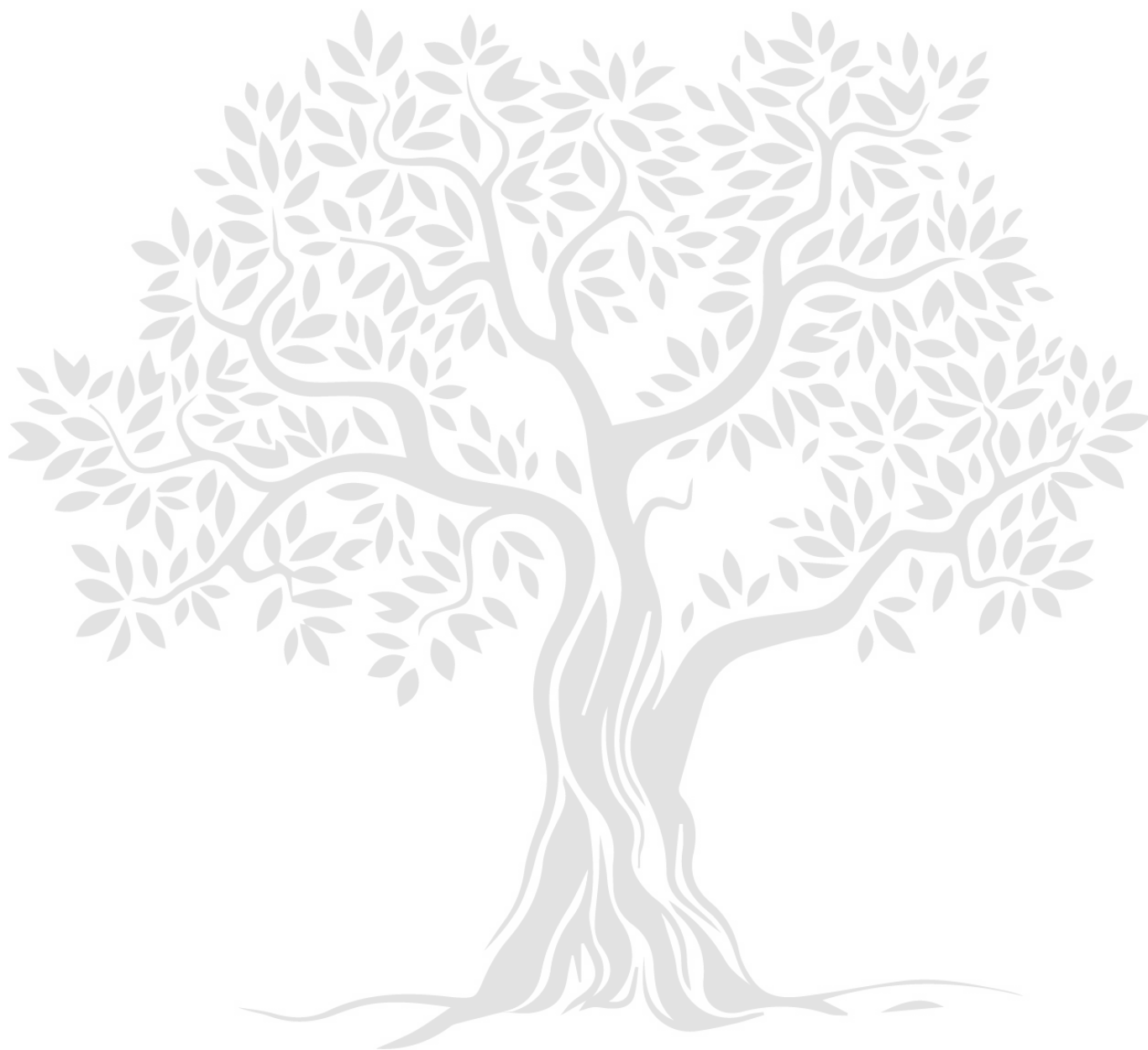


★ ★ ★ ★ ★
DOMAINE DE L'ASTRAGALE
S A I N T - T R O P E Z

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

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



★ ★ ★ ★ ★
DOMAINE DE L'ASTRAGALE
S A I N T - T R O P E Z
12H -22H

L'ESPACE FRAÎCHEUR



Sashimi de Thon rouge Méditerranéen Accompagné de sa sauce ponzu truffée et wasabi	29
Véritable tartare de Bœuf au couteau et ses condiments (200g)	28
Notre tartare de la mer Duo de thon et saumon, avocat, sésame, wakamé, cébettes, carottes, concombre, coriandre, citron vert	28
Vitello tonnato Longe de veau cuite basse température, parmesan, câpres, roquette et sauce maison au thon	29
Le Wrap du Chef Le wrap de Saumon, sucrine, tomates confites, citron caviar et sauce Skyr aux fines herbes	26
L'Astra Club Notre club sandwich aux filets de poulet fermiers, œuf bio, sucrine, tomates ananas et mayonnaise basilic	26
Notre fameuse salade César revisitée Poulet, oeuf parfait, iceberg, parmesan	28
Notre salade saveur d'Asie Filet de bœuf mariné au curry, lait de coco, carottes, courgettes, poivrons jaunes, noix de cajou, coriandre et laitue	25
La Grand Frais Burrata des Pouilles ou Burrata fumée au bois de hêtre, tomates anciennes, huile d'olive extra vierge, origan	27

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

CÔTÉ CHAUD

Nos Aiguillettes croustillantes 24
Volaille fermière au citron confit panée au panko, duo de sauces maison

Pâtes artisanales Rummo 24
Linguine, Rigatoni, Orecchiette
Arrabbiatta/ Bolognaise / pesto de basilic/ tomates fraîches, ail et persil

L'Astra cheese Burger 29/32
Steak haché 200 gr ou volaille crouillante, cheddar fondu, oignons confits, mayonnaise maison aux aromates

Filet de Loup de Méditerranée 36
Poêlée d'asperges et petits pois frais au citron confit, lomo ibérique

Tataki de Thon Rouge Méditerranéen 38
Juste snacké à l'huile de sésame, mix de légumes et sauce teriyaki

Notre cœur de filet de Bœuf 52
Châteaubriand 350 gr au sautoir à la fleur de thym, moelle persillée et son jus corsé

La Volaille 37
Suprême basse température et son jus aux olives Taggiasche

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites croustillantes maison	9	Ecrasé de pommes de terre	9
Riz vinaigré	9	Cannellonis à la tomate et basilic	11
Linguine tomates fraîches, ail et persil	9	Légumes vapeur	11
		Mélange de pousses, parmesan et tomates	9

NOS DESSERTS

Tartelette d'abricots rôtis au miel de thym, ganache montée à l'huile d'olive, sorbet abricot 16

Comme un calisson aux parfums du sud, glace aux amandes grillées 16

Puissance chocolatée adoucie à la vanille de Madagascar bio 16

Pavlova, fruits rouges et pistache de Sicile, sorbet mandarine 17

Nos crèmes glacées ou sorbets maison aux divers parfums 4

Prix TTC en euros, service inclus

La liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE