★ ★ ★ ★ ★

LA MANDARINE

SAINT-TROPEZ

Notre carte est élaborée
avec des produits frais et faits maison
par notre Chef Daniel Do Vale et ses équipes

Our menu is crafted with fresh, homemade products by our Chef Daniel Do Vale and his team

Nous restons à votre disposition
pour toute demande spécifique
(délai de 24h)

We are at your disposal for any specific requests (24-hour notice required)

★ ★ ★ ★ ★

LA MANDARINE

SAINT-TROPEZ

ENTRÉES / APPETIZERS

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE — 24
AU LÈCHE DE TIGRE, OIGNONS ROUGES
AVOCATS ET HUILE D'HERBES

MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA
WITH LECHE DE TIGRE, RED ONIONS, AVOCADOS, AND HERB OIL

TARTARE DE BOEUF — 23
À LA CRÈME DE BURRATA
ET CRISPY DE PARMESAN

BEEF TARTARE
WITH CREAMY BURRATA AND CRISPY PARMESAN

SALADE DE PASTÈQUE ET DE MELON — 19
CONDIMENTS PROVENÇAUX

WATERMELON AND MELON SALAD
PROVENCAL CONDIMENTS

PLATS / MAIN COURSES

HOMARDS FLAMBÉS AU COGNAC — 68
ET LINGUINE ARTISANALES

FLAMBÉ LOBSTER WITH COGNAC
AND ARTISANAL LINGUINE

POULPES ET CALAMARS SNACKÉS — 43
PIPERADE AUX TOMATES FRAICHES ET CHIPS D'AIL

SNACKED OCTOPUS AND SQUID
WITH FRESH TOMATO PIPERADE AND GARLIC CHIPS

FILET DE BOEUF AU PARFUM DE TRUFFE — 39
GNOCCHIS MAISON AUX OLIVES NOIRES
ET FRICASSÉE FORESTIÈRE

FILLET OF BEEF WITH TRUFFLE PERFUME
HOMEMADE GNOCCHI WITH BLACK OLIVES, AND FOREST FRICASSEE

DESSERT

NOS SUGGESTIONS DE GOURMANDISES MAISON — 15 La pièce
OUR HOMEMADE DELICACIES SUGGESTIONS — *15 per item*

Prix nets en euros TTC service compris. Net prices in euros, including VAT and service
Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE. All our meats are of French or EU origin

★ ★ ★ ★ ★

LA MANDARINE

SAINT-TROPEZ

CÔTÉ FRAÎCHEUR

LA GRAND FRAIS 24
BURRATA DES POUILLES , TOMATES ANCIENNES, ORIGAN, HUILE D'OLIVE
LA GRAND FRAIS
BURRATA FROM PUGLIA, HEIRLOOM TOMATOES, OREGANO, OLIVE OIL

NOTRE FAMEUSE SALADE CAESAR 26
VOLAILLE FERMIÈRE CROUSTILLANTE, OEUF POCHÉ, SALADE ICEBERG
CROÛTONS À L'AIL ET SAUCE MAISON
OUR FAMOUS CAESAR SALAD
CRISPY FREE-RANGE POULTRY, POACHED EGG, ICEBERG LETTUCE,
GARLIC CROUTONS AND HOUSE SAUCE

SASHIMI DE THON ROUGE MÉDITERRANÉEN 26
ACCOMPAGNÉ DE SA SAUCE PONZU TRUFÉE ET WAZABI
MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA SASHIMI
ACCOMPANIED BY TRUFFLE-INFUSED PONZU SAUCE AND WASABI

LE CLUB MANDARINE
NOTRE CLUB SANDWICH AUX FILETS DE POULET FERMIER 27
OU AU SAUMON FUMÉ 29
OEUF BIO, SUCRINE, TOMATES ANCIENNES ET MAYONNAISE BASILIC
THE CLUB MANDARINE
OUR CLUB SANDWICH WITH FREE-RANGE CHICKEN FILLETS
OR SMOKED SALMON
ORGANIC EGG, GEM LETTUCE, HEIRLOOM TOMATOES AND BASIL MAYONNAISE

CÔTÉ CHAUD / HOT SIDE

TATAKI DE THON ROUGE MÉDITERRANÉEN 34
SNACKÉ, LÉGUMES DU SOLEIL AU SÉSAME ET SAUCE CHIMICHURRI
MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA TATAKI
SEARED, SUN-KISSED VEGETABLES WITH SESAME AND CHIMICHURRI SAUCE

LE LOUP DE MÉDITERRANÉE 30
EN FILET, SAUCE VIERGE AU BASILIC
SEA BASS FROM THE MEDITERRANEAN
FILLETED, SERVED WITH BASIL VIRGIN SAUCE

LE CHEESE BURGER 29
STEACK HACHÉ 200G, CHEDDAR FONDU, OIGNONS CONFITS
MAYONNAISE MAISON AUX AROMATES
THE CHEESE BURGER
200G MINCED BEEF STEAK, MELTED CHEDDAR, CARAMELIZED ONIONS
HOUSE-MADE HERB MAYONNAISE

Prix nets TTC en euros service compris. Net prices in euros, including VAT and service
Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE. All our meats are of French or EU origin

★ ★ ★ ★ ★

LA MANDARINE

SAINT-TROPEZ

CÔTÉ CHAUD

NOTRE COEUR DE FILET DE BOEUF 37
CHÂTEAUBRIAND 250G AU SAUTOIR, À LA FLEUR DE THYM ET SON JUS CORSÉ

OUR BEEF TENDERLOIN HEART
250G CHATEAUBRIAND, SEARED WITH THYME FLOWER AND RICH JUS

PÂTES ARTISANALES RUMMO 24
LINGUINE OU RIGATONI
SAUCE ARRABBIATA/ BOLOGNAISE/ PESTO AU BASILIC/
TOMATES FRAÎCHES, AIL ET PERSIL

HANDCRAFTED RUMMO PASTA
LINGUINE OU RIGATONI
SAUCE ARRABBIATA/ BOLOGNESE / BASIL PESTO/
FRESH TOMATOES, GARLIC, AND PARSLEY

FINGERS DE VOLAILLE FERMIÈRE PANÉS 23
SAUCE ÉPICÉE

BREADED FREE-RANGE CHICKEN FINGERS
SPICY SAUCE

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES 10 €

FRITES MAISON
HOMEMADE FRENCH FRIES

LINGUINE, TOMATES FRAÎCHES, AIL ET PERSIL
LINGUINE WITH FRESH TOMATOES, GARLIC, AND PARSLEY

SALADE DE JEUNES POUSSES ET TOMATES CERISES
MIXED GREENS AND CHERRY TOMATOES

LÉGUMES VAPEUR HEALTHY
STEAMED VEGETABLES

DESSERTS

LA TARTE TROPÉZIENNE AUX FRUITS FRAIS 16
BRIOCHE FOURÉE, CRÈME PÂTISSIÈRE, MASCARPONE, FRUITS FRAIS DE SAISON

TARTE TROPÉZIENNE WITH FRESH FRUITS
STUFFED BRIOCHE, PASTRY CREAM, MASCARPONE, SEASONAL FRESH FRUITS

LA VERRINE DU MOMENT 15
THE "VERRINE" OF THE MOMENT

LE PALETTE DE FRUITS FRAIS 17
FRUITS DE SAISON TRANCHÉS

THE FRESH FRUIT PLATTER
SEASONAL SLICED FRUITS

Prix nets TTC en euros service compris. Net prices in euros, including VAT and service
Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE. All our meats are of French or EU origin