

★ ★ ★ ★ ★
LA MANDARINE
SAINT-TROPEZ

RESTAURANT

côté cour



Notre carte est élaborée avec des produits frais et faits maison
par notre Chef Quentin GAMBART et ses équipes

Our menu is crafted with fresh, homemade products by our Chef Quentin GAMBART and his team



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

We remain at your disposal for any requests (24 hours delay)

Embarquez pour un voyage gustatif aux saveurs méditerranéennes et laissez-vous guider par l'imagination de notre Chef Quentin GAMBART en découvrant notre **menu Signature**.

Disponible uniquement le soir.

*Embark on a culinary journey of Mediterranean flavors and let yourself be guided by the creativity of our Chef Quentin GAMBART as you discover our **Signature Menu**.*

Available only in the evening.

MENU SIGNATURE

5 actes 95

ou **4 actes 75**

(1 plat au choix/ one main course)

Carpaccio

Carpaccio

Pêche de méditerranée

Mediterranean catch

Pièce de bœuf affinée

Dry-aged beef cut

Dessert

Dessert

Mignardises

Petit Fours

Caviar Casparian

Golden Imperial

50 gr - 255

125 gr - 550

Accompagné de blinis, condiments frais, et citron

Served with blinis, fresh condiments, and lemon

ENTRÉES STARTERS

Tartare de thon aux saveurs d'Asie 33

Avocat, graines de sésame

Asian-style tuna tartare, avocado, sesame seeds

Tarte fine à la tomate 24

Balsamic, straciatella et basilic

Thin tomato tart, aged balsamic, stracciatella, basil

Burrata des Pouilles crémeuse 125 gr 26

Déclinaison de tomates anciennes, origan sauvage, huile d'olive extra vierge

Creamy Apulian burrata, heirloom tomato medley, wild oregano, extra virgin olive oil

Salade César "Tradition" 27

Suprême de volaille fermière, parmesan affiné, croûtons dorés

Traditional caesar salad, free-range chicken supreme, aged parmesan, golden croutons

Fingers de volaille fermière croustillants 5 pièces 28

Panko, duo de sauces maison

Crispy free-range chicken fingers, panko crust, duo of homemade sauces

Club Mandarine

Pain toasté croustillant, oeuf, sucrine, tomates anciennes et mayonnaise basilic

Toasted bread, egg, gem lettuce, heirloom tomatoes and basil mayonnaise

Volaille fermière rôtie 29

Free-range roasted chicken

Saumon fumé 32

Smoked salmon



Sans gluten - Gluten free



Végétarien - Vegetarian

PÂTES *PASTA*

Linguine ou rigatoni Rummo 26

Arrabbiata relevée

Spicy arrabbiata

Bolognaise mijotée

Slow-cooked bolognese

Pesto de basilic frais

Fresh basil pesto

Tomates fraîches, ail et persil

Fresh tomatoes, garlic and parsley

POISSONS *FISH*

Poke Bowl saumon 32

Légumes croquants, quinoa et gingembre

Salmon poke bowl, crisp vegetables, quinoa and ginger

Carpaccio de thon rouge de Méditerranée 36

Ponzu truffé, pointe de wasabi

Mediterranean bluefin tuna carpaccio, truffle ponzu, hint of wasabi

Filet de loup de Méditerranée 34

Sauce vierge au basilic

Mediterranean sea bass fillet, basil virgin sauce

Poulpe de roche snacké 38

Poivrons en piperade et chorizo

Seared rock octopus, piperade peppers, chorizo

VIANDES

MEAT

Cheeseburger Signature 38

Bœuf Wagyu 170gr, cheddar fondant, oignons confits, mayonnaise maison aux herbes fraîches
Wagyu beef 170gr, melted cheddar, caramelised onions, fresh herb mayonnaise

Cœur de filet de bœuf 250gr 54

Saisi au sautoir, fleur de thym, jus corsé
Beef tenderloin heart, pan-seared, wild thyme blossom, rich jus

Entrecôte snackée 300gr 44

Beurre maître d'hôtel et jus de bœuf aux aromates
Seared rib-eye steak, maître d'hôtel butter, aromatic beef jus

Suprême de volaille fermière 34

Basse température, jus de volaille aux herbes
Slow-cooked free-range chicken supreme, herb-infused poultry jus

GARNITURES

SIDE DISHES

Frites maison 11

Homemade French fries

Frites maison, cheddar fondant et éclats de truffe 19

Homemade French fries, melted cheddar & truffle shavings

Panisses à la provençale 10

Provençal panisses

Légumes de saison : vapeur ou grillés 14

Seasonal vegetables: steamed or grilled

Jeunes pousses de saison, tomates cerises 14

Seasonal baby greens, cherry tomatoes

Pomme de terre en écrasé à la truffe 21

Truffled mashed potatoes

Pomme de terre en écrasé, huile d'olive et tomates confites 11

Crushed potatoes, olive oil, sun-dried tomatoes



Sans gluten - Gluten free



Végétarien - Vegetarian

DESSERTS

Tarte Tropézienne revisitée aux framboises 16

Tarte Tropézienne revisited with raspberry

Tarte au citron et fruits rouges 16

Lemon tart and red berries

Tiramisu et son espresso 16

Tiramisu with espresso

Moelleux au chocolat, fruits secs et sorbet framboise 16

Warm chocolate fondant, dried fruits, raspberry sorbet

Carpaccio d'ananas au fruit de la passion 16

Pineapple carpaccio with passion fruit

Riz au lait vanillé et mangue, riz soufflé au caramel 16

Vanilla rice pudding, mango, caramelised puffed rice

Assiette de fruits frais de saison et exotiques 28

Seasonal & exotic fresh fruit platter

Glaces ou sorbets 6 /boule

Ice cream or sorbet