

LE ST TROP

NOS ENTRÉES

Moules gratinées en persillade (12 pièces)	16,90€
6 huîtres spéciales Isigny N°3 Beurre demi-sel d'Isigny A.O.P, pain de seigle	18,90€
Bouquet de crevettes cuites, cal. 20/30 (6 pièces) Mayonnaise "maison"	17,90€
Friture de joëls Petits éperlans frits, sauce tartare	15,90€
Tempura de gambas au panko (6 pièces) Sauce aigre douce	17,90€

MENU 15 AOÛT

59,90€

(HORS BOISSONS)

— ENTRÉES —

5 huîtres spéciales Isigny N°3 Beurre demi-sel d'Isigny A.O.P, pain de seigle	ou Moules gratinées en persillade (8 pièces)
Friture de joëls Petits éperlans frits, sauce tartare	ou Tempura de gambas au panko (5 pièces) Sauce aigre douce

— PLATS —

Filet de bœuf grillé, origine France (env. 250g) Purée maison	ou Tentacules de poulpe au panko Purée de patate douce, sauce chimichurri
La parillada du St Trop (Pour 1 personne) Filet de daurade de Méditerranée, steak de thon, St Jacques à la plancha Purée maison, légumes de saison grillés, sauce aïoli	ou Brochette St Jacques et Gambas St Jacques et Gambas "Black tiger" à la plancha Sauce rouille, jeunes pousses d'épinards, riz safrané

— DESSERTS —

Dôme au chocolat «maison» Croustillant praliné chocolat, chantilly Dessert réalisé par notre chef pâtissier	ou Tarte citron meringuée «maison» Coulis caramel, chantilly Dessert réalisé par notre chef pâtissier
Profiteroles Choux garnis de glace vanille Sauce chocolat chaud chantilly	ou Café / Thé gourmand Assortiment de mignardises «Maison» accompagnées d'un café / thé

NOS PLATS

Salade St Trop

24,90€

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

Tartare de saumon, mangue, guacamole, marinade ponzu

29,90€

Condiments : gingembre, échalote, aneth
Frites et salade verte

Filet de daurade palourdes sauvages persillées

29,90€

Purée maison, légumes de saison grillés, sauce vierge

Tataki de thon mi-cuit

31,90€

Graines de Sésame, citron vert, jeunes pousses, cébette, marinade ponzu
Frites, mesclun

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

35,90€

Pommes de terre au four, tomates cerises grappes rôties, sauce forestière

La parillada du St Trop (Pour 1 personne)

36,90€

Filet de daurade de Méditerranée, steak de thon, St Jacques snackées
Purée maison, légumes de saison grillés, sauce aïoli

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

39,90€

Sauce au choix : poivre, forestière, roquefort.
Frites

Tentacules de poulpe

35,90€

Purée de patate douce, sauce Chimichurri

Filet de boeuf grillé, Origine France (Env. 250g)

36,90€

Tomates cerises grappes rôties
Sauce au choix : roquefort, poivre, forestière
Purée maison

Brochette St Jacques et Gambas "Black tiger" à la plancha

35,90€

Sauce rouille, jeunes pousses d'épinards, riz safrané

MENU ENFANT

15,50€

(JUSQU'À 12 ANS)

Sirop à l'eau

Steack haché frais (origine France)

Frites

Fish & chips

Frites

Poulet pané «maison» façon tenders

Sauce barbecue, frites

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