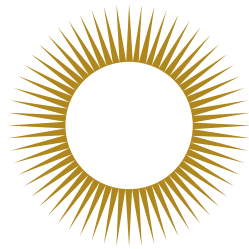


I followed you to...



GAÏO

SAINT-TROPEZ

NIKKEI FOOD

PANORAMIC VIEW OVER THE PORT OF SAINT-TROPEZ

GORGEOUS & GLAMOUROUS PERFORMANCES

CLUBBING HOTSPOT

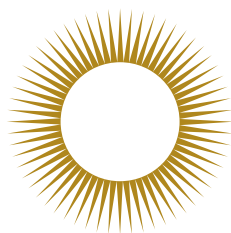
OPEN ON WEEK-ENDS & BANK HOLIDAYS DURING APRIL/MAY/SEPT

7/7 JUNE / JULY / AUGUST

20.00 - 06.00



DINNER



NIKKEI

Discover the fusion between Japanese cuisine and Peruvian gastronomy

MENU'S

DISCOVERY

4 NIKKEI SIGNATURE DISHES
60

SELECTION

5 ORIGINAL DISHES SELECTED BY THE CHEF
80

I FOLLOWED YOU TO... GAÏO

SIGNATURE KICK STARTERS TO SHARE

Oyster Gillaudeau n°3 - ponzu sauce - chilli pepper - onions brunoise (2 pc)	15
Sea scallop tiradito - leche de tigre - celery (2 pc)	15
✓ Gyoza (chicken or vegetables) - mandarin honey (4 pc)	21
Chicken anticucho - Peruvian spices - shiso tempura leaves (6 pc)	24
Tuna tataki - mango & tamarind sauce - coriander oil (8 pc)	28
✓ Edamame wok - sesame - garlic - chili	14

SALADS

✓ Quinoa salad - yuzu passion vinaigrette	16
Whole lobster salad - mango - avocado - Minuza rossa	90

TEMPURA

Tiger prawn tempura - kimuchi mayonnaise	28
--	----

SUSHI HEAVEN

NIGIRIS (2pc)

Eel - spicy chocolate	12
Tuna - leche de tigre	12
Blazed salmon - wasabi aioli - lime	12
Wagyu beef - chimichurri	16
Kobe - sunny side up quail egg - caviar	48

ROLLS (8pc)

✓ Veggie Roll - avocado - cucumber - carrot	18
Spicy tuna - avocado - wakame - chilli sauce	28
Soft shell crab - avocado - tobiko - furikake	28
Sea bass - prawn tempura - lemony mayonnaise	31
GAÏO Roll - lobster - mango - avocado - chilli marmalade	49

CAVIAR

SERVED WITH BLINI - QUAIL EGG - CREAM - HERBS

Caviar Prunier Saint-James 125g	620
---------------------------------	-----

RAW BAR

Daily sashimi (12 pc)	40
Yellowtail carpaccio - ponzu yuzu - shiso - chia	26
Tuna tartare - rice crackers - NIKKEI sauce	28
Seabass ceviche - Peruvian corn - wasabi	38
Seabass usuzukuri - finely chopped black truffle	40

FISHMARKET

Salmon teriyaki - green bean - mushroom	36
Sea scallop tiradito - leche de tigre - celery (6 pc)	41

BUTCHER

Beef Blonde de Galice - new potato - sauce of Peruvian spices - variety of salt	48
Wagyu beef rib steak - asparagus - truffle - egg cream	95
Kobe beef - grilled vegetables - variety of salt - slices of garlic	180

SIDES

Sweet potato fries - Peruvian corn sauce	8
✓ Peruvian rice - vegetables - tofu - crispy onion	8
✓ Yasai Itame wok - oyster sauce - white wine	10
✓ Asparagus - finely chopped black truffles	12
Puree maison - black truffle	12

SWEETS

Mochi mix - raspberry ice cream	14
✓ Pineapple canoe - fresh fruit	24
Popcorn sundae - coffee ice cream - chocolate syrup - popcorn	16
LA TARTE TROPEZIENNE by GAÏO	14

I FOLLOWED YOU TO... PARTY!

