



LA BASTIDE  
DE  
SAINT TROPEZ



# LE DÉJEUNER DE L'ISOLETTA

# LE DÉJEUNER DE L'ISOLETTA



## ENTRÉES | *STARTERS*

- 🌿 Burrata des Pouilles, artichauts, ail des ours 28  
*Burrata from Puglia, artichokes, wild garlic*
- Ceviche de sériole, oignon rouge, coriandre, leche de tigre 34  
*Ceviche of seriola, red onion, coriander, leche de tigre*
- Carpaccio de gambero rosso, citron noir, huile de carapace 36  
*Carpaccio of gambero rosso, black lemon, shell oil*
- Salade César 38  
*Chicken Caesar Salad*

## PLATS | *MAIN COURSES*

- 🌿 Rigatoni cacio e pepe dans sa meule de pecorino 36  
*Rigatoni cacio e pepe in its pecorino whee*
- Club sandwich au poulet 38  
*Chicken club sandwich*
- Club Sandwich au homard 42  
*Lobster club sandwich*
- Bastide' Burger: bœuf, sauce tartare, scamorza fumée 39  
*Burger Le B: beef, tartar sauce, smoked scamorza*
- Linguine aux vongole, citron, poutargue 42  
*Linguine pasta with vongole, lemon, bottarga*

## DESSERTS

- Sorbets et glaces maison (3 boules) 16  
*Homemade sorbets and ice cream (3 cups)*
- Mousse au chocolat, grué de cacao 20  
*Chocolate mousse, cacao nibs*
- Pavlova aux fruits de saison 20  
*Pavlova with seasonal fruits*
- Assiette de fromages affinés 22  
*Selection of aged cheeses*
- Assiette de fruits frais 25  
*Fresh fruit platter*



🌿 Vegetarien

N'hétez pas à nous solliciter pour les allergènes - Please consult us for allergens  
Les prix sont nets et service compris. Price includes tax & service