

Chic  
Brasserie  
Le Saint-Remy



---

## ENTREES

---

<b>L'Artichaut provençal en barigoule</b> , mâcon en crémeux et noisette du Piémont «VEGAN »	14 €
<b>Le Bœuf façon maki</b> , radis, coriandre et soja	15 €
<b>Vitello Tonato</b> , Noix de veau et thon aux épices, câpres et parmesan	16 €
<b>Gambas en tempura de sésame</b> , avocat, mangue et sauce yaourt	16 €
<b>Huitres de Camargue</b> , Perle de Carteau (par 6)	14 €
<b>Caviar Oscière</b> servi avec blinis et crème à l'aneth	
Boite de 30 g	78 €
Boite de 125 gr (À partager)	198 €

---

## PLATS

---

<b>Black Burger Charolais</b> , frites maison et salade	24 €
<b>Agneau de Maussane les Alpilles</b> et semoule égrainée à l'huile d'Argan	26 €
<b>La Bourride Provençale</b> , poissons selon arrivage, rouille et légumes du marché	24 €
<b>Loup rôti</b> au fenouil, confit au fruit de la passion et quinoa	26 €
<b>Taboulé chaud de quinoa aux fruits</b> , légumes et herbes fraîches de la région (VEGAN)	20 €
<b>La Salade Niçoise revisitée</b> , thon aux épices, œuf fermier et légumes du marché	22 €

Prix nets en euros, service compris.

---

## PLATS A PARTAGER

---

**Véritable Côte de Bœuf Charolaise (800/900g) et os à Moelle** et frites maison

48 € / pers

---

## FROMAGES

---

**Sélection de fromages**

13 €

---

## DESSERTS

---

**Le Baba au rhum**, glace riz au lait Basmati et verre de rhum arrangé

13 €

**Tarte fine au chocolat** et glace pralinée maison

12 €

**Citron confit à l'estragon** et crèmeux au Yuzu

12 €

**Nage de fruits rouges** à la verveine et sorbet yaourt

13 €

**Carte réalisée par notre chef Julien Rigot**

*Nous attirons notre clientèle sur la présence de produits allergènes dans nos plats (Poisson, fruit de mer, gluten, fruits à coques, arachide, soja, œufs, lactose, moutarde, céleri, graine de sésame, lupin et Anhydride sulfureux)  
Veuillez en informer notre Maitre d'hôtel afin de pouvoir vous proposer un plat sans trace de ces produits.*

Prix nets en euros, service compris.



---

**Formule BRASSERIE midi**  
**Plat du Jour 19 €**  
**Plat du jour + accès Spa 39€**

---

**LUNDI**

**Cocotte de poulet** et pommes de terre rissolées

**MARDI**

**Fish and chips** du chef

**MERCREDI**

**Tartare de Bœuf**, frites et salade

**JEUDI**

**Petit salé** aux lentilles

**VENDREDI**

**L'Äioli du Saint-Rémy** aux légumes du marché et escargots

**SAMEDI**

**Hachis Parmentier** gratiné de canard

---

**MENU ENFANT 14 €**

---

**Plat au choix avec accompagnement**

Nuggets de poulet ou Croustillant de Poisson (les 2 sont faits maison) + accompagnement

Dessert & Boisson

Prix nets en euros, service compris.



---

## STARTERS

---

<b>« Barigoule » Provençal artichokes</b> , creamy mâcon and Piedmont hazelnut « VEGAN »	14 €
<b>Beef Maki style</b> , radish, coriander and soy sauce	15 €
<b>Vitello Tonnato</b> , veal scallop and spicy tuna, capers and parmesan cheese	16 €
<b>Tempura King prawn in sesame</b> , avocado, mango and yoghurt sauce	16 €
<b>Camargue Oyster</b> , « La Perle de Carteau » by 6	14 €
<b>Caviar</b> , Oscietra Caviar served with its blinis and dill cream	
One person : 30 g	78 €
To share : 125 g	198 €

---

## DISHES

---

<b>Charolais Black Burger</b> , homemade fries and salad	24 €
<b>Lamb from Maussane les Alpilles</b> , semolina seed with Argan oil	26 €
<b>The Provençal “Bourride”</b> , Fresh fish fillets according to delivery, rouille and market vegetables	24 €
<b>Roasted sea bass with fennel</b> , quinoa and passion fruits	26 €
<b>Quinoa Tabbouleh with fruits</b> , local fresh herbs and vegetable (VEGAN)	20 €
<b>The Traditional Revisited Niçoise</b> , spicy tuna, orange eggs from Alpilles and vegetable from market	22 €

Prix nets en euros, service compris.

---

## DISHES TO SHARE

---

**Charolais Beef Ribs (around 800/900g)** and homemade fries

48 € / people

---

## CHEESE

---

**Selection of cheeses**

13 €

---

## DESSERTS

---

**Rhum Baba**, Basmati rice pudding ice cream and rhum arrangé glass

13 €

**Chocolate pie** and homemade praline ice cream

12 €

**Lemon comfit with tarragon** and creamy Yuzu

12 €

**Red fruits nage** with verbena and yoghurt sorbet

13 €

Gluten-free bread is available on request to accompany your dishes.

Menu realised by our chef Julien Rigot

*We inform our guests to the presence of allergenic products in our dishes, please inform our Maitre D in order to propose you a dish without trace of these products (fish, seafood, gluten, nuts, peanut, soya, eggs, lactose, mustard, celery, sesame seed, lupin and sulphurous Anhydride).*

Prix nets en euros, service compris.



---

**LUNCH DISH OF THE DAY 19 €**

**Lunch dish + Spa access 39€**

---

**MONDAY**

**Chicken casserole** and hash browns

**TUESDAY**

**Chef's Fish and chips**

**WEDNESDAY**

**Beef tartar**, homemade fries and salad

**THURSDAY**

**Salt pork** with lentil

**FRIDAY**

**Saint-Rémy Aïoli** with organic vegetables and snail

**SATURDAY**

**Shepherd's pie** duck gratin

---

**CHILDREN MENU 14 €**

---

**Dish of your choice with accompaniment**

Chicken nuggets or Fish Crisp (both are homemade) + accompaniment

Dessert & Drink

Prix nets en euros, service compris.