

Déjeuner. Carte de Printemps

ENTRÉES

- Carpaccio de loup aux condiments italiens 17
- Salade de poulpe au pomelo, roquette, pousses d'épinard, tomates cerises et fêta 17
- Stracciatella, jambon de Parme, chips de basilic et huile d'olive 15
- Déclinaison d'artichauts, mouillettes de pinsa romana 15
- Asperges vertes en vinaigrette et œuf mimosa 14
- Taboulé de lentilles corail, légumes croquants et herbes fraîches 14
- Nems de poulet (4 pièces) 14

PLATS

- Avocado toast 19
- Vitello tonnato 25
- Club poulet 23
- Cheeseburger 26
- Dos de saumon grillé au miso, pak choï, udon 25
- Ballottine de volaille au Parme, tomates confites et stracciatella, polenta crémeuse 24
- Wok de gambas Thaï 27
- Linguine aux Saint-Jacques 32
- Entrecôte Beurre maître d'hôtel 37
- Loup entier à la plancha (1kg) 90

SALADES

- Salade Caesar 25
- Salade Niçoise 27

DESSERTS

- Salade de fruits 12
- Coco bowl 12
- Banoffee 12
- Tarte Tatin 12
- Crème caramel 12
- Affogato 9
- Glaces et sorbets 7

KIDS

- Filet de loup bio / Steak haché / Tenders de poulet 17
- Pâtes / Polenta /Frites / Salade



Hôtel des Lices

SAINT-TROPEZ

Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros service compris.