

★ ★ ★ ★ ★
DOMAINE DE L'ASTRAGALE
S A I N T - T R O P E Z



Notre carte est élaborée avec des produits frais et faits maison
par notre Chef et ses équipes
Our menu is crafted with fresh, homemade products by our Chef and his team

L'équipe du restaurant vous accueille de 12h00 à 21h30
The restaurant team welcomes you from 12.00 pm to 9.30 pm

Nous restons à votre disposition pour toute demande spécifique (délai de 24h)
We remain at your disposal for any requests (24 hours delay)

CAVIAR

Notre sélection pour vous
Our selection for you

Le "V" Caviar Gold

50gr - 150 euros

100gr - 250 euros

Accompagné de blinis, condiments frais, et citron
Served with blinis, fresh condiments, and lemon

CÔTÉ FRAICHEUR FRESHNESS CORNER

Salade César 28€

Poulet croustillant, œuf, iceberg, parmesan

Crispy free-range poultry, egg, iceberg lettuce, parmesan

Salade Niçoise 29€

Thon frais, anchois, mesclun, tomates anciennes, radis, artichauts,
poivron, céleri vert, œuf, olives et basilic

*Niçoise Salad, fresh tuna, anchovies, mixed greens, heirloom tomatoes, radishes, artichokes,
bell pepper, green celery, egg, olives and basil*

Grand frais 27€

Burrata des Pouilles, tomates anciennes, huile d'olive extra vierge, origan

Burrata from Puglia, heirloom tomatoes, extra virgin olive oil, oregano

Astra Club Sandwich

Poulet fermier, œuf, sucrine, tomates anciennes, mayonnaise, basilic 27€

Free-range chicken, egg, sucrine lettuce, heirloom tomatoes, mayonnaise, basil

ou

Saumon fumé, œuf, sucrine, tomates anciennes, mayonnaise, basilic 30€

Smoked salmon, egg, sucrine lettuce, heirloom tomatoes, mayonnaise, basil

Ceviche de poissons de Méditerranée, citron caviar, fruit de la passion, cacahuète wasabi et ponzu 28€

Mediterranean fish ceviche with finger lime, passion fruit, wasabi peanuts, and ponzu sauce

Tartare de thon de Méditerranée et guacamole à la vinaigrette sésame soja 31€

Mediterranean tuna tartare and guacamole with sesame soy vinaigrette

Tartare de bœuf au couteau 200g, et ses condiments 29€

200g Hand-Cut Beef Tartare with Traditional Condiments

Tataki de thon rouge Méditerranéen juste snacké à la sauce teriyaki et nanami togarashi 39€

Seared Mediterranean bluefin tuna tataki with teriyaki sauce and nanami togarashi

CÔTÉ CHAUD

HOT SIDE

Cheeseburger 35€

Steak haché dry-aged, cheddar fondu, oignons confits, sucrose, mayonnaise maison aux aromates

Dry-aged beef patty melted cheddar, caramelized onions, sucrose lettuce, Homemade herb mayonnaise

Aiguillettes de volaille fermière au citron confit panée au panko, duo de sauces maison 26€

Crispy free-range chicken tenders with preserved lemon, panko crust, and duo of homemade sauces

Pâtes artisanales - *handcrafted pasta* 26€

Linguine ou rigatoni

Arrabbiata - bolognaise - pesto au basilic - tomates fraîches, ail et persil

Arrabbiata - bolognese - basil pesto - fresh tomatoes, garlic, and parsley

Pâtes du jour - *Pasta of the day* Prix selon variété - *Price by variety*

Filets de sole, sauce vierge au basilic 39€

Sole fillets with basil virgin sauce

Dos de loup de Méditerranée sauce chimichurri 37€

Mediterranean sea bass fillet with chimichurri sauce

Coeur de filet de bœuf châteaubriand 250g au sautoir à la fleur de thym et son jus corsé 53€

250g Chateaubriand beef tenderloin, seared with thyme blossom and rich jus

Suprême de volaille basse température, jus aux olives taggiasche 38€

Slow-Cooked Supreme of Poultry with Taggiasca Olive Jus

ACCOMPAGNEMENT

10 €

SIDE DISHES

Frites maison

Homemade french fries

Riz parfumé au sésame

Sesame-scented rice

Mesclun et tomates cerises

Mixed greens and cherry tomatoes

Ratatouille provençale

Provençal ratatouille

Légumes vapeur

Steamed vegetables

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge

Mashed potatoes with extra virgin olive oil

BARBECUE

19h30 - 21h30

Côte de bœuf, béarnaise et jus corsé

Ribeye with Béarnaise Sauce and Rich Jus

Prix selon variété et poids

Price by variety and weight

Entrecôte 300g au beurre café de paris 44€

300g Ribeye with Café de Paris Butter

Loup de Méditerranée au romarin 95€/2prs

Mediterranean Sea Bass with Rosemary

Sole à la fleur de thym et sauce vierge 90€

Sole with Thyme Blossom and Virgin Sauce

Sur demande dans un délai de 24 heures, nous pouvons réaliser :

Loup- *Sea Bass* 3/4 prs

Homard - *Lobster*

Langouste - *Crayfish*

Prix selon variété et poids

DESSERT

Churros et trilogie de sauces maison 17€

Churros and trio of homemade sauces

Fraise en tartelette, mascarpone chocolat blanc, compotée de rhubarbe à la vanille et glace fraise 16€

Strawberry tartlet, white chocolate mascarpone, vanilla rhubarb compote, and strawberry ice cream

Soupe de fruits rouges, jus végétal parfumé au basilic Thaï, allumette feuilletée et sorbet framboise 16€

Red fruit soup, vegetal juice scented with Thai basil, puff pastry stick, and raspberry sorbet

Tarte fine aux pommes caramélisées, douceur caramel et glace vanille 15€

Thin caramelized apple tart, caramel delight, and vanilla ice cream

Fruits frais de saison 16€

Fresh seasonal fruits

Croustillant chocolat Manjari, nougatine d'amandes et glace café pur arabica 16€

Crispy manjari chocolate, almond nougatine, and pure arabica coffee ice cream

Ananas victoria au parfum exotique, granité menthe et citron vert 16€

Exotic-scented victoria pineapple, mint and lime granita

Moelleux au chocolat et fruits secs, chantilly vanille 15€

Chocolate fondant with dried fruits, vanilla chantilly

Crèmes glacées ou sorbets maison 5€

Homemade ice creams or sorbets