

ENTREES

Mozzarella di buffala, tomates rustiques au basilic <i>Buffalo mozzarella, rustic tomatoes with basil oil</i>	20 €
Salade de tomates "comme à la maison", oignons, ciboulette <i>Tomatoes salad, onions, chive</i>	18 €
Cœur de laitue tout simplement, huile d'olive, citron <i>Lettuce salad, olive oil, lemon</i>	12 €
Coeur de saumon et pollen, mayonnaise au miel et aneth, agrumes, tuiles de pain de maïs <i>Heart of smoked salmon and pollen, mayonnaise with honey and dill, citrus, com bread tile</i>	33 €
Mini sardines "en boîte", beurre demi-sel et pain de campagne grillé <i>Mini sardines box "canned salted butter" relish and crusty bread</i>	26 €
Tataki de thon au sésame sauce aigre douce <i>Tuna Tataki</i>	24 €
Coeur d'artichaut grillé, copeau de parmesan, roquette <i>Grilled artichoke heart, parmesan cheese</i>	22 €
Ventrèche de thon, pickles d'oignons rouges, toast grillés <i>White Tuna, red onion pickles, toasted toast</i>	25 €
Emietté de chair de tourteau, sucrose croquante, citron confit <i>Crab emietted, salad, confit lemon</i>	36 €
Foie gras de canard, chutney de cranberries, pain aux fruits <i>Duck Foie gras tart rhubarb chutney of cranberries</i>	29 €
Jambon Pata Negra Ibérique Bellota, pan con tomate <i>Pata negra ham Iberian Bellota</i>	36 €
Soupe de poisson de roche, rouille, croûtons, fromage <i>Rock fish soup served with rouille sauce, croutons and grated cheese</i>	25 €
Palourdes façon marinière <i>Clams marinière</i>	38 €
Les calamars frits, sauce fraîcheur <i>Fried squids, fresh sauce</i>	24 €
Escargots au beurre persillé servis en coquille à la Bourguignonne <i>Snails in garlic butter served in their shells</i>	26 €

COQUILLAGES & CRUSTACES

Gillardeau n°3 / <i>Special Oyster Gillardeau</i>	les 6	30 €
Fines de Claires de Marennes-Oléron Claire n°2 / <i>Half dozen Oyster</i>	les 6	26 €
Bulots, mayonnaise / <i>Whelks, mayonnaise</i>	la portion	19 €
Déclinaison Langoustines crevettes / <i>Langoustines, prawns</i>		38 €
Tourteau entier, mayonnaise <i>Whole crab, homemade mayonnaise</i>		32 €
Homard froid, mayonnaise <i>Cold Lobster, homemade mayonnaise</i>	les 100g	20 €
PLATEAU DÉCOUVERTE		45 €
3 fines de Claire, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes, bigorneaux et crevettes grises <i>Oysters, langoustines, whelks, prawns, sea snails and shrimps</i>		
PLATEAU DE L'ÉCAILLER		72 €
6 fines de Claire, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes, bigorneaux, 1/2 crabe, crevettes grises <i>Oysters, langoustines, whelks, prawns, sea snails, 1/2 crab, shrimps</i>		
PLATEAU DE CRUSTACÉS		115 €
1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses, crevettes grises <i>1/2 lobster, 1/2 crab, langoustines, prawns and shrimps</i>		
PLATEAU ROYAL		135 €
1/2 homard, 1/2 tourteau, 9 fines de claire, 4 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes, crevettes grises, bigorneaux <i>Oysters, langoustines, whelks, prawns, sea snails, 1/2 crab, shrimps and 1/2 lobster</i>		
CAVIAR		
Caviar Kristal Gold Selection Kaviari 50 g / <i>Caviar 50 g</i>		190 €
Caviar Kristal Gold Selection Kaviari 125 g / <i>Caviar 125 g</i>		475 €
Caviar Kristal Gold Selection Kaviari 250 g / <i>Caviar 250 g</i>		980 €

POISSONS ENTIERS À LA PLANCHA selon arrivage

Sole meunière pour 1 pers. <i>Sole meuniere 1 pers</i>	65 €
Daurade, Turbot, Loup, St Pierre entier pour 2 pers. <i>Dorado, Turbot, Sea bass, John Dory for 2 pers.</i>	118 €
Loup, Daurade entier pour 2 pers. en croûte de sel <i>Sea Bass, Dorado for 2 pers in salt crust</i>	149 €

CRUSTACÉS ENTIERS À LA PLANCHA

Homard / <i>Lobster</i>	les 100g	20 €
Langouste / <i>Langouste</i>	les 100g	35 €

POISSONS CUISINÉS

Bouillabaisse du Girelier <i>Girelier Bouillabaisse</i>	59 €
Paëlla Royale Minimum 2 pers. <i>Home made Royal Paella for 2 people minimum. Price pers pers.</i>	48 €/pers.
Pavé de cabillaud rôti, purée d'aïoli, bouillon de crustacé, coco citronnelle curcuma <i>Roasted cod, aiolimashed potatoes, crustacean broth, coconut lemongrass, curcuma</i>	33 €
Sardines à la plancha, pomme de terre écrasée au thym citronné <i>"A la plancha" Sardines, mashed potatoes, lemon thyme</i>	26 €
Coeur de saumon grillé, champignons étuvés, épinard frais beurre moussoux d'estragon, pomme purée <i>Heart of grilled salmon, pan-fried mushrooms, fresh spinach, mashed potatoes</i>	32 €
Poêlée de seiches en persillade façon "méditerranéenne", riz parfumé <i>Mediterranean style sautéed cuttlefish in garlic and parsley sauce</i>	29 €
Grosses gambas grillées, façon cigale, beurre d'ail, salade d'herbe fraîches, riz parfumé <i>Large crispy prawns, garlic butter, salad of fresh herbs, rice</i>	42 €
Filet de loup à la plancha, fenouil grillé, caviar de carottes, pomme purée <i>Grilled sea bass filet, grilled fennel, carrot caviar, mashed potatoes</i>	49 €

PURÉE

Purée de pomme de terre à la truffe <i>Mashed potatoes, with truffle</i>	38 €
---	------

PASTA & RISOTTO

Spaghetti frais, tomates cerises, parmesan, basilic <i>Fresh spaghetti, tomatoes, parmesan and basil</i>	28 €
Spaghetti frais aux palourdes, ail confit, persil plat <i>Fresh spaghetti with clams, garlic and persley</i>	32 €
Spaghetti à la truffe, légèrement crémée, stracciatella <i>Spaghetti, truffle and cream, stracciatella</i>	49 €
Risotto Carnaroli crémeux, truffes, jus de viande <i>Creamy Carnaroli risotto, truffles, meat juice</i>	45 €
Pizza à la truffe, fond mascarpone mozzarella, roquette <i>Pizza truffle, mascarpone, mozzarella and roquette</i>	49 €

VIANDES

Suprême de poulet fermier, fondue d'oignons doux, grelots caramélisés, pommes purée <i>Supreme of farm chicken, onions, mashed potatoes</i>	29 €
Carré d'agneau, caviar d'aubergines au cumin, fondue de tomates, coriandre, pommes purée <i>Rack of lamb caviar aubergine with cumin, fondue of tomato coriander, mashed potatoes</i>	44 €
Coeur de filet de bœuf Simmental, poêlée de girolles fraîches, asperges vertes, jus de viande, pommes allumettes <i>Simmental beef tenderloin, fresh chanterelles, green asparagus, meat juice, french fries</i>	59 €
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, pomme allumettes <i>Beef tartar hand cut, french fries</i>	36 €
Le fameux poulet fermier rôti pour 2 personnes, pommes allumettes <i>Roast range chicken for 2 with thin cut chips</i>	98 €
Côte de veau, poêlée au beurre moussoux, cèpes confits, jus réduit, pomme purée <i>Veal chops, mushrooms and mashed potatoes</i>	59 €

