

LA TARTANE SAINT AMOUR

Saint Tropez - Courchevel



... à l'Ombre des Palmiers

LES ENTRÉES

Salade César & ses croûtons à l'ail Cesar's salad & garlic croutons	18
Salade de roquette & parmesan Roquette salad & parmesan	14
Salade cœur de sucrine Heart of sucrine lettuce salad	16
Tomates cœur de bœuf, originale Burrata & pesto Tomatoes, Burrata & pesto	19
Carpaccio de bœuf, roquette & parmesan Beef carpaccio, salad & parmesan	19
Carpaccio de saumon italien Italian salmon carpaccio	19
Mi cuit de crevettes Lightly cooked shrimps	24

LES PÂTES

Spaghetti Al Diavolo, ail, piment & poivrons Diavolo spaghetti with garlic, chilli peppers & sweet peppers	21
Penne ou spaghetti bolognaise Bolognese spaghetti or penne	22
Penne aux truffes Penne with truffle	39
Linguini pomodoro & basilic Pomodoro linguini & basil	19

LES VIANDES

Filet de bœuf grillé & sa garniture Grilled fillet of beef with garnish	38
Tartare de bœuf traditionnel Traditional beef tartar	24
Côte de veau aux morilles Rib of veal with morel mushrooms	34
Poulet rôti sauce Périgourdine Roast chicken, Périgourdine sauce	28
Côtes d'agneau Ribs of lamb	24

LES PRODUITS DE LA MER..

Sole Meunière 400-500grs Sole cooked in butter sauce	55
Saumon mi cuit à l'unilatéral, sauce vierge Salmon lightly cooked on one side, virgin sauce	26
St Jacques simplement poêlées Sautéed sea scallops	32
Garniture au choix : Purée, haricots verts, riz, jardinière de légumes, purée aux truffes (+ 10€), pommes de terre sautées à l'ail & aux truffes (+ 10€) Mashed potatoes, green beans, rice, vegetables, mashed potatoes with truffle (+ 10€), sautéed potatoes with garlic & truffle (+ 10€)	

LE COIN DES ENFANTS..

Blanc de poulet rôti servi avec purée, frites ou légumes Roast chicken breast with mashed potatoes, french fries or vegetables	15
Steak haché & coquillettes sauce tomate ou beurre Hamburger & pasta with tomato sauce or butter	15

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Crème brûlée with vanilla	9
Palettes de sorbets Selection of sorbets	9
Sablé breton crème Yuzu & pêche confite, servi avec son ice tea Breton shortbread with Yuzu cream & candied peach, ice tea	9
Tarte tropézienne Saint Tropez tart	9
Sphère de chocolat blanc, framboise fraîche & sa mousse, émulsion hibiscus White chocolat, fresh raspberries & mousse, hibiscus emulsion	9

Prix nets € / Service compris - Net prices € / Service included