

DESSERT

TARTE TROPÉZIENNE 18

Tropezian tart

PAVLOVA BABETTE 25

Pavlova babette

TIRAMISU 45

Tiramisu

FRUITS GIVRÉS : PASSION, CITRON, PÊCHE, NECTARINE 28

Passion, Lemon, Peach, Nectarine

FRUITS GIVRÉS : NOIX DE COCO, MANGUE 50

Coconut, Mango

PLATEAU DE FRUITS COUPÉS 46

Cut fruits plate

VOTRE AVIS NOUS EST PRÉCIEUX,
N'HÉSITEZ PAS À NOUS LAISSER UN COMMENTAIRE.

Your feedback is important to us. We invite you to share your thoughts.



Tous nos prix sont indiqués en € TTC et services compris.



LA CARTE DU DÎNER

KUBE SAINT-TROPEZ

CRUDOS

SASHIMI DE LOUP DE MER & MOUTARDE DI CREMONA 36

Sea bass sashimi with cremona mustard

THON ROUGE, AVOCAT, & VINAIGRETTE AUX ANCHOIS 35

Red tuna, avocado, anchovy vinaigrette

DENTI EN CÉVICHE AU LAIT DE COCO 34

Denti in Ceviche with coconut milk

CARPACCIO DE COURGETTE ET PÂTÈQUE À L'HUILE DE BASILIC 26

Courgette and watermelon carpaccio with basil oil

ENTRÉES

TARTES DE TOMATES AU BASILIC 38

Tomato & basil tart

VITELLO TONATO 28

Vitello Tonato

MELON & PROSCIUTTO 30

Melon & Prosciutto ham

CARPACCIO D'ARTICHAUT & PARMESAN 32

Artichoke & parmesan carpaccio

ENCORNETS À LA PROVENÇALE 30

Provençal squid

SALADES

BURRATA, CONDIMENTS À LA FLEUR DE MIEL 75

Burrata with honey flower condiments

SALADE TATA 32

Tata salad

SALADE NIÇOISE 36

Niçoise salad

GARNITURES 12

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE / FRITES FRAÎCHES / LÉGUMES DU POTAGER

SALADE DE JEUNE POUSSE AU PARMESAN / RATATOUILLE

Mashed potatoes / Fresh-cut fries / Garden vegetables / Young leaf salad with parmesan

Provençal ratatouille



BARBECUE

BŒUF JERSIAIS ou ANGUS

Chateaubriand 160

Filet 70

Entrecôte 65

Côte de bœuf / Rib of beef 190

Brochette de bœuf / Beef skewer 45

Burger Cybele 35

VEAU DE LAIT

Faux-filet en Tagliata / Tagliata sirloin steak 55

Côte de veau / Veal chop 140

Milanaise / Milanese cutlet 40

VOLAILLE

Paillard de citron & parmesan / Lemon & parmesan paillard 42

Brochette de volaille / Chicken skewer 38

SAUCE

Sauce Poivre Barasura

Sauce Barbecue Lilie's

Sauce Béarnaise contemporaine

Sauce Signature

Sauce Jade

PÊCHES CÔTIÈRES

STEAK DE THON, VIERGE DE TOMATE CERISE & CEBETTE 45

Tuna steak, cherry tomato & spring onion vierge

SAUMON À LA VAPEUR & BERGAMOTTE 38

Steamed salmon with bergamot

BELLES GAMBAS GRILLÉES AU FENOUIL 65

Grilled king prawns with fennel

PÊCHE DU JOUR 35 / 100 GR

Catch of the day

FILET DE LOUP, COULIS DE TOMATES ANANAS, HERBES FRAÎCHES 58

Sea bass fillet, pineapple tomato coulis & fresh herbs

