Le



Déjeuner

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande Origines des viandes – France/Union Européenne – Lieux d'abattage – France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand Meat origin – France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

Végétarien / Vegetarian

POUR COMMENCER / STARTER

Poulpe grillé, purée de pois chiche, jus de citron, persil **38€**
Grilled octopus, chickpeas purée, lemon juice, parsley

Aubergines japonaises cuites à la flamme, confit de tomates, parmesan, ail et persil **22€**
Japanese eggplant, cooked over a flame, confit tomatoes, parmesan, garlic, parsley

Tartine de Rocamadour gratiné, roquette, tomates cerises **28€**
Gratinated Rocamadour goat's cheese toast with salad and cherry tomatoes

Plateau de crudités à déguster du bout des doigts, anchoïade, fleur de sel, huile d'olive **29€**
Platter of raw vegetables, anchovy, fleur de sel, olive oil

Salade de tomates plurielles, burrata, basilic, gel de vinaigre **31€**
Variety of seasonal tomato, burrata, basil, vinegar gel

Traditionnelle salade Niçoise au thon, oeuf, haricots verts, anchois **36€**
Traditional Niçoise Salad with tuna, egg, green beans, anchovies

Ceviche de loup à l'avocat, citron vert, piment, pickles oignons, herbes fraîches **39€**
Sea bass ceviche with avocado, lime, chilli, pickled onions, fresh herbs

Poke-bowl aux crevettes, mangue, fèves de soja, concombre, riz noir **37€**
Shrimp poke bowl with mango and edamame, cucumber, black rice

POUR CONTINUER / MAIN COURSE

Carpaccio de bœuf, parmesan, olives, câpres, tomates cerises **37€**
Beef carpaccio, parmesan, olives, capers, cherry tomatoes

Saucisse de veau grillée, légumes d'été, tomates **39€**
Grilled veal sausage, summer vegetables, tomatoes

Filet de dorade grillée, courgettes crues marinées au citron vert et herbes fraîches **44€**
Grilled sea bass bream fillet, raw zucchini marinated in lime and fresh herbs

Entrecôte de bœuf charolaise (250 g), beurre d'ail, pommes sautées **58€**
Charolaise beef ribsteak (250 g), garlic butter, sautéed potatoes

Tartare de bœuf charolais aux condiments, câpres, mesclun, frites **42€**
Charolais beef tartare with condiments, capers, mesclun salad, french fries

Sole meunière, beurre au câpres, pommes vapeur, citrons grillés **78€**
Sole meunière, caper butter, steamed potatoes, grilled lemons

Calamars sautés en persillade, tomates confites, sauce chimichurri, jus de citron **45€**
Sea bass ceviche with avocado, lime, chilli, pickled onions, fresh herbs

Suprême de volaille grillé, salade de haricots verts, échalotes, xerès **42€**
Grilled chicken supreme, green bean salad, shallot, sherry

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande Origines des viandes – France/Union Européenne – Lieux d'abattage – France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand Meat origin – France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

Végétarien / Vegetarian

Nos Garnitures

Purée de pommes de terre montée à la crème et beurre 18€
Mashed potatoes whipped with cream and butter

Frites de pommes de terre maison 17€
Homemade French fries

Légumes de saison confits au basilic servis en staub 18€
Confit of seasonal vegetables with basil served in staub

POUR TERMINER / DESSERT

Opéra chocolat, biscuit joconde, ganache café 22€
Opera chocolate cake, biscuit, coffee ganache

Assiette de fruits frais 27€
Fresh fruit plate

Abricots rôtis au miel de fleurs, romarin, glace vanille, crumble 24€
Roasted apricots with flower honey, rosemary, vanilla ice cream, crumble

Traditionnelle crème caramel à la vanille de Madagascar 21€
Traditional vanilla crème caramel, with vanilla from Madagascar

Citron givré, glace citron-coriandre, écorces de citron confites 23€
Frozen lemon, lemon-coriander ice cream, candied lemon peel

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande Origines des viandes – France/Union Européenne – Lieux d'abattage – France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand Meat origin – France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

Végétarien / Vegetarian

DES PRODUCTEURS & PARTENAIRES DE CONFIANCE SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

Plus qu'un choix, travailler avec des producteurs locaux est pour le Chef Colinet une évidence. Depuis son installation à Saint-Tropez, il profite des mois d'hiver et des journées de fermeture du Colette pour sillonner la région et rencontrer agriculteurs, éleveurs mais aussi pêcheurs et ostréiculteurs. Par volonté de qualité mais également par souci environnemental, c'est ainsi que naissent ses plus belles créations.

SKILFULLY SELECTED PRODUCERS & TRUSTED PARTNERS

More than a choice, For Chef Colinet, working with local producer is a clear passion rather than a choice. Since settling in Saint-Tropez, he taken advantage of the winter months and the Colette's OFF season closure period to travel around the region and meet with farmers, breeders, as well as fishermen and oyster farmers. Driven by a desire for quality, but also by environmental concerns, His creations are driven by his desire for sustainable quality produce.

