

Chic
Brasserie
Le Saint-Remy



CARTE

HUITRES & CAVIAR

Huitres de Camargue, La Perle de Carteau <i>N°3 par 6</i>	15 €
Le Caviar ANTONIUS de Pologne, Caviar Oscière <i>Servi avec blinis et crème à l'aneth</i>	
<i>Pour deux personnes : 30 g</i>	68 €
<i>À partager : 125 g</i>	198 €

STARTER

Œuf Chic, <i>à la coque, mouillettes et caviar sur sa nacre</i>	28 €
La Saint-Jacques <i>Carpaccio marine avec vinaigrette de fleurs et son sorbet betterave</i>	18 €
Le Canard « Rougié » <i>Foie gras mi- cuit, crème de butternut infusé à l'absinthe, chutney de poire et coing</i>	19 €
Pata Negra, <i>De la maison 5 Jotas pan con tomate</i>	29 €



CARTE

POISSONS

La Dorade , <i>Filets cuit à l'unilatéral, fenouil au citron jaune comme un risotto</i>	31 €
La Bourride , <i>Filets de poissons frais selon arrivage, légumes de marché, jus de favouilles et aioli</i>	26 €
Le Poulpe de Galice , <i>Snacké à la plancha, pesto de Kalamata, légumes rôtis au miel</i>	28 €
Le Homard , <i>Comme une salade, entier décortiqué, agrumes et vinaigrette chaude</i>	32 €

VIANDES

Le Bœuf , <i>Côte de bœuf française taillée dans les six côtes, fleur de sel et thym</i>	32 €
L'Agneau , <i>Tajine au miel et amandes, semoule parfumée à la coriandre</i>	25 €
Côte de Veau Landaise , <i>Plat signature du Chef. Cuisson lente et fumée minute, poêlée d'automne, jus corsé</i>	34 €

VÉGÉTARIEN

Risotto de Camargue , <i>Bouillon d'herbes, petits légumes et ail noir de la maison 'Le Bio d'Olivier'</i>	22 €
---	------



CARTE

FROMAGES

Sélection de fromages des Alpilles 15 €

DESSERTS

Glaces et Sorbets maison *Sélection de glaces et sorbets du Chef* 10 €

Chocolat Noir de Valrhona *Anneau tout chaud, cœur coulant orange, 10 minutes de cuisson* 12 €

Le Citron *crème de citron au thym citron et meringue piquée* 12 €

Le Marron *Gaufre et crème de marron* 12 €

Du pain sans gluten est disponible sur simple demande pour accompagner vos plats.

Nous attirons l'attention de notre clientèle sur la présence de produits allergènes dans nos plats (mollusques, poissons, fruits de mer, gluten, fruits à coques, arachide, soja, œufs, lactose, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin et Anhydride sulfureux), veuillez en informer notre Maître d'Hôtel afin de pouvoir vous proposer un plat sans trace de ces produits. Origine de nos viandes : Union Européenne



MENU

OYSTER & CAVIAR

Oyster of Camargue, « La Perle de Carteau » N°3 by 6 15 €

ANTONIUS Caviar from Poland, Oscietra Caviar *served with its blinis and dill cream*

For two people : 30 g 68 €

To share : 125 g 198 €

STARTER

The “Chic” Egg, *Boiled egg with soldiers and caviar on mother-of-pearl* 28 €

Scallop *Marinated carpaccio with flower vinaigrette and beet sorbet* 18 €

The “Rougié” Duck *semi-cooked foie gras, butternut cream infused with absinthe, pear and quince chutney* 19 €

Pata Negra, from Cinco Jotas, *served with tomato bread* 29 €



MENU

FISHES

Bream , <i>Filets cooked unilaterally, fennel with lemon as a risotto</i>	31 €
The "Bourride" , <i>Fresh fish fillets according to delivery, market vegetables, favouilles juice and aioli</i>	26 €
Galician Octopus , <i>Snacked "à la plancha", Kalamata pesto, roasted vegetables with honey</i>	28 €
The Lobster , <i>Like a salad, fully shelled, citrus and hot vinaigrette</i>	32 €

MEATS

Beef , <i>French rib of beef cut in six ribs, salt and thyme</i>	32 €
Lamb , <i>Tajine with honey and almonds, semolina scented with coriander</i>	25 €
Veal Chop from Landes , <i>Chef's signature. Slow cooking and smoke minute, seared autumn, juice full-bodied</i>	34 €

VEGETARIAN

Camargue risotto <i>in the broth of herbs, small vegetables and black garlic of Olivier's Bio House</i>	22 €
--	------



MENU

CHEESE

Selection of Alpilles's cheeses 15 €

DESSERTS

Ice Cream & sorbet *Chef's ice cream and sorbet selection* 10 €

Valhrona Dark Chocolate *Hot piping ring, smooth orange heart, 10 minutes cooking* 12 €

The Lemon *Cream and dotted meringue, lime* 12 €

The Chestnut *Waffle and chestnut cream* 12 €

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

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). Our meats origin : European Union



LES EAUX / WATER

Minérale naturelle / Still water

50 cl 1L

Vittel

4 € 8 €

Minérales Pétillantes / Sparkling water

Perrier fines bulles

4 € 8 €

San Pellegrino

4 € 8 €

Châteldon 75cl

8 €

Les Eaux du Saint Rémy / Water from Saint Rémy

L'eau Castalie est affinée dans notre établissement à partir de l'eau de réseau locale micro filtrée.

Pure, rafraîchie à la demande et servie plate ou pétillante, Castalie est une alternative aux eaux en bouteilles transportées sur des centaines de kilomètres jusqu'à votre table. Produite sur place et sur mesure, Castalie est bel et bien une eau d'ici et d'aujourd'hui.

Castalie water is refined in our establishment from the micro-filtered local network water.

Pure, refreshed on demand and served still or sparkling, Castalie is an alternative to bottled water transported hundreds of miles to your table. Produced locally and custom, Castalie is indeed a water here and today.

75cl

Castalie Plate / Castalie still water

5 €

Castalie Pétillante / Castalie sparkling water

5 €