UNTIL 3AM

Exotic sexy fruit platter with chocolate and whipped cream (min 4 persons)	45 pp
Exotic sexy fruit platter (4 persons) & Champagne Perrier Jouët Brut 75cl	360

If you have any allergies or dietary enquiries, please speak to our staff prior to ordering
Meats from France - Japan - Spain

Rates are net in Euro - service included

GLOSSARY

Anticucho - Popular stew dish from Peru. For the sauce, the same ingredients are being used as for the marinating of the chicken

Baozi - Type of bun

Ceviche - Cured fish, Peru's national dish

Chimichurri - Uncooked sauce made of fresh herbs and garlic

Furikake - Dry Japanese seasoning

Gyoza - Small Japanese dumpling filled with chicken or vegetables

Kobe - One of the highest quality meats in the world

Mizuna rossa - A Japanese supergreen with feather shaped leaves

Mochi - Japanese rice cake filled with ice cream

Ponzu - Citrus based sauce commonly used in Japanese cuisine

Shiso - A herb belonging to the mint family

Tataki - Marinated meat or fish seared very briefly on the outside, then thinly sliced for serving

Tiradito - Peruvian dish of raw fish, cut in the shape of sashimi

Tobiko - Japanese word for 'flying fish roe', fish eggs

Usuzukuri - Method of sashimi preparation

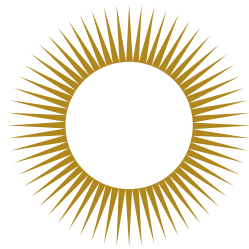
Wagyu - exclusive Japanese beef

Wakame - Sea vegetable

Yasai Itame - Stir-fry vegetable

Yuzu - Citrus fruit from Asia

I followed you to...



GAÏO

SAINT-TROPEZ

NIKKEI FOOD

PANORAMIC VIEW OVER THE PORT OF SAINT-TROPEZ

GORGEOUS & GLAMOROUS PERFORMANCES

CLUBBING HOTSPOT

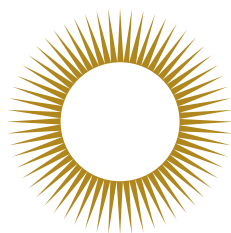
OPEN ON WEEK-ENDS & BANK HOLIDAYS DURING APRIL/MAY/SEPT

7/7 JUNE / JULY / AUGUST

20.00 - 06.00



DÎNER



NIKKEI

Découvrez la fusion entre la cuisine japonaise et la gastronomie péruvienne

MENUS

DÉCOUVERTE

4 PLATS SIGNATURE NIKKEI

60

SÉLECTION

5 PLATS SIGNATURE NIKKEI SELECTIONNÉS PAR LE CHEF

80

I FOLLOWED YOU TO... GAÏO

PLATS SIGNATURE POUR COMMENCER ET À PARTAGER

Huîtres Gillardeau n°3 - sauce ponzu - piment - brunoise d'oignons (2 pc)	15
Gyoza (poulet ou végétarien) - miel de mandarine (4 pc)	21
Anticucho de poulet - épices péruviennes - shiso en tempura (6 pc)	24
Tataki de thon - sauce mangue & tamarin - huile de coriandre (8 pc)	28
✓ Edamame au wok - sésame - ail - piment	14

SALADES

✓ Salade de quinoa - vinaigrette yuzu passion	16
Salade de homard entier - mangue - avocat - Minuza rossa	90

TEMPURA

Tempura de crevettes tigre - mayonnaise kimuchi	28
---	----

SUSHI PARADIS

NIGIRIS (2pc)

Anguille - chocolat piquant	12
Thon - leche de tigre	12
Saumon flambé - aïoli wasabi - citron vert	12
Bœuf Wagyu - chimichurri	16
Kobe - œuf de caille au plat - caviar	48

ROLLS (8pc)

✓ Veggie Roll - avocat - concombre - carotte	18
Thon épicé - avocat - wakamé - sauce chilli	28
Soft shell crab - avocat - tobiko - furikake	28
Loup de mer - tempura de crevette - mayonnaise citronnée	31
GAÏO Roll - homard - mangue - avocat - marmelade de piment	49

CAVIAR

SERVI AVEC BLINIS - ŒUF DE CAILLE - CRÈME FRAÎCHE - HERBES

Caviar Prunier Saint-James 125g	620
---------------------------------	-----

RAW BAR

Sashimi du jour (12 pc)	40
Carpaccio de sériole - ponzu yuzu - shiso - chia	26
Tartare de thon - galette de riz - sauce NIKKEI	28
Ceviche de bar de mer - maïs Péruvien - wasabi	38
Loup usuzukuri - purée de truffe noire	40

CÔTÉ MER

Saumon teriyaki - haricots verts - champignons	36
Tiradito de Saint-Jacques - leche de tigre - céleri (6 pc)	41

LE COIN DU BOUCHER

Filet de bœuf Blonde de Galice - pomme de terre nouvelle - sauce aux épices péruviennes - variétés de sels	48
Entrecôte de bœuf Wagyu - asperges - truffe - sauce œuf	95
Bœuf de Kobe - légumes grillés - variétés de sels - ail émincé	180

ACCOMPAGNEMENTS

Frites de patate douce - sauce Péruvienne au maïs	8
✓ Riz Péruvien - légumes - tofu - oignons croustillants	8
✓ Yasai Itame au wok - oyster sauce - vin blanc	10
✓ Asperges - purée de truffe noire	12
Purée maison - truffe noire	12

DESSERTS

Mix de Mochi - glace framboise	14
✓ Canoë d'ananas - fruits frais	24
Popcorn sundae - glace café - sirop chocolat - popcorn	16
LA TARTE TROPEZIENNE by GAÏO	14

I FOLLOWED YOU TO... PARTY!

SERVI JUSQU'À 3H00

Plateau de fruits exotiques "Sexy", chocolat et chantilly (min 4 personnes)	45 pp
Plateau de fruits exotiques "Sexy" (4 personnes) & Champagne Perrier Jouët Brut 75cl	360

En cas d'allergie alimentaire, nous vous prions d'en informer le responsable
du restaurant avant de passer votre commande
Nos viandes sont d'origine France - Japon - Espagne

Prix nets en Euro - service compris

GLOSSAIRE

Anticucho - Ragout typique du Pérou. Pour la sauce, ce sont les mêmes ingrédients utilisés pour mariner le poulet

Baozi - Petit pain rond farci

Ceviche - Plat national péruvien de poisson mariné

Chimichurri - Sauce composée d'herbes fraîches et d'ail

Furikake - Assaisonnement japonais

Gyoza - Petite raviole japonaise farcie au poulet ou aux légumes

Kobe - Une des meilleures viandes de bœuf au monde

Mizuna rossa - Variété de salade japonaise

Mochi - Gateau japonais composé de pâte de riz fourrée à la crème glacée

Ponzu - Sauce à base de Citrus utilisée dans la cuisine japonaise

Shiso - Une herbe japonaise appartenant à la famille de la menthe

Tataki - Viande ou poisson marinés dont l'extérieur a été saisi rapidement et découpé ensuite

Tiradito - Plat péruvien de poisson cru coupé comme un sashimi

Tobiko - Nom japonais désignant des œufs de poisson

Usuzukuri - Méthode de préparation de sashimi

Wagyu - Bœuf japonais de très grande qualité

Wakame - Algues japonaises

Yasai Itame - Légumes sautés

Yuzu - Agrume originaire d'Asie



DRINKS

WHERE PERU MEETS JAPAN

Pisco 1615 - saké - jus de citron - jus d'ananas - sucre - blanc d'œuf
Pisco 1615 - sake - lemon juice - pineapple juice - sugar - egg white

COFFEE PISCOTINI

Expresso - Frangelico - Pisco 1615 - sucre - Kalhua
Expresso - Frangelico - Pisco 1615 - sugar - Kalhua

PISCO SOUR

Citron vert - Pisco 1615 - sucre - blanc d'œuf
Lime - Pisco 1615 - sugar - egg white

Le Pisco Sour est originaire de Lima au Pérou. Il fut créé dans les années 20 par le Barman Victor Vaughen Morris.
Pisco Sour originally comes from Lima, Peru. It was invented by bartender Victor Vaughen Morris in the early 1920's

PADDINGTON SOUR

Pisco 1615 - confiture d'orange amère - Cointreau - sucre
Pisco 1615 - orange marmalade - Cointreau - sugar

Le Paddington Sour se nomme ainsi en raison du célèbre ours Paddington qui a séjourné dans les endroits les plus insolites du Pérou sans jamais se déplacer sans son sandwich à la confiture d'orange amère.
The Paddington Sour is named after Paddington bear, the friendly bear from Peru who has a big love for orange marmalade sandwiches.

CHILCANO

Pisco 1615 - Ginger Ale - citron vert
Pisco 1615 - Ginger Ale - lime

Selon le journal péruvien El Comercio, le Chilcano était une boisson populaire dans les bars de Lima dans les années 40. Il était servi et appelé « Res de Pisco ». L'assemblage du cocktail se fait par le client : bouteille de Pisco, bouteille de Ginger Ale et du citron vert mixé.
According to El Comercio, a daily paper in Peru, the Chilcano was a popular drink in bars throughout Lima in the 1940's. Many bars sold it as << Res de Pisco >>. Guest would get a bottle of Pisco, Ginger Ale and limes, to be mixed themselves at their table.

