

LES BOISSONS

La brasserie ferme ses portes à 15h30 pour le service du midi
et à 23h pour le service du soir

La brasserie ne vend pas et n'offre pas de digestifs

La brasserie ne sert plus d'alcool après 14h30 pour le service du midi
et 22h00 pour le service du soir. Nous ne servons pas d'apéritif en fin de repas

NOS BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Sirop à l'eau «Monin» 3 cl	3,60€
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pac, Pêche, Orgeat, Gambetta	
Coca Cola, Zero, Cherry 33 cl	4,90€
Fuze Tea 25cl	4,90€
Evian 33cl	4,80€
Perrier 33cl	4,90€
Schweppes Tonic 25cl	4,90€
Sprite 25cl	4,90€
Fanta Orange 25cl	4,90€
Bitter 20cl	5,20€
Orangina 25cl	4,90€

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 4cl	4,90€
Martini Rouge, blanc 8cl	6,00€
Porto, Muscat 15cl	7,00€
Campari, Suze 8cl	6,00€
Kir Cassis, mûre, pêche 15cl	7,50€
Kir Royal Delamotte brut 15cl	13,50€
J.B	9,00€

NOS COCKTAILS

Aperol Spritz	12,90€
Aperol, limonade, prosecco	
Mojito	12,90€
Rhum blanc, limonade, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	
Bellini Framboise	12,90€
Purée de framboise, prosecco, fruits framboises	
Americano « maison »	12,90€
Martini, Campari, Gin	

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
St Georges Eau minérale naturelle plate Corse	6,50€	9,00€
Orezza Eau minérale naturelle gazeuse Corse	6,50€	9,00€

NOS BIÈRES

PRESSION 25 cl	
Bud - Bière blonde	4,90€
Hoegaarden - Bière blanche	5,50€
BOUTEILLE 33 cl	
Leffe - Bière blonde abbaye	6,80€
Desperados - Bière aromatisée	7,20€
1664 - Bière sans alcool	5,50€

NOS JUS DE FRUITS

PAGO 20 cl	4,90€
Orange, Ananas, Fraise, Pomme, Abricot, Tomate, ACE	

NOS MOCKTAILS (Sans alcool) 11,50€

Le St Trop	
Banane, fraise, ananas, sucre	
Le Summer	
Banane, orange, fraise, grenade, sucre	
Virgin Mojito	
Limonade, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	
Virgin Mojito Fraise ou Framboise	
Virgin Mojito, fruits fraises ou framboises	
Mocktail Fruits rouges	
Purée de framboise, limonade, fruits rouges, menthe fraîche, sucre de canne	

NOS TAPAS ET ENTRÉES

Assiette de panisses (8 pièces)	9,90€
Farine de pois chiches, sauce aïoli	
Friture de joëls (Mange-tout)	13,90€
Petits éperlans frits, sauce tartare, citron	
Tempura de gambas au panko (6 pièces)	16,90€
Sauce aigre douce	
Soupe de poisson de roche «maison»	23,90€
Rouille «maison», croûtons, emmental râpé, ail	

NOS COQUILLAGES

Moules gratinées en persillade (10 pièces)	14,90€
Bouquet de crevettes cuites, cal. 20/30 (6 pièces)	15,90€
Mayonnaise "maison"	
Huîtres Marennes Oléron N°3 (6 pièces)	16,90€
Beurre demi-sel d'Isigny A.O.P, pain de seigle, vinaigre à l'échalote	

