartar/ tartare di mare

Tartare de légumes de saison

Tartare of seasonal vegetables / tartare di verdure di stagione

Entrée du jour

Starter of the day / Antipasto del giorno

Notre cuisine est élaborée uniquement à partir de produits frais

Our kitchen is made only with fresh products / La nostra cucina è fatta con prodotti freschi

Prix net et service compris

Net prices service included / Prezzi netti servizio incluso

PLATS / Main course / Secondi - 41€

Daube de bœuf à la Provençale

Beef stewed with red wine / Stracotto di manzo al vino rosso

Pièce de bœuf à la plancha

Plancha grilled Beef / Pezzo di manzo alla plancha

Carré d'Agneau Rôti aux herbes (4 côtes)

Roasted rack of Lamb with Herbs / Piazza di Agnello arrosto con erbe

Magret de canard miel, thym, orange

Honey roasted duck breast with thyme and orange / Anatra magret con miele, timo, arancio

Poulet Fermier au citron

Lemon farm chicken / Pollo non strano al limone

Côte de Veau rôtie aux petits légumes

Roasted Veal chop with small vegetables / costoletta di vitello arrosto con piccole verdure

Filet de Saint Pierre à la Plancha crème de basilic

John Dory filet with basil sauce / Filetto di saint pierre al basilico

Fricassé de Saint Jacques et Gambas

Scallops and King prawn fricassé / fricassea di St Jacques e gamber

Poêlée seiches et poulpe à l'ail et au persil

Pan-fried cuttlefish and octopus with garlic and parsley / Polpi saltati in padella e seppia all'aglio y prezzmolo

Sardines Farcis Façon Auberge

Auberge style stuffed sardine / Sardina farcita dalla locanda

Notre cuisine est élaborée uniquement à partir de produits frais

Our kitchen is made only with fresh products / La nostra cucina è fatta con prodotti freschi

Prix net et service compris

Net prices service included / Prezzi netti servizio incluso

DESSERTS / Desserts / Dolce - 13€

Flan aux œufs

Cream caramel / Flan al caramello

Tiramisu maison

Home made tiramisu / Tiramisu della casa

Moëlleux au Chocolat

Chocolate fondant cake / Fondante cioccolato

Profiteroles au chocolat

Ice cream stuffed profiteroles / Bigne al gelato

Cygne meringué coulis de Fruits rouge

Swan meringue with red fruit coulis / Cigno di frutta rossa meringa

Millefeuille aux Fruits rouge

Red berries millefeuille / Millefoglie di frutta rossa

Baba au Rhum

Rum Baba / Babà al Rum

Assiette de Fruits Frais

Plate of fresh fruit / piatto di frutta fresca

Coupe de Fruits rouge

Red berries cup / Tazza di frutta rossa

Notre cuisine est élaborée uniquement à partir de produits frais

Our kitchen is made only with fresh products / La nostra cucina è fatta con prodotti freschi

Prix net et service compris

Net prices service included / Prezzi netti servizio incluso

Glaces ou Sorbets

Ice cream and sorbet / Gelati e sorbe

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)

Notre cuisine est élaborée uniquement à partir de produits frais

Our kitchen is made only with fresh products / La nostra cucina è fatta con prodotti freschi

Prix net et service compris

Net prices service included / Prezzi netti servizio incluso

Black Angus	59€	69€
Simmental	47€	57€

SUR COMMANDE SELON LES RACES

Notre cuisine est élaborée uniquement à partir de produits frais
Our kitchen is made only with fresh products / La nostra cucina è fatta con prodotti freschi
Prix net et service compris
Net prices service included / Prezzi netti servizio incluso