PISCO 75

Pisco 1615 - Champagne - jus de citron - Cointreau - sucre
Pisco 1615 - Champagne - lemon juice - Cointreau - sugar

Ce cocktail fut créé par Harry MacElhone dans son bar parisien le Harry's Bar durant la Première Guerre Mondiale en 1915. Il se composait initialement de gin. Cette alliance donnait un vrai coup de fouet et « bombardait » tel un 75 mm.
This cocktail was created by Harry MacElhone, at his venue Harry's Bar in Paris, during the First World War in 1915. It used to be made with gin. It's being said this combination gave such a kick, it felt like being shelled by a 75mm field gun.

ORIGAMI

Omakase ! Surprise du barman

Omakase! Bartenders surprise

MEDITERRANEAN

Grey Goose vodka - limoncello - thym - jus de citron - sucre

Grey Goose vodka - limoncello - thyme - lemon juice - sugar

BASIL INSTINCT

Grey Goose vodka - raisin frais - gingembre - basilic - jus de citron - sucre - soda

Grey Goose vodka - grapes - ginger - basil - lemon juice - sugar - soda

LEMONJITO

Grey Goose vodka - limoncello - citron - menthe fraîche - sucre roux - vanille - soda

Grey Goose vodka - limoncello - lemon - fresh mint - brown sugar - vanilla - soda

GEISHA

Grey Goose vodka - menthe fraîche - sirop de rose - citron vert - Indian tonic

Grey Goose vodka - fresh mint - rose syrup - lime - Indian tonic

INTIQ

Bacardi Gold rhum - physalis peruvien - sucre - jus de citron

Bacardi Gold rum - cape gooseberry - sugar - lemon juice

SAVAGE

Bacardi 8 rhum - amaretto - jus d'ananas frais - cannelle

Bacardi 8 rum - amaretto - fresh pineapple juice - cinnamon

K'ANTU

Bacardi Carta Blanca rhum - liqueur de coco - jus de concombre - jus d'ananas frais - jus de citron - huile de sesame

Bacardi Carta Blanca rum - coconut liqueur - cucumber juice - fresh pineapple juice - lemon juice - sesame oil

WELCOME TO SAINT-TROPEZ

Bacardi 8 rhum - Benedictine - liqueur de gingembre - sirop d'amande amère à l'ancienne "fee brother"

Bacardi 8 rum - Benedictine - ginger liqueur - almond syrup - old fashioned bitter "fee brother"

SEXOTIQUE

Bacardi Gold rhum - vanille - fruits de la passion - jus d'ananas frais - basilic frais

Bacardi Gold rum - vanilla - passion fruit - fresh pineapple juice - fresh basil

CLASSIC COCKTAILS

Grey Goose Martini - Patron Margarita - Bacardi Mojito - Grey Goose cosmopolitan...

SHOW...MUST...GO ON !!!

RAY OF LIGHT

100 000€

1 Mathusalem Cristal
1 Jéroboam Dom Pérignon
50 bouteilles Cristal Roederer
50 bouteilles Dom Pérignon ou Belle Époque Luminous

L'ÉCLIPSE SOLAIRE...

26 000€

25 bouteilles Dom Pérignon Rosé
ou
45 bouteilles Cristal Roederer Blanc ou Belle Époque Luminous

