

## DU BOUT DES DOIGTS

### FINGERTIPS

- Club sandwich classique 35  
Classic club sandwich
- Tacos poulet, maïs grillé, romaine, pico de gallo 31  
Chicken tacos, grilled corn, romaine lettuce, pico de gallo
- Tacos veggie, légumes croquants,  
pickels de concombre, pêche, avocat 29  
Veggie tacos, crunchy vegetables, cucumber pickels,  
peach, avocado
- Cheeseburger, salade de jeunes pousses, pommes allumettes 39  
Cheeseburger, baby salad leaves, matchstick fries
- Black burger, guacamole, oignon croustillant, piment,  
cheddar, sauce diable 41  
Black burger, guacamole, crispy onion, chilli,  
cheddar, devil sauce

## LES ENTRÉES DE SAISON

### SEASONAL STARTERS

- Velouté de fenouil, vives, tofu, granité, chizo 21  
Fennel velouté, weevers, tofu, granité, chizo
- Salade fraîcheur, tétragone, choux-fleur,  
grenade, mangue 23  
Refreshing salad, new zealand spinach, cauliflower,  
pomegranate, mango
- Tartare de saumon, gingembre, sésame,  
granny smith, glace wasabi 39  
Salmon tartar, ginger, sesame, granny smith apple,  
wasabi ice cream
- Burrata, bettraves multicolores crues et cuites, pesto,  
pignons de pin, condiment bettrave 31  
Burrata, multi colored raw and cooked beetroots, pesto,  
pine nuts, beetroot seasoning
- Tataki de thon, ananas, avocat onctueux 34  
Tuna tataki, pineapple, creamy avocado
- Beignets de fleurs de courgettes safranées 27  
Saffron courgette flower fritters
- Salade Niçoise tradition 29  
Traditional salad Niçoise
- Tiradito of sea bream, passion fruit, coriander, guacamole,  
pomegranate 35  
Amberjack ceviche, coriander, guacamole, sweet potato,  
aji amarillo vinegar
- Le dakos crétois, tomates, câpres, féta, olives, origan 30  
Cretan dakos, tomatoes, capers, feta, olives, oregano
- Œuf mimosa, anchois, tourteau 22  
Mimosa egg, anchovies, crab

- 🌱 Plats vegan / Vegan dishes  
🌿 Plats végétariens / Vegetarian dishes  
🚫 Sans Gluten / Gluten Free  
🌿 Produits locaux / Local products

## AU FEU DE BOIS

### COOKED IN OUR WOOD-FIRED OVEN

- Pissaladière : oignons, anchois, thym, olives noires 21  
Pissaladière tart : onions, anchovies, thyme, black olives
- Pizza Margarita | Margherita pizza (V) 21
- Fougasse, chorizo, piment doux, champignons, parmesan 22  
Fougasse, chorizo, mild chilli, mushrooms, parmesan
- Pizza quatre fromages, sauce tomate, mozzarella, tome de Savoie, Comté, bleu (V) 25  
Four cheese pizza, tomato sauce, mozzarella, tome from Savoie, blue cheese
- Pizza du Château, base crème, chèvre, miel, pesto, roquette, pignons de pin, pêche 27  
Pizza from the Château, white cream, goat cheese, honey, pesto, arugula, pine nuts, peach
- Pizza embrun, courgette, parmesan, crevette, pickles d'oignon rouge, citron vert 25  
Sea Pizza, zucchini, parmesan, shrimp, red onion pickles, lime
- Pizza végétarienne, sauce tomate, artichaut, olives noires, courgette, aubergine grillée (V) 25  
Vegetarian pizza, tomato sauce, artichoke, black olives, zucchini, grilled eggplant
- Pizza du jour | Pizza of the day 25

## AU BARBECUE

### GRILLED ON OUR BARBECUE

- Pastilla de volaille au citron confit, amande, cannelle (X) \* 32  
Poultry pastilla, preserved lemon, almond, cinnamon
- La pluma ibérique, chimichurri, oignon rouge (X) \* 36  
Pluma ibérica, chimichurri, red onion
- Côtes d'agneau grillées au romarin (X) \* 39  
Grilled lamb chops with rosemary
- La côte de bœuf pour deux personnes (X) \* 115  
Prime rib beef for two
- Mixed-grill : déclinaison de pièces de viande pour deux personnes \* 88  
Mixed grill : selection of meats for two
- Le poireaux charbonneux, herbes du jardin, graines et baies (V) (V) (X) \* 26  
Charred leeks, garden herbs, seeds and berries

## A LA PLANCHA

### PLANCHA-STYLE

- Rouget grillé, aigre doux de mangue, ananas, menthe (X) \* 39  
Grilled red mullet, bittersweet mango, pineapple, mint
- Filet de daurade en feuille de bananier, comme une Grenobloise \* 38  
Seabream filet in banana leaf, Grenobloise style dressing
- Brochette de gambas et féta en cheveux d'ange \* 39  
Prawn skewers and feta kadaïf style


\*1 garniture au choix avec ce plat | choice of 1 side dish with this dish

## GARNITURES

10

### SIDE DISHES

Pomme mousseline au citron confit et olives   
Creamy mashed potatoes, lemon confit and olives

Panisses thym, cumin   
Thyme and cumin panisse

Pommes allumettes   
Matchstick fries

Légumes grillés   
Grilled vegetables

Caponata d'aubergines   
Aubergine caponata


Haricots verts parfumés à l'ail confit   
French beans, preserved garlic flavored

L'inspiration du jour  
Today's special


## DESSERTS

18

### DESSERTS


Pêche pochée à la verveine, sorbet pêche, nuage à la verveine   
Poached peach with verbena, peach sorbet, verbena foam

Crèmeux chocolat, tuile cacaotée, glace pistache, confit exotique  
Creamy chocolate, cocoa tile, pistachio ice cream, exotic confit

Mousse fraise, fraises fraîches et confites,   
sorbet végétal, crèmeux yaourt  
Strawberry mousse, fresh and preserved,  
vegetal sorbet, creamy yogurt

Cheesecake citron, jardin d'agrumes, sorbet noix de coco  
Lemon cheesecake, citrus, coconut sorbet

Assortiment de fruits rouges   
Selection of red berries

Assortiment de glaces et sorbets « fait maison »   
Selection of "homemade" ice-creams and sorbets

Vanille, chocolat, caramel, miel, fruits rouges, noix de coco, citron,  
fruits exotiques  
Vanilla, chocolate, caramel, honey, red fruits, coconut, lemon,  
exotic fruits

-  Plats vegan / **Vegan dishes**
-  Plats végétariens / **Vegetarian dishes**
-  Sans Gluten / **Gluten Free**
-  Produits locaux / **Local products**

Veillez nous indiquer toute allergie.  
Les prix sont en euros. TVA et service inclus.

Please state all allergies in advance.  
Prices in Euros. Vat and service charge included.  
Homemade dishes are produced on site from raw products.



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels