

## Hors D'oeuvres

appetizers & voorgerechten

### À Partager

om te delen

Escargots	12 <sup>50</sup>
Sardines	10
Oesters klassiek	4 p.s
Charcuterie selectie van hammetjes	12 <sup>50</sup>
Croquettes du garnalen <sup>4 stuks</sup>	13
Broodplankje <sup>l</sup> brood, tapenade & kruidenboter	7 <sup>50</sup>

### Entrées

voorgerechten

Sushi keuze uit dragon Roll   California   Spicy Tuna	17 <sup>50</sup>
Carpaccio van rund truffelmayonaise, oude kaas & sla	15
Steak tartare ei, kappertjes & mosterdmayonaise	17 <sup>50</sup>
Coquilles knolselderij, truffelcrème & beurre noisette	18
Gegrilde asperges <sup>l</sup> groene asperges, burrata & hollandaisesaus	13 <sup>50</sup>
Gegratineerde oester spinazie & hollandaisesaus	5 <sup>50</sup> p.s
Franse uiensoep <sup>l</sup>	8 <sup>50</sup>

<sup>l</sup> (kan) Vegetarisch

## Plats Principaux

hoofdgerechten

### Viande

vlees

Confit de canard la orange eendenborstfilet & sinaasappeljus	24 <sup>50</sup>
Saté Tropez atjar, kroepoek, satésaus & friet	21 <sup>50</sup>
American burger sla, bacon, kaas, barbecuesaus & friet	18 <sup>50</sup>
French burger sla, brie, gekarameliseerde ui & friet	19 <sup>50</sup>
Bavette bearnaisesaus, groenten & friet	27 <sup>50</sup>
Salade rib-eye rib-eye slices	18 <sup>50</sup>

### Poisson et Légumes

vis & groenten

Vis du jour spinazie, bimi, zeekraal & witte wijn-bieslooksous	22 <sup>50</sup>
Grote gamba's uit de mibrasa grill met knoflook	24
Salade Niçoise goes st. Tropez tonijnsteak, gepocheerd ei & olijven	18 <sup>50</sup>
Ratatouille schotel uit de oven <sup>l</sup> keuze uit vegan of met geitenkaas	19 <sup>50</sup>
Geroosterde bloemkoolsteak <sup>l</sup> keuze uit vegan of met kruidencrème	16 <sup>50</sup>
Salade camembert <sup>l</sup> gepfituurde camembert, peer & walnoten	17 <sup>50</sup>

## Suppléments

bijgerechten

Franse friet	4 <sup>50</sup>
Zoete aardappel friet	7 <sup>50</sup>
Salade	4 <sup>50</sup>
Gegrilde groenten	4 <sup>50</sup>

## Desserts

Crème brûlée tonkaboon & vanille-ijs	9 <sup>50</sup>
Mousse au chocolat chocola, chocola, chocola	9 <sup>50</sup>
Profiteroles soesjes met gele room, chocoladedaus & cointreau	9 <sup>50</sup>
Sabayon sorbet sorbetijs, rood fruit & champagne sabay-	9 <sup>50</sup>
Dame blanche vanille-ijs & chocoladesaus	9 <sup>50</sup>
Kaasplateau 4 Franse kazen & vijgencompote	13 <sup>50</sup>

## Menu soir

# ST. TROPEZ

## Gastrolounge



Turn around for English  
Scan voor allergenen  
Scannen für das deutsche menü

## Hors d'oeuvres

appetizers & starters

### À Partager

to share

Escargots	12 <sup>50</sup>
Sardines	10
Oysters classique	4 <sup>p.s</sup>
Charcuterie selection of hams	12 <sup>50</sup>
Croquettes de crevettes <sup>4 pieces</sup>	13
luxurious shrimp croquettes	
Bread and dips <sup>L</sup>	7 <sup>50</sup>
bread, tapenade and herb butter	

### Entrées

starters

Sushi	17 <sup>50</sup>
<i>choos between</i> dragon Roll   California   Spicy Tuna	
Beef carpaccio	15
truffle mayonnaise, aged cheese and lettuce	
Steak tartare	17 <sup>50</sup>
egg, capers and mustard mayonnaise	
Scallops	18
celeriac, truffle cream and beurre noisette	
Grilled asparagus <sup>L</sup>	13 <sup>50</sup>
green asparagus, burrata & hollandaise sauce	
Gratinated oyster	5 <sup>50 p.s</sup>
spinach & hollandaise sauce	
French onion soup <sup>L</sup>	8 <sup>50</sup>

<sup>L</sup> (can be) Vegetarian

## Plats Principaux

mains

### Viande

meat

Confit de canard la orange	24 <sup>50</sup>
duck breast fillet & orange gravy	
Saté Tropez	21 <sup>50</sup>
atjar, krupuk, satay sauce and fries	
American burger	18 <sup>50</sup>
lettuce, bacon, cheese, barbecue sauce & fries	
French burger	19 <sup>50</sup>
lettuce, brie, caramelized onion & fries	
Bavette	27 <sup>50</sup>
béarnaise sauce, vegetables & fries	
Rib-eye salad	18 <sup>50</sup>
rib-eye slices	

### Poisson et Légumes

fish & vegetables

Vis du jour	22 <sup>50</sup>
spinach, bimi, samphire & white wine-chive sauce	
Big prawns	24 <sup>50</sup>
from the mibrasa grill with garlic	
Niçoise goes st. Tropez salad	18 <sup>50</sup>
tuna steak, poached egg & olives	
Ratatouille from the oven <sup>L</sup>	19 <sup>50</sup>
<i>choose between</i> vegan or with goatcheese	
Roasted cauliflower steak <sup>L</sup>	16 <sup>50</sup>
<i>choose between</i> vegan or with herb cream	
Camembert salad <sup>L</sup>	17 <sup>50</sup>
deep fried camembert, pear & walnuts	

## Supplements

side dishes

French fries	4 <sup>50</sup>
Sweet potato fries	7 <sup>50</sup>
Salad	4 <sup>50</sup>
Grilled vegetables	4 <sup>50</sup>

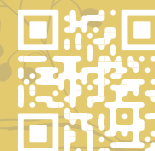
## Desserts

Crème brûlée	9 <sup>50</sup>
tonka bean & vanilla ice cream	
Mousse au chocolat	9 <sup>50</sup>
chocolate, chocolate, chocolate	
Profiteroles	9 <sup>50</sup>
profiteroles with pastry cream, chocolate sauce & cointreau	
Sabayon sorbet	9 <sup>50</sup>
sorbet, red fruit & champagne sabayon	
Dame blanche	9 <sup>50</sup>
vanilla ice cream & chocolate sauce	
Cheese platter	13 <sup>50</sup>
4 French cheeses & fig compote	

## Menu soir

# ST. TROPEZ

Gastrolounge



Draai om voor Nederlands  
Scan for allergen  
Scannen für das deutsche menü