GARNITURES en supplément

Pomme purée / <i>Mash potatoes</i>	8 €	Haricots verts / <i>Green beans</i>	12 €
Pommes allumettes / <i>Thin cut chips</i>	8 €	Asperges vertes / <i>Green asparagus</i>	14 €
Riz parfumé / <i>Parfumed rice</i>	8 €	Salade de roquette, truffe, parmesan	19 €

MENU ENFANTS 17 € - jusqu'à 10 ans

Saucisse de Toulouse / *Sausage* or ou Pavé de saumon / *Salmon steak* or
ou Filet de volaille pommes frites / *Chicken breast & chips*
Coupe de glace / *Ice cream*

DESSERTS DE NOTRE PATISSIERE

14 €

Baba au rhum, orange, crème mascarpone

Crème brûlée vanille bourbon

Tarte feuilletée aux pommes, glace vanille, chantilly

Mille-feuille du Girelier, crème et glace cacahuète, sauce caramel, beurre salé

Plaisir Gianduja, biscuit noisette, praliné, mousse Gianduja

Tarte Tropicaine

Coupe de fraises, crème épaisse

Coupe de framboises, crème épaisse

Café gourmand

10 €

Champagne gourmand

19 €

FROMAGE

Fromage de chèvre frais Bio du Var

12 €

COUPES DE GLACE SPECIALES

14 €

LE GIRELIER

Glace fraise, fraises fraîches, chantilly maison, coulis de fruits rouges

Strawberry ice cream, strawberries, chantilly cream, red berries coulis

SAINT-TROPEZ

Glace coco, glace ananas, ananas frais, chantilly maison

Coco ice cream, pineapple ice cream, fresh pineapple, chantilly cream

RAMATUELLE

Glace chocolat, glace vanille, copeaux de chocolat, chantilly, sauce chocolat

Chocolate and vanilla ice cream with chocolate shavings and chantilly cream

GASSIN

Sorbet pêche, liqueur de pêche, pêche en sirop, chantilly maison

Peach sorbet, peach, peach liqueur, chantilly cream

COLONEL

Sorbet citron, vodka

Lemon sorbet, vodka

19 €

DIGESTIFS

LES EAUX DE VIE - 5 CL

Framboise, marc, poire, mirabelle, abricotine

12 €

Grappa, Vieille prune

15 €

Vieille prune Joseph Cartron

18 €

LES LIQUEURS - 5 CL

Limoncello, manzana

10 €

Get 27, Get 31

10 €

Chartreuse, bailey's, cointreau

12 €

Chartreuse verte

15 €

Sambucca

15 €

Amaretto

18 €

Grand Marnier centenaire

45 €

Grand Marnier 150 ans

75 €

TEQUILA - 5 CL

Patron Café

16 €

Patron Silver

35 €

Patron Platinum

45 €

CHIVAS - 5 CL

18 ans

28 €

Chivas Royal Salute 21 ans

48 €

LES COGNACS - 4 CL

Camus VSOP

18 €

Camus XO

20 €

Camus extra

60 €

LES ARMAGNACS - 4 CL

Bas Armagnac Laubade

1966

40 €

1976

35 €

1990

30 €

2000

25 €

N'hésitez pas à demander notre carte des Whiskies

CARTE DU MIDI

Plat du jour poisson / <i>Fish dish of the day</i>	17 €
Plat du jour viande / <i>Meat dish of the day</i>	21 €
Mini sardines "en boîte", beurre demi-sel et pain de campagne grillé <i>Mini sardines box "canned salted butter" relish and crusty bread</i>	26 €
Tartare de saumon, mélange de jeune pousse, zeste citron vert <i>Salmon tartar and mixture young shoot, lime zest</i>	19 €
Salade de laitue tout simplement, huile d'olive, citron <i>Lettuce salad, olive oil, lemon</i>	12 €
Salade de tomates "comme à la maison", oignons, ciboulette <i>Tomatoes salad, onions, chive</i>	18 €
Salade César : Romaine, tomate, blanc de volaille rôti sur la peau, oeuuf, anchois, copeaux de parmesan, sauce parmesane <i>Sucrine lettuce, tomato, chicken breast, anchovies, parmesan shavings, crisp bacon, parmesan sauce</i>	21 €
Tataki de thon au sésame sauce aigre douce <i>Tuna Tataki</i>	24 €
