

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	7,00€
Porto, Muscat 15cl	7,00€
Campari, Suze 8cl	7,00€
Kir Cassis, mûre, pêche 15cl	7,50€
Kir Royal Delamotte brut 15cl	13,50€
J.B	9,00€

NOS COCKTAILS

Hugo Spritz	12,90€
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, limonade, citron vert, menthe fraîche	
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€	9,50€
Orezza Eau minérale naturelle gazeuse Corse	6,50€	9,50€

NOS BIÈRES

PRESSION 25 cl	
Bud - Bière blonde	4,90€
Hoegaarden - Bière blanche	5,60€
BOUTEILLE 33 cl	
Leffe - Bière blonde abbaye	6,90€
Desperados - Bière aromatisée	7,50€
1664 - Bière sans alcool	5,60€

NOS JUS DE FRUITS

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

NOS MOCKTAILS (Sans alcool) **11,90€**

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 TAPAS ET ENTRÉES

Assiette de panisses (8 pièces)	9,90€
Farine de pois chiches, sauce aïoli	
Friture de joëls (Mange-tout)	12,90€
Petits éperlans frits, sauce tartare, citron	
Tempura de gambas au panko (6 pièces)	14,90€
Sauce aigre douce	

NOS COQUILLAGES

Moules gratinées en persillade (10 pièces)	12,90€
Bouquet de crevettes cuites, cal. 20/30 (6 pièces)	15,90€
Sauce aïoli	
Huîtres spéciales Isigny N°3 (6 pièces)	17,90€
Beurre demi-sel d'Isigny A.O.P, pain de seigle, vinaigre à l'échalote, citron	

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	22,90€
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	22,90€
Poulet pané croustillant «maison», sauce césar, tapenade sur toast, copeaux de parmigiano reggiano affiné, tomates cerises, 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 serrano, copeaux de parmigiano reggiano affiné, poivrons grillés marinés, 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, sauce aïoli, salade verte	

NOS POISSONS À LA PLANCHA

NOTRE SPÉCIALITÉ MOULES FRITES

Moules frites à la crème (500g de moules de Méditerranée)

19,90€

Sauce crème, ail, persil, vin blanc. Frites

Moules frites au roquefort (env. 1kg / Moules de Méditerranée)

21,90€

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

Filet de daurade de Méditerranée à la plancha, sauce vierge

24,90€

Purée maison, légumes de saison grillés

Tartare de saumon, mangue, guacamole, marinade ponzu

26,90€

Condiments : Gingembre, échalote, aneth

Frites et salade verte

Steak de thon à la plancha, sauce vierge

28,90€

Coeur de thon Albacore sashimi

Purée maison, légumes de saison grillés

Tentacules de poulpe cuites, snackées à la plancha

33,90€

Ecrasée de patate douce

Sauce Chimichurri

La parillada du St Trop (Pour 1 personne)

35,90€

Assortiment de poissons à la plancha

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€

Sirop à l'eau «Monin»

Steack haché frais (origine France)

Accompagnement au choix*

Fish & chips

Frites

Poulet pané «maison» façon tenders

Accompagnement au choix*

Moules frites à la crème

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

*Frites, mesclun, purée maison, légumes grillés

NOS VIANDES AU GRILL

Brochette de boeuf grillée (env. 250g)

25,90€

Onglet de boeuf «Simmental»
Frites, mesclun

Cheeseburger St Trop

24,90€

Steack boucher frais grillé 150g (Origine France),
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 (180g, origine France)

25,90€

Condiments échalotes, câpres, persil, oignons rouges,
tabasco, sauce worcestershire.
Frites, mesclun

Magret de canard entier grillé (env. 450g, origine France IGP sud-ouest)

34,90€

Pommes de terre au four, sauce forestière

Côte de bœuf maturée grillée (env. 500/550g, origine France)

39,90€

Sauce au choix : poivre, roquefort, forestière
Frites

Supplément sauce au choix

3,00€

Sauce au poivre - Sauce roquefort - Sauce forestière

MENU ST TROP

Valable 7/7, midi et soir

Entrée + Plat

36,90€

ENTRÉES

Friture de joëls

Petits éperlans frits, sauce tartare, citron

Ou

**Moules gratinées en persillade
(10 pièces)**

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

12,90€

Irish Coffee

15,00€

Tarte citron meringuée

Coulis caramel, chantilly

Dessert réalisé par notre chef pâtissier

11,90€

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

11,90€

Nougat glacé

Coulis de fruits rouges,

éclats de pistaches, chantilly

11,90€

Boule de glace & sorbet

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

3,00 €

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)	7,50€	22,00€	32,00€
Château La Coste "Le Blanc" A.O.P "Bio" (Blanc)		35,00€	45,00€
Château La Coste "Rosé d'une Nuit" A.O.P "Bio" (Rosé)		35,00€	45,00€
Château La Coste "Le Rouge" A.O.P "Bio" (Rouge)		35,00€	45,00€

CÔTES DE PROVENCE

Rimauresq Cru Classé A.O.P "Bio" (Blanc)	9,50€		55,00€
Rimauresq Cru Classé A.O.P "Bio" (Rosé)	9,00€		50,00€
Rimauresq Cru Classé A.O.P "Bio" (Rouge)	10,00€		60,00€

CASSIS

Domaine du Paternel «Esprit de Famille» A.C.P "Bio"	10,00€	45,00€	55,00€
--	---------------	---------------	---------------

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)	8,00€		40,00€
--	--------------	--	---------------

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

La coupe de champagne 15cl - Delamotte brut Maison Laurent-Perrier			13.50€
Delamotte brut (Maison Laurent-Perrier) 75cl			85.00€
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€