

les Desserts

- Glacier BARBARAC, notre sélection de verrines (15 cl) 12 €
«Glacier Barbarac» ice cream parlour, our selection of verrines (15 cl)
- Classique : caramel beurre salé, framboise/mangue, nocciolosa, tarte citron, ...
Classic: salted butter caramel, raspberry/mango, nocciolosa, lemon tart, ...
- Végan et sans sucre : chocolat, ...
Vegan and sugar-free: chocolate, ...
- Douceur aux agrumes, 16 €
 Arlette caramélisée, sorbet menthe mandarine
Citrus fruit délice with a caramelized arlette and mint and tangerine sorbet
- Barre chocolat lait, 18 €
 caramel et cacahuètes dans l'esprit d'un Snickers, glace au caramel beurre salé
Snickers-style milk chocolate, caramel and peanut bar, with salted butter caramel ice cream
- L'assiette de fruits frais tranchés 20 €
 Fresh, sliced fruit
- Pavlova aux fruits de saison, 20 €
 crème légère au mascarpone, coulis et sorbets des fruits
Seasonal fruit pavlova, with a light mascarpone cream, coulis and fruit sorbet
- Coupe de fruits rouges, chantilly et glace vanille 24 €
Dish of red fruit with chantilly and vanilla ice cream



Château de la Messardière
 Hôtel & Spa ***** Saint-Tropez
 PALACE



La Piscine
 At the pool side



les Entrées

Starters

Tomates déclinées en trois couleurs, burrata crémeuse, pesto au basilic, tuile au parmesan <i>Heritage tomatoes with creamy burrata cheese, basil pesto and a parmesan crisp</i>	24 €
Thon juste snacké, légumes au gingembre frais et soja * <i>Seared tuna with stir-fried vegetables, fresh ginger and soy sauce</i>	24 €
Belle assiette de charcuterie <i>Charcuterie platter</i>	28 €
Saumon fumé de la maison Barthouil, navettes fromage blanc anisé <i>Maison Barthouil smoked salmon with aniseed-scented cream cheese boats</i>	30 €

les Salades

Salads

Fraîcheur de tourteaux, avocat, pamplemousse, gelée de concombre <i>Crab fraîcheur with avocado, grapefruit and cucumber jelly</i>	26 €
Salade « Belle Niçoise », comme à la Saleya * <i>Saleyra-style Belle Niçoise salad</i>	26 €
Salade César au poulet fermier, romaine, croûtons, lard grillé, parmesan, sauce césar <i>Caesar salad with free-range chicken, romaine, croûtons, grilled bacon, parmesan and Caesar sauce</i>	26 €
Salade de gambas sauce teriyaki, romaine, croûtons, vinaigrette de petits légumes <i>King prawn salad with a teriyaki sauce, romaine, croûtons and a baby vegetable vinaigrette</i>	28 €

* Proposé par notre chef dans le cadre d'une alimentation à plus faible teneur en calories / Reduced-calorie dishes

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes / A list of allergens is at your disposal

les Omelettes les Pâtes

Omelettes & Pasta

Omelette à votre goût : Nature, jambon, fromage, fines herbes <i>Omelette of your choice: plain, ham, cheese, herbs</i>	24 €
Linguine en trois versions / Linguini served 3 ways: Pomodoro au basilic / Pomodoro with basil Bolognaise (bœuf et veau) / Bolognese (beef and veal) Crème truffée du Rabasseur / Rabasseur truffle cream	24 € 27 € 32 €
Pâtes sans gluten, selon votre goût <i>Gluten-free pasta, with the sauce of your choice</i>	+5 €

les Pains Gourmands

Gourmet Sandwiches

Accompagnés de grosses frites ou laitue iceberg
Served with fries or iceberg lettuce

Club sandwich végétarien Légumes grillés, citron confit <i>Vegetarian club sandwich, with grilled vegetables, candied lemon</i>	34 €
Club sandwich « Comte de la Messardière » Poulet / Chicken Saumon fumé / Smoked salmon Homard / Lobster	38 € 42 € 54 €
Burger ou cheeseburger Compotée d'oignons, lard grillé, sauce maison <i>With grilled bacon, an onion compotée and home-made sauce</i>	40 €
Autres garnitures / Side dishes Mini-ratatouille – Légumes verts – Riz Basmati – Grosses frites <i>Mini ratatouille – Green vegetables – Basmati rice – Fried potatoes</i>	10 €

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine française /
Our beef is certified of French origin