

Le



...by Colette

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande
Service and taxes included - Allergens list available on demand

 Végétarien / Vegetarian

TAPAS

Tarif par personne / Price per person

Jambon ibérique Bellota-Bellota 100% Iberico, pain grillé à l'huile des Baux de Provence - 53€

Bellota-Bellota, 100% Iberian ham, toast with olive oil from les Baux de Provence

Guacamole d'avocats au mortier, citron vert, chips de socca Niçoise - 23€ 

Avocado guacamole made in front of you, lime, socca chips

Chorizo Ibérique de Campo, pain grillé à la tomate - 29€

Iberian Chorizo from Campo, toasted bread with tomatoes

Cromesquis de cabillaud aux olives, romarin, salsa tomate - 22€

Codfish cromesquis with olives, rosemary, tomatoes salsa

Risotto Carnaroli, citron, parmesan - 23€ 

Carnaroli risotto, lemon, parmesan

Frites de panisse niçoises au thym - 19€ 

Panisse Fries from Nice flavoured with thyme

Cœur de saumon fumé norvégien, pain toasté, citron - 26€

Norwegian smoked salmon tenderloin, toast, lemon

Burrata des Pouilles à la truffe, basilic, tomates - 26€

Burrata cheese from « les Pouilles » with truffle, basil, tomatoes

Croque-Sezz du bout des doigts, comté, jambon aux herbes - 23€

Croque Sezz, Comté cheese, ham with herbs

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Service and taxes included - Allergens list available on demand

 Végétarien / Vegetarian

POUR COMMENCER

L'avocat au mortier préparé devant vous (de 12h30 à 14h30) - 25€

Graines de courges, piment doux, chips de socca

Avocado guacamole made in front of you, lime, socca chips (from 12:30 pm to 02:30pm)

Les tomates cerises multicolores - 27€

Burrata crémeuse, basilic Varois, balsamique

Cherry tomatoes, creamy burrata, basil from the Var, balsamic

Salade SEZZ-art - 32€

Poulet Label Rouge grillé, sucrine, parmesan, œufs, sauce César, tomates cerises

SEZZ-art salad, Label Rouge grilled chicken, baby gem lettuce, parmesan cheese, eggs, Caesar dressing, cherry tomato

Salade végétale de légumes - 24€

Artichauts, caviar de courgette, aubergines, tomates cerises, basilic

Vegetables salad with artichokes, zucchini caviar, eggplant, cherry tomatoes, basil

Cœur de saumon fumé Norvégien - 49€

Tranché finement, citron, pain toasté à l'huile des Baux de Provence

Norwegian smoked salmon filet, thinly sliced, lemon, toasted bread with Baux de Provence oil

Gambas sautées en persillade (de 12h30 à 14h30) - 46€

Salade d'avocat, parmesan, salsa citron, cerfeuil

Prawns sauteed in parsley, avocado salad, lemon salsa, chervil (from 12:30 pm to 02:30pm)

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Service and taxes included - Allergens list available on demand

 Végétarien / Vegetarian

Carpaccio de Bar mariné aux herbes (de 12h30 à 14h30) - 41€

Agrumes, câpres, mesclun

Seabass carpaccio marinated in herbs, citrus, capers, mesclun salad (from 12:30 pm to 02:30pm)

Carpaccio de tomates de Cogolin- 23€

Pistou, parmesan, olives, basilic

Tomatoes from Cogolin in carpaccio with pistou sauce, parmesan, olives and basil

Carpaccio de Bœuf mariné au balsamique - 29€

Copeaux de parmesan, cébette, mesclun et frites maison

Beef Carpaccio marinated in balsamic, parmesan cheese, salad and homemade French fries

Carpaccio de melon - 21€

Jambon italien, feta, basilic

Melon carpaccio with Italian ham, feta cheese and basil

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Service and taxes included - Allergens list available on demand



Végétarien / Vegetarian

La Méditerranée, Pêche locale

Langouste Grillée au beurre mousseux

Prix 33€/ 100gr

Pré-commande 24h à l'avance

Main Lobster with butter sauce

Price 33€/ 100gr

Pre-order 24 hours before

Poisson sauvage rôti entier selon arrivage

Dorade ou Saint-Pierre

Prix 16€/ 100gr

Grilled whole wild fish depending on availability

John dory or Sea bream

Price 16€/ 100gr

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande
Service and taxes included - Allergens list available on demand



Végétarien / Vegetarian

POUR CONTINUER

Pasta Rigatoni n°51 - 29€

Crème de parmesan, lardons caramélisés, oignons confits
Rigatoni pasta, parmesan cheese cream, caramelized bacon, confit onions

Le Poulpe grillé à la Provençale (de 12h30 à 14h30) - 44€

Pois chiche, tomates, persil, citron
Grilled octopus, chickpeas, parsley, lemon (from 12:30 pm to 02:30pm)

