

SENEQUIER

SAINT TROPEZ

FROMAGES

Chèvre frais BIO16
Camembert entier BIO au lait cru26
Rôti au miel ou nature
Saint Marcellin20

DESSERTS

Crêpes Suzette23
Tarte Tropézienne *Sénéquier* 15
Tarte Tropézienne *Sénéquier* framboise17
Meringue chantilly maison 13
Sénéquier cake sans gluten, sorbet chocolat 15
Pavlova (*meringue, glace vanille, fraises, chantilly*)15
Minis meringues aux fruits rouges17

À partager

Crème caramel30
Mousse au chocolat33
Nougat du *Sénéquier*21

GLACES "*Berthillon*"

Supplément Chantilly2

2 boules15	3 boules23	Coupe glacée23
Vanille • Chocolat • Moka • Créole		Coupe Belle Hélène • Pêche Melba
Caramel beurre salé • Pistache • Mangue		Fraise melba • Vacherin • Sundae Caramel
Framboise • Fraise • Sorbet chocolat		Dame Blanche • Affogato

EAUX MINÉRALES

Chateldon / Vittel / San Pellegrino 75cl13,5

prix nets en euros - service compris - La Maison n'accepte pas les chèques - Boisson non comprise

depuis 1887
MARQUE DÉPOSÉE

SENEQUIER

SAINT TROPEZ



LE RESTAURANT

@senequiersainttrophez @senequiersainttrophez

SENEQUIER

SAINT TROPEZ

PETITS PLATS

- ✓ Guacamole maison19
- Vitello tonnato / câpres frits26
- Tarama, pain grillé20
- Langoustines croustillantes au basilic39
- Pata negra di Bellota31
- Calamars frits, sauce tartare24
- Foie gras de canard38
- ✓ Burrata di campana, tomates et basilic19
- Caviar Oscietre Impérial
... 50gr 240 ... 125gr 590

ENTRÉES

- 6 escargots XXL23
- Vapeurs de crevettes31
- Saumon gravlax, fromage blanc aux herbes et blinis29
- Crevettes sauvages tièdes au basilic33
- ✓ Avocat vinaigrette14
- Saumon en tartare, vinaigre de ponzu29
- ✓ Œuf parfait / butternut / jus vert22
- Poulet rôti, caesar dressing29
- Tartare de bar sauvage, coriandre, citron vert57

✓ Plat végétarien

SENEQUIER

SAINT TROPEZ

PLATS

- Noix de saint-jacques snackées,
condiment pignons de pin et tomates confites40
- Du homard et ses pâtes à la tomate légèrement épicée49
- ✓ Ravioles à la truffe de la "maison Perrin"41
- Saumon cuit à la vapeur44
- Pavé de loup sauvage, tomates / basilic59
- Le bacon-cheeseburger34
- Tartare de bœuf, pommes frites32
- Excellente entrecôte Angus, béarnaise (350gr)54
- Paillard de poulet mariné au citron35
- Côtelettes d'agneau français48

Les Incontournables

- Poisson entier (selon marché)16 /100gr
- Sole meunière (600/700gr)79
- Foie de veau français tranché épais49
- Véritable cœur de filet de bœuf au poivre (300gr)64
- ✓ Omelette bio aux truffes ♦.....42
- Crêpes Suzette23

GARNITURE AU CHOIX

- pomme purée • frites • haricots verts • riz basmati • coeur de laitue
- purée à la truffe ♦(+9€)
- Garniture supplémentaire (+11€)

✓ Plat végétarien

♦ Tuber aestivum



SENEQUIER

SAINT TROPEZ

CHEESES

- Fresh organic goat cheese16
- Whole organic raw milk camembert26
Roasted with honey or plain
- Saint Marcellin20

DESSERTS

- Crêpes Suzette23
- Tropézienne pie by *Sénéquier* 15
- Raspberry tropézienne pie by *Sénéquier*17
- Meringue chantilly maison 13
- Sénéquier* cake sans gluten, sorbet chocolat 15
- Pavlova (*meringue, glace vanille, strawberries, whipped cream*)15
- Minis meringues with red fruits17

To share

- Crème caramel30
- Chocolate mousse33
- Nougat by *Sénéquier*21

ICE CREAM *Berthillon*

Extra whipped cream2

- | | | |
|--|---------------|--|
| 2 scoops15 | scoops23 | Ice cream sundae23 |
| Vanilla • Chocolate • Moka • Salted butter | | Coupe Belle Hélène • Pêche Melba |
| Caramel • Créole Pistachio • Mango | | Fraise melba • Vacherin • Sundae Caramel |
| Raspberry • Strawberry • Chocolate sorbet | | Dame Blanche • Affogato |

MINERAL WATERS

Chateldon / Vittel / San Pellegrino 75cl13,5



depuis 1887
MARQUE DÉPOSÉE

SENEQUIER

SAINT TROPEZ



LE RESTAURANT

SENEQUIER
SAINT TROPEZ

PETITS PLATS

- ✓ Homemade guacamole19
- Vitello tonnato / fried capers26
- Taramasalata, toasted bread20
- Crispy basil langoustines39
- Pata negra di Bellota31
- Fried calamari, tartar sauce24
- Duck foie gras38
- ✓ Burrata di campana, tomatoes & basil19
- Caviar Oscietre Impérial
... 50gr 240 ... 125gr 590

STARTERS

- 6 snails xxl23
- Steamed shrimp dumplings31
- Salmon gravlax, fresh chive cheese and blinis29
- Warm basil shrimp33
- ✓ Avocado vinaigrette14
- Salmon tartare, ponzu vinegar29
- ✓ Œuf parfait / butternut / green juice22
- Roasted chicken, caesar dressing29
- Wild seabass tartare, coriander, lime57

✓ Vegetarian

Net price in euros - Service Included - House does not accept cheque - Drink not included

SENEQUIER
SAINT TROPEZ

MAIN COURSES

- Roasted scallops, pine nut relish and tomato confit40
- Lobster with slightly-spiced tomato pasta49
- ✓ Ravioles with truffle from “Perrin” house41
- Steamed salmon44
- Wild sea bass fillet, tomatoes / basil59
- Bacon-cheeseburger34
- Beef tartare, french fries32
- Beautiful Angus prime rib, bearnaise sauce (350gr)54
- Paillard of chicken marinated with lemon35
- French lamb chops48

The essentials

- Whole fish (according to arrival)16 /100gr
- Sole meunière (600/700gr)79
- French calf liver, thickly sliced49
- Beef fillet with peppercorn sauce (300gr)64
- ✓ Organic omelette with truffle ♦42
- Crêpes Suzette23

SIDE DISHES

mashed potatoes • french fries • green beans • basmati rice • lettuce heart
truffle mashed potatoes ♦ (+9 €)

Extra side dish (+11€)

✓ Vegetarian
♦ Tuber aestivum

Net price in euros - Service Included - House does not accept cheque - Drink not included