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, working with local producers is an obvious decision for Chef Colinet. Since settling in Saint-Tropez, he takes advantage of the winter months and the Colette's closure days 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, this is how his finest creations come to life.

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 &

Nos Menus / Our Menus

(Uniquement le midi/ Only for lunch)

Entrée / Plat ou Plat/Dessert *Starter/ Main courses/ Dessert* **48€**

Entrée/ Plat/ Dessert *Starter/ Main courses/ Dessert* **68€**

*Les entrées, plats et desserts inclus dans les menus sont indiqués par une **

*Starters, main courses and desserts included in the menus are indicated by a **

A PARTAGER

Nos huîtres de la maison GIOL possible à l'unité 4€

Our Oysters from GIOL house **Par 3 : 12€**

Par 6 : 24€

Par 9 : 34€

Frites de panisse aux olives 14€

Polenta French fries with olives

Tapenade à la Provençale, pain grillé - 18€

Provençal style tapenade, toasted bread

Traditionnel céleri-rémoulade, ciboulette, moutarde, servi en saladier - 19€ *

Traditional «celeri-remoulade», chives, mustard, served in a salad bowl

Le gros artichaut « feuille » cuit entier à partager, vinaigrette moutarde – 22€ *

The large "leaf" artichoke, cooked whole to share, with mustard vinaigrette

Planche de Comté, pain toasté à l'huile d'olive, confiture Varoise - 26€

Comté cheese platter, toasted bread with olive oil, Var region jam

Planche de charcuterie, pain grillé, condiments, seule ou à partager– 31€

Charcuterie platter, toasted bread, condiments, served alone or to share

Jambon Bellota 100% ibérique, «Extrem puro extremadura » tranché à la commande – 53€

100% Iberian Bellota ham, "Extrem puro extremadura" sliced to order

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

Salade de tomates de couleur, vinaigre de xérès, pousses de basilic- 21€ *
Colors tomatoes salad, sherry vinegar, young basil

Croque-Sezz du bout des doigts, Comté, jambon aux herbes, sauce béchamel- 23€
Croque Sezz finger-style, Comté cheese, herb-infused ham, béchamel sauce

Le classique « œufs mayonnaise », cœur de laitue - 24€ *
Traditional "mayonnaise egg", lettuce

Ceviche de bar, jus de citron, avocat, oignons rouges, piment - 26€
Bass Ceviche, lemon juice, avocado, red onion, sweet pepper

Salade de chèvre chaud de Collobrières au miel - 28€
Warm goat cheese salad from Collobrieres with honey

POUR CONTINUER

Poisson entier, selon arrivage - 18€/ 100gr
Grilled whole wild fish depending on availability

Saucisse de veau rôtie à la plancha, pomme purée, échalotes – 29€ *
Roasted Veal sausage, mashed potatoes, shallots

Daube de bœuf au vin rouge, écorces d'oranges, carottes au miel – 33€
Red wine beef stew, orange skin, honey glazed carrot

Coquelet rôti, confit de légumes du soleil au basilic – 35€ *
Roasted Cockerel, candied vegetable with basil

Truite grillée, poireaux, amandes, citron - 39€
Grilled trout, steamed potatoes, brown butter, almond, lemon

Traditionnelle sole meunière au beurre noisette, pommes vapeur - 60€
"Meunière" sole with brown butter, steamed potatoes

Pêche du Jour, cocotte de ratatouille au basilic - *
Fish of the day, ratatouille with basil

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

KIDS

Salade de tomates cerise de pays, billes de mozzarella, basilic - 14€
Tomatoes salad, mozzarella and basil

Avec les doigts : le finger croque-jambon - 17€
With your finger: « croque-ham »

Rigatoni à la sauce tomates, gruyère râpé - 24€
Rigatoni pasta with tomato sauce

Blanc de poulet rôti au beurre, frites maison ou légumes - 27€
Roasted chicken breast, French fries or vegetable

Filet de bar grillé, pomme purée au beurre, un puits pour la sauce - 32€
Grilled Bass, mash potatoes

Barre glacée maison, parfum au choix : chocolat, vanille ou fruits - 17€
Finger ice cream, selection of flavors: chocolate, vanilla or fruits

Glaces et Sorbets maison, 3 boules parfum au choix – 18€ *
Home-made ice cream and sorbet, 3 scoops flavour of your choice

POUR TERMINER

Glaces et Sorbets maison, 3 boules parfum au choix – 18€ *
Home-made ice cream and sorbet, 3 scoops flavour of your choice

Le traditionnel Paris-Brest, praliné aux amandes caramélisées – 20€ *
Traditional "Paris-Brest", caramelized almond praline

Pavlova framboises, citron vert et basilic – 20€ *
Raspberry pavlova, lime and basil

Fondant au chocolat servi en Staub, glace vanille, seule ou à partager – 20€ /33€
Chocolate fondant served in a large pan, vanilla ice cream

La crème brûlée à la vanille de Madagascar – 21€
Madagascar vanilla « crème brulée »

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