



LA MANDARINE

S A I N T - T R O P E Z

Toute notre carte est élaborée avec des produits frais et faits maison par notre Chef Daniel Do Vale et ses équipes.

Nous restons à votre disposition pour toute demande spécifique dans un délai de 24h, cela pourra être réalisé par notre Chef.



LA PISCINE

12h00/14h30 19h30/22h00

MISE EN BOUCHE

Fingers de Volaille fermière panés, sauce épicée	19
Tacos de Bœuf, trilogie de parfum	21
Salade composée aux légumes provençaux	19

LE FRESH BAR

Daurade 24 € / Thon 28 € / Poulpe 27 € / Boeuf Mariné 28€

En salade

Laitue, mangue, avocat, grenade, carottes, citron vert, gingembre, sésame, coriandre à la vinaigrette passion-miel

Ceviche

Bouillon de légumes au citron vert, citron caviar, oignons rouges, radis, edam amé, wakamé

Tartare

Aromate provençal, Scarmozza, mesclun à l'huile d'olive vierge

PLANCHA OU BARBECUE

Le Poulpe

Tentacules de Poulpe, persillade et citron

37

Le Thon

Mi-cuit, sauce Chimichurri

35

Le Boeuf

Emincé à la cacahuète

35

La Volaille

Fermière à la Piperade

32

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites croustillantes maison	9	Julienne de légumes sautés à la plancha, gingembre et coriandre	11
Riz vinaigré	9	Mélange de pousses, parmesan, tomates	9

DESSERTS

Notre douceur	16
Verrine du jour	15

Prix TTC en euros, service inclus

La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs
Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

LA PISCINE

12 pm / 02.30 pm 07.30 pm / 10 pm

APPETIZER

Chicken fingers, spicy sauce	19
Beef Tacos	21
Salad with Provençal vegetables	19

FRESH BAR

Wolffish 24€/ Sea bream 24 €/ Tuna 28 €/ Octopus 27 € / Marinated Beef 28€

Salad

Lettuce, mango, avocado, pomegranate, carrots,
lime, ginger, sesame, coriander with passion-honey vinaigrette

Ceviche

Vegetable broth with lime, caviar lemon, red onions, radish, edam ame, wakame

Tartare

Provençal herbs, Scarmozza, mesclun with virgin olive oil

PLANCHA OR BARBECUE

Octopus

Octopus tentacles, parsley and lemon 37

Red Tuna

Semi-cooked, chimichurri sauce 35

Beef

Minced with Peanuts 35

Poultry

Farm with piperade 32

SIDE DISHES

Homemade fries	9	Vegetables sauteed a la plancha,	11
Vinegar rice	9	ginger and coriander	
		Mixed of sprouts	9

DESSERTS

Our sweetness	16
Verrine of the day	15

Net prices, in euros, service included /The allergen list is available upon request

All our meats are of French or EU origin