NOS SALADES REPAS

Poke Bowl Veggie	19,90€
Falafel vegan (Boulettes de pois chiches), édamamé, carottes rapées, tomates cerises, chou rouge, concombre, radis, guacamole et tortillas, quinoa	
Salade Chèvre	21,90€
Bûche de chèvre sur toast, chèvre enveloppé dans une feuille de brick, magret de canard fumé, endives, concombres, tapenade sur toast, noix, tomates, radis, croûtons à l'ail, oeuf dur, salade verte	
Salade César Poulet	21,90€
Poulet pané croustillant «maison», sauce césar, tapenade sur toast, copeaux de parmesan reggiano affiné, tomates, gressin, concombres, croûtons à l'ail, oeuf dur, salade romaine	
Poke Bowl saumon	22,90€
Tartare de saumon, ponzu, édamamé, carottes râpées, tomates, chou rouge, concombre, radis, guacamole et tortillas, quinoa	
Salade Italienne	23,50€
Mozzarella enveloppée dans une feuille de brick, mozzarella panée, billes de mozzarella, jambon de parme A.O.P, copeaux de parmesan reggiano affiné, gressin, tomates, endives, concombres, salade verte	
Salade St Trop	24,50€
Saumon fumé de Norvège, toasts, beurre doux d'Isigny A.O.P, tempura de gambas au panko, sauce aigre douce, œufs de lompe sur blinis, citron, tomates, radis, endives, concombres, crevettes cuites cal. 20/30, mayonnaise "maison", salade verte	

CÔTÉ MER

NOS MOULES FRITES

Moules frites à la crème (env. 1kg) 19,90€
Sauce crème, ail, persil, vin blanc. Frites

Moules frites au roquefort (env. 1kg) 21,90€
Sauce roquefort, crème, ail, persil, vin blanc. Frites

Soupe de poisson de roche «maison» 23,90€
Rouille «maison», croûtons, emmental râpé

Filet de daurade de Méditerranée à la plancha, sauce vierge 23,90€
Purée maison, légumes de saison grillés

Tartare de saumon, granny smith, sauce ponzu 26,90€
Condiments : Gingembre, échalote, aneth
Frites et salade verte

Steak de thon à la plancha, sauce vierge 25,90€
Purée maison, légumes de saison grillés

Tentacules de poulpe à la plancha 29,90€
Purée de patate douce
Sauce Chimichurri

La parillada du St Trop (Pour 1 personne) 34,90€
Filet de daurade de Méditerranée, steak de thon, St Jacques snackées
Purée maison, légumes de saison grillés, sauce aïoli

MENU ENFANT

(Jusqu'à 12 ans) 13.50€

Steack haché frais (origine France)
Frites

Fish & chips
Frites

Poulet pané «maison» façon tenders
Sauce barbecue, frites

Moules frites à la crème

Glace (1 boule au choix) Ou Salade de fruits frais

CÔTÉ TERRE

Chicken burger

Poulet pané à la chapelure panko (chapelure japonaise), pain brioché bio aux graines de sésame, comté fondant, oignons crispy, tomates, spicy mayo, salade verte
Frites

22,90€

Brochette de boeuf grillée (env. 250g)

Frites, salade verte

23,90€

Cheeseburger St Trop

Steack boucher frais grillé 150g (Origine France), galette de pomme de terre, pain brioché bio aux graines de sésame, lard grillé, sauce cheddar fondante, oignons rouges, tomates, sauce burger, salade verte
Frites

24,90€

Tartare de bœuf charolais au couteau

Condiments. Frites et salade verte

24,90€

Magret de canard à la plancha, origine France (env. 350g)

Purée maison, Sauce forestière

32,90€

Côte de bœuf grillée, origine France (env. 500g)

Sauce au poivre

Frites

38,90€

Supplément sauce au choix

Sauce roquefort - Sauce au poivre - Sauce forestière

3,00€

MENU ST TROP

Valable 7/7, midi et soir

Entrée + Plat
37,90€

ENTRÉES

Huîtres Marennes Oléron N°3 (5 Pièces)

Beurre demi-sel d'Isigny A.O.P, pain de seigle, vinaigre à l'échalote

Ou

Tempura de gambas au panko (5 Pièces)