GIRLS GONE WILD

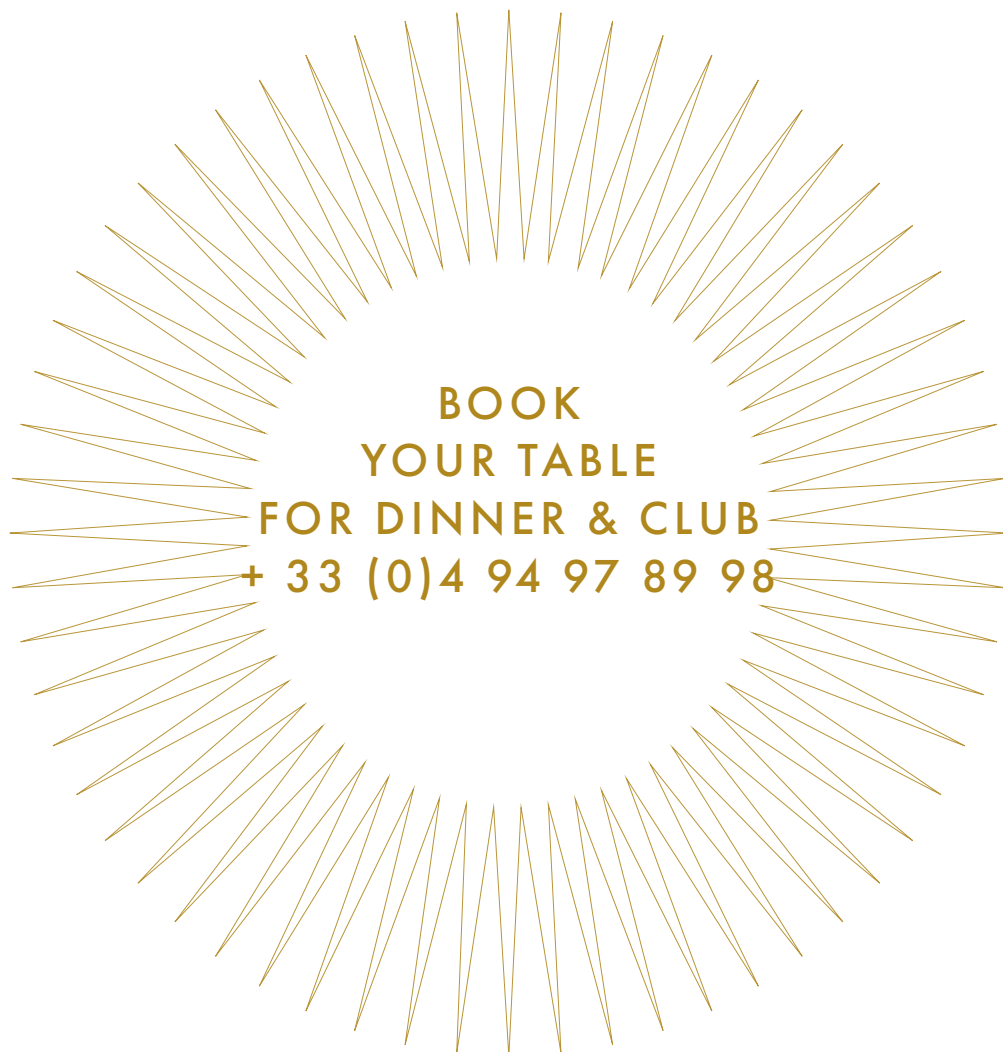
5 500€

10 bouteilles Champagne Belle Époque Brut

LE CHAMPAGNE

	Bouteille 75cl	Mag 150cl	Jéro 300cl	Mathu 600cl
Blanc				
Ruinart « Blanc de blancs »	350€	780€		
Belle Époque	600€	1 400€	6 800€	26 000€
Dom Pérignon	620€	1 400€	6 800€	26 000€
Cristal Roederer	650€	1 500€	7 200€	28 000€
Armand de Brignac	670€	1 800€	7 500€	28 000€
Dom Pérignon 1998 P2	1 200€			
Belle Époque Blanc de Blancs	1 550€	3 200€		
Rosé				
Perrier Jouët Blason Rosé	480€			
Laurent Perrier	450€	900€		
Dom Pérignon	1 100€	3 500€	22 000€	80 000€
Cristal Roederer	1 200€	3 500€	24 000€	
Belle Époque Rosé	1 450€			38 000€
Armand de Brignac	1 600€	3 500€	18 000€	38 000€

	Bouteille 70cl	Mag 150cl	Jéro 300cl
VODKA			
Grey Goose	320€	650€	1 500€
Stolichnaya Elit	350€	700€	
Crystal Head	350€	700€	1 600€
Beluga Gold Line	700€	1 500€	
TEQUILA			
Patron Silver	320€		
Patron XO Café	320€		
Patron Platinum	1 200€		
Don Julio 1942	800€		
Patron Burdeos	4 500€		
Clase Azul Reposado	590€		
Clase Azul Añejo	3 500€		
Clase Azul « Ultra » Extra Añejo	15 000€		
GIN			
Bombay Sapphire	320€		
Hendrick's	350€		
Tanqueray Ten	370€		
Monkey 47	450€		
WHISKY			
Jack Daniel's	320€		
Johnnie Walker Black Label	350€		
Chivas 18	400€		
Johnnie Walker Blue Label	950€		
Jack Daniel's Franck Sinatra (100cl)	1 350€		
RHUM			
Bacardi « Ocho »	320€		
Diplomatico Reserva Exclusiva	370€		
Zacapa 23	410€		
COGNAC			
Hennessy Paradis	4 600€		
Hennessy Paradis Imperial	17 000€		



GAÏO RESTAURANT & CLUB | RÉSIDENCE DU PORT | SAINT-TROPEZ
HEADOFFICE@GAIO.CLUB
WWW.GAIO.CLUB