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande Origines des viandes – France/Union Européenne – Lieux d'abattage – France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand Meat origin – France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

Végétarien / Vegetarian

Le



Dîner

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande Origines des viandes – France/Union Européenne – Lieux d'abattage – France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand Meat origin – France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

Végétarien / Vegetarian

POUR COMMENCER / STARTER

Poulpe grillé, purée de pois chiche, jus de citron, persil **38€**
Grilled octopus, chickpeas purée, lemon juice, parsley

Aubergines japonaises cuites à la flamme, confit de tomates, parmesan, ail et persil **22€**
Japanese eggplant, cooked over a flame, confit tomatoes, parmesan, garlic, parsley

Tartine de Rocamadour gratiné, roquette, tomates cerises **28€**
Gratinated Rocamadour goat's cheese toast with salad and cherry tomatoes

Plateau de crudités à déguster du bout des doigts, anchoïade, fleur de sel, huile d'olive **29€**
Platter of raw vegetables, anchovy, fleur de sel, olive oil

Salade de tomates plurielles, burrata, basilic, gel de vinaigre **31€**
Variety of seasonal tomato, burrata, basil, vinegar gel

Traditionnelle salade Niçoise au thon, oeuf, haricots verts, anchois **36€**
Traditional Niçoise Salad with tuna, egg, green beans, anchovies

Ceviche de loup à l'avocat, citron vert, piment, pickles oignons, herbes fraîches **39€**
Sea bass ceviche with avocado, lime, chilli, pickled onions, fresh herbs

Poke-bowl aux crevettes, mangue, fèves de soja, concombre, riz noir **37€**
Shrimp poke bowl with mango and edamame, cucumber, black rice

POUR CONTINUER / MAIN COURSE

Carpaccio de bœuf, parmesan, olives, câpres, tomates cerises **37€**
Beef carpaccio, parmesan, olives, capers, cherry tomatoes

Saucisse de veau grillée, légumes d'été, tomates **39€**
Grilled veal sausage, summer vegetables, tomatoes

Filet de dorade grillée, courgettes crues marinées au citron vert et herbes fraîches **44€**
Grilled sea bass bream fillet, raw zucchini marinated in lime and fresh herbs

Entrecôte de bœuf charolaise (250 g), beurre d'ail, pommes sautées **58€**
Charolaise beef ribsteak (250 g), garlic butter, sautéed potatoes

Tartare de bœuf charolais aux condiments, câpres, mesclun, frites **42€**
Charolais beef tartare with condiments, capers, mesclun salad, french fries

Sole meunière, beurre au câpres, pommes vapeur, citrons grillés **78€**
Sole meunière, caper butter, steamed potatoes, grilled lemons

Calamars sautés en persillade, tomates confites, sauce chimichurri, jus de citron **45€**
Sea bass ceviche with avocado, lime, chilli, pickled onions, fresh herbs

Suprême de volaille grillé, salade de haricots verts, échalotes, xerès **42€**
Grilled chicken supreme, green bean salad, shallot, sherry

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande Origines des viandes – France/Union Européenne – Lieux d'abattage – France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand Meat origin – France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

Végétarien / Vegetarian

Nos Garnitures

Purée de pommes de terre montée à la crème et beurre 18€
Mashed potatoes whipped with cream and butter

Frites de pommes de terre maison 17€
Homemade French fries

Légumes de saison confits au basilic servis en staub 18€
Confit of seasonal vegetables with basil served in staub

POUR TERMINER / DESSERT

Opéra chocolat, biscuit joconde, ganache café 22€
Opera chocolate cake, biscuit, coffee ganache

Assiette de fruits frais 27€
Fresh fruit plate

Abricots rôtis au miel de fleurs, romarin, glace vanille, crumble 24€
Roasted apricots with flower honey, rosemary, vanilla ice cream, crumble

Traditionnelle crème caramel à la vanille de Madagascar 21€
Traditional vanilla crème caramel, with vanilla from Madagascar

Citron givré, glace citron-coriandre, écorces de citron confites 23€
Frozen lemon, lemon-coriander ice cream, candied lemon peel

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande Origines des viandes – France/Union Européenne – Lieux d'abattage – France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand Meat origin – France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

Végétarien / Vegetarian

DES PRODUCTEURS & PARTENAIRES DE CONFIANCE SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

Plus qu'un choix, travailler avec des producteurs locaux est pour le Chef Colinet une évidence. Depuis son installation à Saint-Tropez, il profite des mois d'hiver et des journées de fermeture du Colette pour sillonner la région et rencontrer agriculteurs, éleveurs mais aussi pêcheurs et ostréiculteurs. Par volonté de qualité mais également par souci environnemental, c'est ainsi que naissent ses plus belles créations.

SKILFULLY SELECTED PRODUCERS & TRUSTED PARTNERS

More than a choice, For Chef Colinet, working with local producer is a clear passion rather than a choice. Since settling in Saint-Tropez, he taken advantage of the winter months and the Colette's OFF season closure period to travel around the region and meet with farmers, breeders, as well as fishermen and oyster farmers. Driven by a desire for quality, but also by environmental concerns, His creations are driven by his desire for sustainable quality produce.

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande Origines des viandes – France/Union Européenne – Lieux d'abattage – France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand Meat origin – France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

Végétarien / Vegetarian