Filet de Bar grillé (de 12h30 à 14h30) - 39€

Légumes de saison cuisinés à la Provençale
Grilled seabass filet, season vegetables "A la Provençal" (from 12:30 pm to 02:30pm)

Calamars (de 12h30 à 14h30) - 39€

Sautés au beurre d'ail au vert, risotto, basilic, tomates cerises
Sauteed calamari with garlic butter, risotto, basil, cherry tomatoes (from 12:30 pm to 02:30pm)

Sauté de gigot d'agneau aux aromates - 36€

Carotte, basilic, oignons rouge, poivrons, thym frais
Sauté of leg of lamb with herbs

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande
Service and taxes included - Allergens list available on demand

Sezz Burger - 35€

Bœuf charolais, oignons confits, poitrine de porc grillée, pickles, Comté affiné, frites fraîches maison

Sezz Burger Charolais beef, candied onions, grilled bacon, pickles, matured Comté cheese home-made French fries

Croque-Sezz - 36€

Truffes d'été, jambon cuit aux herbes, crème de parmesan, salade

Croque-Monsieur with summer truffle, ham cooked with herbs, parmesan cream, salad

Croque-Monsieur jambon, parmesan, frites - 19€

Croque-Monsieur with ham, parmesan cheese, homemade French fries

Club Sandwich à la volaille - 27€

œufs, sauce cocktail, salade, tomates, frites fraîches maison

Club Sandwich, poultry, egg, cocktail sauce, tomato, salad, home-made French fries

Club Sandwich au saumon fumé - 30€

Salade, beurre de citron, œufs, tomates, frites maison

Smoked salmon, salad, lemon butter, eggs, tomatoes, home-made French fries

Omelette nature, salade verte ou frites - 18€

Plain omelette, green salad or homemade French fries


Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Service and taxes included - Allergens list available on demand



Végétarien / Vegetarian

GARNITURES

Assiette de frites maison - 15€ 

Home-made French Fries

Pâtes Mezzi-Rigatoni nature / tomates - 19€ / 24€ 

Pasta Mezzi-Rigattoni, butter / tomatoes

Ratatouille de légumes confits aux herbes aromatiques de notre jardin - 18€ 

Ratatouille with vegetables confit with herbs from our garden

Risotto Arborio du Piémont au parmesan - 22€ 

Arborio risotto from Piémont with parmesan

KIDS

Salade de Tomates cerises grappe de Cogolin en vinaigrette - 14€ 

Salad of cherry tomatoes from the country

Carpaccio de Melon de Pays et Jambon de Pays - 17€

Melon carpaccio served with thin slices of San Daniele Ham

Poisson du jour à la plancha avec frites ou légumes - 23€

Catch of the day "à la plancha" served with homemade French fries or vegetables

Filet de volaille, jus de cuisson, avec frites ou légumes - 29€

Poultry breast with its jus and served with French fries or vegetables

Omelette nature, salade verte ou frites - 18€ 

Plain omelette, green salad or homemade French fries

Croque-Monsieur jambon, parmesan, frites - 19€

Croque-Monsieur with ham, parmesan cheese, homemade French fries

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Service and taxes included - Allergens list available on demand

 Végétarien / Vegetarian

POUR TERMINER

Melon, Pastèque, Ananas - 22€

En tranches fines, à déguster du bout des doigts

Sliced melon, watermelon, pineapple

Glaces et sorbets MAISON - 15€

Sélection de parfums au choix, 3 boules, meringue maison

Home-made ice-cream and sorbet, selection of flavors, 3 scoops

Les pêches (de 12h30 à 14h30) - 16€

Nage de pêches blanches rafraîchies à la verveine du jardin

With peach with verbena from the hotel garden (from 12:30 pm to 02:30pm)

Les fruits-rouges - 18€

Dans une tartelette, ganache légère au chocolat blanc

Small tart, light white chocolate ganache

Pain perdu (de 12h30 à 14h30) - 19€

Caramélisé aux fruit rouges, glace vanille de Madagascar

Caramelized French toast with red fruits, vanilla ice cream from Madagascar (from 12:30 pm to 02:30pm)

Le Macaron XXL (de 12h30 à 14h30) - 25€

A la fraise varoise, crème légère framboise

XXL macaron with strawberry from the Var, light raspberry cream (from 12:30 pm to 02:30pm)

Finger trois chocolats - 18€

Aux éclats de noisettes / Three chocolate finger, splinters of hazelnut

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Service and taxes included - Allergens list available on demand

 Végétarien / Vegetarian

DRINKS

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande
Service and taxes included - Allergens list available on demand

 Végétarien / Vegetarian

VINS AU VERRE - 12cl

Champagne

Möet et Chandon Impérial Brut	28
Möet et Chandon Impérial Rosé	35
Möet et Chandon Brut Vintage - 2013	40
Möet et Chandon Rosé Vintage - 2013	45
Dom Pérignon - 2013	65
Dom Pérignon Rosé vintage - 2008	140
Ruinart Blanc de Blancs	50

