

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€

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€

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 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, grenadine, 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 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	

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 parmigiano 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 parmigiano 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, oeufs 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)

Sauce crème, ail, persil, vin blanc. Frites

19,90€

Moules frites au roquefort (env. 1kg)

Sauce roquefort, crème, ail, persil, vin blanc. Frites

21,90€

Soupe de poisson de roche «maison»

Rouille «maison», croûtons, emmental râpé

23,90€

Filet de daurade de Méditerranée à la plancha, sauce vierge

Purée maison, légumes de saison grillés

23,90€

Tartare de saumon, granny smith, sauce ponzu

Condiments : Gingembre, échalote, aneth

Frites et salade verte

26,90€

Steak de thon à la plancha, sauce vierge

Purée maison, légumes de saison grillés

25,90€

Tentacules de poulpe à la plancha

Purée de patate douce

Sauce Chimichurri

29,90€

La parillada du St Trop (Pour 1 personne)

Filet de daurade de Méditerranée, steak de thon, St Jacques snackées

Purée maison, légumes de saison grillés, sauce aioli

34,90€

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

22,90€

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

Brochette de boeuf grillée (env. 250g)

23,90€

Frites, salade verte

Cheeseburger St Trop

24,90€

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

Tartare de bœuf charolais au couteau

24,90€

Condiments. Frites et salade verte

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

32,90€

Purée maison, Sauce forestière

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

38,90€

Sauce au poivre
Frites

Supplément sauce au choix

3,00€

Sauce roquefort - Sauce au poivre - Sauce forestière

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 spéculoos

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 spéculoos

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,
rhum-raisin, menthe-chocolat, cookies, banane

3,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Notre sélection de thés Kusmi-Tea

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

5,50€

Notre sélection d'infusion Kusmi-tea

Infusion Verveine

5,50€

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€