



# *A Ciel Ouvert*

RESTAURANT



Le Printemps...  
Spring...

## les Entrées

Starters

Cœur de sucrine, jeunes pousses, légumes en copeaux, tomates confites,* vinaigrette citronnée Sucrine hearts with tender shoots, vegetable slivers, confit tomatoes and a lemon vinaigrette	20 €
Tomates déclinées en trois couleurs, burrata crémeuse, pesto au basilic, tuile au parmesan Heritage tomatoes with creamy burrata cheese, basil pesto and a parmesan crisp	24 €
Salade « Belle Niçoise », comme à la Saleya* Saleya-style Belle Niçoise salad	26 €
Fraîcheur de tourteaux, avocat, pamplemousse, gelée de concombre Crab fraîcheur with avocado, grapefruit and cucumber jelly	26 €
Salade de gambas sauce teriyaki, romaine, croûtons, vinaigrette de petits légumes King prawn salad with a teriyaki sauce, romaine, croutons and a baby vegetable vinaigrette	28 €
Tagliata de bœuf aux légumes croquants, vinaigrette à la coriandre fraîche, cacahuètes torréfiées et sésame Beef tagliata with crunchy vegetables, a fresh coriander vinaigrette, roast peanuts and sesame seeds	29 €
Ceviche de daurade royale, émulsion de lait de coco et citron vert, tartare de mangue-passion au piment doux Gilthead bream ceviche with a coconut and lime sauce, mango and passion fruit tartare with sweet spices	32 €

## les Pâtes et riz

Pasta and Rice

Linguine en quatre versions / Linguini served 4 ways	
Pomodoro au basilic / Pomodoro with basil	24 €
Bolognaise (bœuf et veau) / Bolognese (beef and veal)	27 €
Encornets, gambas, basilic, jus de soupe de roche et pecorino Romano	32 €
Squid, king prawns, rock fish sauce and pecorino romano	
Crème truffée du Rabasseur / Rabasseur truffle cream	32 €
Pâtes sans gluten, selon votre goût Gluten-free pasta, with the sauce of your choice	+5 €
Conchiglioni aux aubergines frites et crème de burratina à la sauce « al pomodoro » Conchiglie with fried aubergine, burratina cream and al pomodoro sauce	27 €
Risotto « al verde » au parmesan végétal, artichauts violets et pointes d'asperges* Risotto al verde with vegan parmesan, violet artichokes and asparagus tips	29 €
Risotto crémeux à la truffe d'été tuber aestivum, cordon d'un bon jus de veau Creamy risotto with summer truffles and a drizzle of old-fashioned veal gravy	32 €

# la Mer

Sea

- Thon juste snacké, légumes au gingembre frais et soja\* 24 €  
Seared tuna with stir-fried vegetables, fresh ginger and soy sauce
- Dos de daurade rôti sur peau, brandade de courgettes violons, la fleur en Tempura, jus d'olives cassées 32 €  
Seared sea bream steak with a violin courgette brandade, courgette flower tempura and crushed olive sauce
- Fricassée d'encornets, tomates fraîches et Capperis, déglacés au jus de bouille, fine ratatouille 36 €  
Squid fricassee with fresh tomatoes and capers deglazed with cooking juices and a delicate ratatouille
- Retour de pêche en filet, pommes de terre écrasées à la bisque de crustacés,\* tomates confites et olives taggiasche, sauce vierge 46 €  
Fillet of fresh fish of the day with a potato écrasée, shellfish bisque, confit tomatoes, taggiasca olives and a virgin sauce
- Belles camerones grillées à la fleur de thym tout simplement... 48 €  
jus de carapace et légumes sautés  
Shrimps simply grilled with thyme flowers, with a shellfish sauce and stir-fried vegetables

# la Terre

Land

- Poitrine de volaille fermière parfumée à la citronnelle, légumes et nouilles de riz sautés façon wok, jus miellé 32 €  
Breast of free-range chicken scented with lemongrass, with stir-fried vegetables and noodles and a honey sauce
- Tartare de bœuf taillé au couteau, mesclun et grosses frites 34 €  
Knife-cut beef tartare, with mesclun and fried potatoes
- Filet de bœuf grillé ou poêlé, pommes de terre écrasées et sa crème tartuffo, véritable sauce bordelaise 44 €  
Grilled or pan-fried fillet of beef, with a potato écrasée, tartufo cream and bordelaise sauce

# autres Garnitures

More Side Dishes

- Mini-ratatouille - légumes verts - riz Basmati - grosses frites 10 €  
Mini ratatouille - Green vegetables - Basmati rice - Fries

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine française / Our beef is certified of French origin  
\* 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.  
Prices in euro, including tax & service charge



# les Desserts

Baba à la farigoule de thym, fraises de saison, crème légère, glace du fruit Rhum baba with thyme, seasonal strawberries, a light cream and strawberry ice cream	16 €
Paris Saint-Tropez, croustillant chocolat au lait noisette, crème légère, glace praliné citron Paris Saint-Tropez cake with a milk chocolate and hazelnut crunch, light cream and praline lemon ice cream	18 €
L'assiette de fruits frais tranchés* Fresh, sliced fruit	20 €
Pavlova aux fruits de saison, crème légère au mascarpone, coulis et sorbets des fruits Seasonal fruit pavlova, with a light mascarpone cream, coulis and fruit sorbet	20 €
Tartelette chocolat, nougatine, grué de cacao, glace caramel beurre salé Chocolate tartlet, with nougatine, cacao nibs and salted butter caramel ice cream	22 €
Coupe de fruits rouges, chantilly et glace vanille Dish of red fruit with chantilly and vanilla ice cream	24 €

\* 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.  
Prices in euro, including tax & service charge





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