Vins Blancs

Château des Marres « Prestige » - 2022	18
Château Neuf du Pape, Domaine Bosquet des Papes, Tradition - 2020	20
Palette, Château Simone - 2020	22
Bourgogne Château de Meursault, Clos du Château - 2021	24

Vins Rosés de Provence

Château des Marres Cuvée Prestige - 2022	16
Domaine Val D'Astier « Signé » - 2021	18
Château D'Esclans Cuvée Château - 2021	20

Vins Rouges

Château des Marres, Prestige - 2020	18
St Nicolas de Bourgueil - Domaine Amirault, Quarterons - 2019	20
Htes-Côtes de Nuits, Domaine Aegerter, Les Corvées - 2021	22
Giorgio Primo, Quinta, La Massa - 2006	26

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Service and taxes included - Allergens list available on demand



Végétarien / Vegetarian

VINS - 75cl

Rosés

Clos de L'Ours, L'Accent - 2021	75
Château Minuty, Rosé et Or - 2022	90
Château des Marres « 1907 » - 2022	135
Château Minuty « Cuvée 281 » - 2020	145
Château D'Esclans Garrus - 2021	240

Blancs

Saumur, Château Fosse-Sèche, Arcane - 2020	75
Chablis Village, Domaine d'Henri, Saint-Pierre - 2021	90
Provence, Château des Marres, Prestige - 2022	100
Palette, Château Simone - 2020	130
Mercurey 1 ^{er} Cru Château de Chamirey, La Mission - 2020	170
Chassagne Montrachet, Domaine Jean Chartron - 2020	320

Rouges

Côtes de Provence, Bertaud Belieu - 2016	65
Bandol, Domaine Terrebrune - 2018	130
Saint-Julien, Connétable de Talbot - 2018	120
Mercurey 1 ^{er} Cru, Château de Chamirey, Clos de Ruelles - 2021	160
Pommard, Olivier Leflaive - 2014	215


Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Service and taxes included - Allergens list available on demand



Végétarien / Vegetarian

CHAMPAGNES - 75cl

Les Champagnes	12cl	75cl
Dom Pérignon <i>Dom Pérignon</i>		
		
2013 Dom Pérignon..	65	390
2008 Dom Pérignon Rosé		850
2003 Dom Pérignon Plénitude 2		1350
2004 Dom Pérignon Plénitude 2		1250
Moët & Chandon		
Moët & Chandon Brut Impérial	28	145
Moët & Chandon Rosé Impérial	35	175
Moët & Chandon Brut ICE Rosé Impérial	-	155
2013 Moët & Chandon Grand Vintage	40	180
Ruinart		
Ruinart Blanc de Blancs	50	290
Ruinart Rosé		300

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande
Service and taxes included - Allergens list available on demand

Café, Thés et Chocolats de la « Maison Noailles », Torréfacteurs depuis 1927 à Marseille.
Coffee, Teas and Chocolates from « Maison Noailles », Roasters since 1927 in Marseille.

Espresso/Double	8/12
Café latte, cappuccino	9
Chocolat chaud / Hot chocolate	9
Thés / Teas	8
(Thé vert, thé au Jasmin, Thé au fruits-rouges, Thé vert à la menthe, Darjeeling, Earl Grey, agrumes)	
(Green tea, Jasmin, red-fruits, green mint tea, Darjeeling, Earl Grey, citrus)	
Infusion	8
(Verveine, Camomille, tilleul, menthe, jasmin, tilleul menthe)	
(Verbeina, chamomile, linden, jasmin, mint linden)	



Soft drinks (25 à 33cl)

Coca-cola, Coca-cola zéro	8
Fever tree, ginger beer, ginger ale	8
Orangina, ice tea	8
San bitter	8
Red bull	11

Jus de fruits / Fruit juice

Alain Milliat (33cl)	7
Ananas, pomme, framboise, tomate rouge, passion	
Pineapple, apple, raspberry, tomato, passion	

Jus de fruits pressés / Fresh fruit juice	9
Orange, pamplemousse, citron, citron vert	
Orange, grapefruit, lemon, lime	

Eaux filtrée NORDAQ / Filtered water NORDAQ

Plate / Still (75cl)	10
Plate / Still (50cl)	8

Eaux filtrée pétillante NORDAQ / Filtered sparkling water NORDAQ

Pétillante / Sparkling (75cl)	10
Pétillante / Sparkling (50cl)	8

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande
Service and taxes included - Allergens list available on demand



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

For Chef Colinet, working with local producers is much more than a simple choice. Since he moved to Saint Tropez, he makes the most of the winter months and the days when Restaurant Colette is closed to explore the region and meet local farmers, breeders, fishers and oyster farmers. His desire for quality, along with his concern for the environment, is what have inspired his finest creations.

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Service and taxes included - Allergens list available on demand



Végétarien / Vegetarian