Moules façon "marinière" légèrement crémée, pommes allumettes <i>Mussels in a lightly white wine, shallot, onion and cream sauce with thin cut chips</i>	17 €
Soupe de poisson de Roche, rouille, croûtons, fromage <i>Rock fish soup served with rouille sauce, croutons and grated cheese</i>	25 €
Suprême de poulet fermier, fondue d'oignons doux, grelots caramélisés, pommes purée <i>Supreme of farm chicken, onions, mashed potatoes</i>	29 €
Fish & Chip's de cabillaud, sauce tartare <i>Fish & Chip's COD, tartar sauce</i>	22 €
Spaghetti frais aux palourdes, ail confit et persil plat <i>Fresh spaghetti with clams, roasted garlic and parsley</i>	32 €
Paëlla maison minimum 2 pers. <i>Home made Paella for 2 people minimum. Price per pers.</i>	26 €/pers

MENU CARTE MIDI

27 €

Entrée + plat
ou plat + dessert

Starter + main or main + dessert

Entrée + plat + dessert
Starter + main + dessert

34 €

LES ENTREES

Mozzarella di buffala, tomates rustique au basilic

Buffalo mozzarella, rustic tomatoes with basil oil

Tartare de saumon, mélange de jeune pousse, zeste citron vert

Salmon tartar, mixture of young shoot, lime zest

Bouquet de 5 crevettes roses, mayonnaise maison

6 prawns, homemade mayonnaise

Les calamars frits, sauce fraîcheur

Fried squids, fresh sauce

Moules façon "marinière" légèrement crémée

Mussels in a lightly white wine, shallot, onion and cream sauce

LES PLATS

Plat du jour poisson / *Fish dish of the day*

Plat du jour viande / Pièce de boeuf (+4 €)

Meat dish of the day Beef steak

Poêlée de seiches en persillade façon "méditerranéenne", riz parfumé

Mediterranean style sautéed cuttlefish in garlic and parsley sauce

Sardines à la plancha, pomme de terre écrasée au thym citronné

Sardines, crushed potatoe

Spaghetti frais, tomates cerises, parmesan, basilic

Fresh Spaghetti, tomatoes, parmesan and basil

LES DESSERTS

Baba au rhum, orange, crème mascarpone

Baba with rum, cream mascarpone

Tarte Tropicane / *Saint Tropez pie*

Coupe de glace, LE GIRELIER (Glace fraise, fraises fraîches, chantilly, coulis de fruits rouge)

Strawberries, strawberry sorbet with chantilly, fruit coulis

MENU 39 €

servi jusqu'à 21h30

Mozzarella di buffala, tomates rustiques au basilic

Buffalo mozzarella, rustic tomatoes candy basil oil

6 huîtres fines de claire n°2 ou / 6 fines de claire oysters or

Soupe de poisson de Roche, rouille, croûtons, fromage ou / *Rock fish soup*

6 escargots au beurre persillé servis en coquille / *Snails with garlic butter in their shell*

Sardines à la plancha, pomme de terre écrasée ou / *Sardines, crushed potatoes or*

Coeur de saumon grillé, champignons étuvés, épinard frais

beurre moussoux d'estragon, pomme purée ou /

Heart of grilled salmon, pan-fried mushrooms, fresh spinach, mashed potatoes

Pièce de boeuf, pommes allumettes (+4 €) ou / *Beef steak, thin cut chips or*

Spaghetti frais, tomates cerises, parmesan, basilic / *Fresh Spaghetti, tomatoes, parmesan and basil*

Baba au rhum, orange, crème mascarpone / *Baba with rum, cream mascarpone*

Tarte tropézienne ou / *Saint Tropez pie or*

Glace Ramatuelle (glace choco, vanille, chantilly) ou / *Chocolat ice cream, vanilla ice cream, chantilly or*

Crème brûlée, vanille Bourbon / *Crème brûlée bourbon vanilla*