Sauce aigre-douce

PLATS

Filet de daurade de Méditerranée à la plancha, sauce vierge

Purée maison, légumes de saison grillés

Ou

Brochette de boeuf grillée (env. 250g)

Frites, salade verte

NOS DESSERTS

Consultez notre carte de glaces composées

Crème brûlée

À la vanille et cassonade
10,90€

Salade de fruits frais

10,90€

Profiteroles

Choux garnis de glace vanille,
sauce chocolat chaud, chantilly,
brisures de speculoos
12,50€

Café / Thé gourmand

Assortiment de mignardises «Maison»
accompagnées d'un café / thé
11,90€

Irish Coffee

15,00€

Tarte citron meringuée

Coulis caramel, chantilly
Dessert réalisé par notre chef pâtissier
11,50€

Moelleux au chocolat

Coeur coulant, glace vanille,
crème anglaise, brisures de speculoos
12,50€

Dôme au chocolat

Croustillant praliné chocolat, chantilly
Dessert réalisé par notre chef pâtissier
11,50€

Nougat glacé

Coulis de fruits rouges,
éclats de pistaches, chantilly
11,50€

Boule de glace & sorbet

Vanille, chocolat, fraise, citron, pêche, spéculoos, coco,
caramel beurre salé, mangue, café, pistache,
rum-raisin, menthe-chocolat, cookies, banane

3,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Notre sélection de thés Kusmi-Tea

5,50€

Thé noir, Thé earl Grey, Thé vert menthe,
Thé vert au Jasmin, Thé noir aux quatres fruits rouges

Notre sélection d'infusion Kusmi-tea

5,50€

Infusion Verveine

Café, décaféiné

2,60€

Café crème, Cappuccino au lait

3,90€

Chocolat chaud

4,80€

Cappuccino chantilly

5,50€

Chocolat viennois

5,50€

**La brasserie ferme ses portes à 15h30 pour le service du midi
et à 23h pour le service du soir**
La brasserie ne vend pas et n'offre pas de digestifs
**La brasserie ne sert plus d'alcool après 14h30 pour le service du midi
et 22h00 pour le service du soir. Nous ne servons pas d'apéritif en fin de repas**

VINS DE PROVENCE

Verre 50cl 75cl

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Chateau St Hilaire Provence A.O.P (Rosé, rouge, blanc)	7,00€	20,00€	30,00€
Château La Coste "Le Blanc" A.O.P "Bio" (Blanc)		30,00€	40,00€
Château La Coste "Rosé d'une Nuit" A.O.P "Bio" (Rosé)		30,00€	40,00€
Château La Coste "Le Rouge" A.O.P "Bio" (Rouge)		30,00€	40,00€

CÔTES DE PROVENCE

Rimauresq Cru Classé A.O.P "Bio" (Blanc)	9,50€	50,00€
Rimauresq Cru Classé A.O.P "Bio" (Rosé)	9,00€	45,00€
Rimauresq Cru Classé A.O.P "Bio" (Rouge)	10,00€	55,00€

CASSIS

Domaine du Paternel «Esprit de Famille» A.C.P "Bio"	65,00€
--	---------------

BANDOL

Domaine du Paternel Grande Reserve A.O.C "Bio" (Rouge)	70,00€
---	---------------

PALETTE

Château Simone A.P.C (Rouge, blanc)	85.00€
--	---------------

CÔTES DE BERGERAC

La fleur de Mondésir Blanc Moelleux (A.O.P)	7,00€	30,00€
--	--------------	---------------

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

La coupe de champagne 15cl - Delamotte brut Maison Laurent-Perrier	13.00€
Delamotte brut (Maison Laurent-Perrier) 75cl	80.00€
Laurent-Perrier Brut 75 cl	90.00€
Laurent-Perrier Rosé 75 cl	180.00€
Laurent-Perrier Grand Siècle 75 cl	320.00€
Dom Pérignon vintage brut 75 cl	360.00€