

DU BOUT DES DOIGTS FINGERTIPS

<i>Club sandwich classique</i> Classic club sandwich	33
<i>Piadine Saint-Martin : mozzarella, jambon de pays, riquette, pesto</i> Saint-Martin piadina : mozzarella, country ham, rocket salad, pesto	28
<i>Hamburger : salade de jeunes pousses, pommes allumettes</i> Hamburger : with baby leaves and matchstick fries	36

LES ENTRÉES DE SAISON SEASONAL STARTERS

<i>La vraie planche de charcuterie d'Occitanie</i> Platter of authentic Occitanian cold cuts	⊗ 29
<i>Salade Niçoise tradition</i> Traditional Niçoise Salad	✿ ⊗ 27
<i>Salade César Classique / Poulet / Gambas</i> Classic Caesar salad / Chicken / King prawns	27 / 28 / 32
<i>Petites sardines d'Espagne "La Guildive" Manuel Lago</i> Small sardines with olive oil, breadsticks, slow-cooked tomatoes with balsamic vinegar	26
<i>Pastèque, concombre, chèvre frais, menthe, granité pastèque</i> Watermelon, cucumber, fresh goat's cheese, mint, watermelon granita	🌱 ⊗ 25
<i>Bagna Cauda</i> Bagna Càuda	✿ 🌱 ⊗ 23
<i>Burrata, tomates de couleur, pistou pistaches torréfiées</i> Burrata, multi-coloured tomatoes, roasted pistachio pistou	🌱 ⊗ 28
<i>Château Poke Bowl : quinoa, saumon, mangue, avocat, vinaigrette cacahuète</i> Chateau Poke Bowl : quinoa, salmon, mango, avocado, peanut-flavoured vinaigrette	⊗ 32
<i>Poke bowl fraîcheur : quinoa, concombre, tomate, edamame, grenade, coriandre</i> Fresh'n cool Poke Bowl : quinoa, cucumber, tomato, edamame, pomegranate, coriander	🌱 ⊗ 28
<i>Beignets de fleurs de courgettes safranées</i> Saffron-flavoured fritters of zucchini flowers	✿ 🌱 26
<i>Ceviche de daurade, avocat, melon, igname</i> Sea-bream ceviche, avocado, melon, yam	⊗ 33
<i>Salmorejo</i> Chilled Andalusian tomato soup	18

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



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA
COTE D'AZUR - VENICE - FRENCH RIVIERA



L'OLIVERAIE



OETKER COLLECTION
Masterpiece Hotels

AU FEU DE BOIS COOKED IN OUR WOOD-FIRED OVEN

<i>Pissaladière : oignons, anchois, origan, olives noires</i> Pissaladière : onions, anchovies, oregano, black olives	🌿 19
<i>Pizza Margarita // Margherita pizza</i>	19
<i>Pizza Diavola : charcuterie, chorizo, mozzarella, basilic</i> Diavola pizza : cold cuts, chorizo, mozzarella, basil	25
<i>Pizza végétarienne : tomate, tétrogone, mozzarella, courge butternut</i> 🍷 Vegetarian pizza : tomato, tetragon spinach, mozzarella, butternut squash	23
<i>Pizza fruits de mer : coquillages, poulpe, poireau, ail confit</i> Seafood pizza : shellfish, octopus, leek, garlic confit	26
<i>Pizza pâturage : bœuf mariné, poivron, tapenade</i> Farmhouse-style pizza : marinated beef, pepper, tapenade	25
<i>Pizza sweet & sour : poire, gorgonzola, artichaut, miel du château</i> 🍷 Sweet & sour pizza : pear, gorgonzola, artichoke, honey from the Château	25
<i>Pizza du jour // Pizza of the day</i>	23

AU BARBECUE GRILLED ON OUR BARBECUE

<i>Tajine de poulet : abricot, figue, amande, noisette, pistache</i> ☒ Chicken tagine : apricot, fig, almond, hazelnut, pistachio	29
<i>Espetadas de porc : mariné au porto, ananas, christophine</i> ☒ Pork espetadas : marinated in port wine, pineapple, chayote	27
<i>Côtes d'agneau grillées au romarin</i> ☒ Lamb chops grilled with rosemary	36
<i>La côte de bœuf d'Aubrac pour deux personnes</i> ☒ Prime rib of Aubrac beef for two	110
<i>Mixed-grill : déclinaison de pièces de viande pour deux personnes</i> ☒ Mixed-grill : a choice of different meat for two	82

A LA PLANCHA PLANCHA-STYLE

<i>Le filet de Saint-Pierre en feuille de bananier</i> ☒ Fillet of Saint-Pierre wrapped in a banana leaf	34
<i>Tataki de thon aux épices</i> ☒ Spicy tuna tataki	31
<i>Poulpe snacké au piment d'Espelette</i> ☒ Octopus grilled with Espelette pepper	32

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

GARNITURES SIDE DISHES

<i>Frito de polenta</i> Fried polenta
<i>Panisses croustillantes</i> Crispy panisses
<i>Pommes allumettes</i> French fries
<i>Courgettes marinées au citron vert, huile d'olive</i> Courgettes marinated with lime, olive oil
<i>Caponata d'aubergines</i> Aubergine caponata
<i>Mousseline de patates douces au lait de coco</i> Sweet potato puree flavoured with coconut-milk
<i>L'inspiration du jour</i> Inspiration of the day

DESSERTS DESSERTS

<i>Assortiment de fruits rouges, sorbet fraise</i> ☒ Selection of red berries, strawberry sorbet	17
<i>Tarte citron meringuée, sorbet citron vanille</i> Lemon meringue pie, lemon vanilla sorbet	
<i>Nage de fruit de saison, sirop léger romarin</i> ☒ Seasonal fruit in a light rosemary syrup	
<i>Verrine Bounty, mousse légère coco, crémeux chocolat, crumble coco</i> ☒ Bounty verrine, light coconut mousse, chocolate cream, coconut crumble	
<i>Baba Fraises (sans alcool), crème chantilly vanille</i> Strawberry baba (alcohol free), vanilla Chantilly cream	
<i>Assortiment de glaces et sorbets « fait maison »</i> ☒ Selection of "homemade" ice-creams and sorbets	
<i>Vanille, chocolat, fraises, citron, fruits exotiques, noix de coco</i> Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, exotic fruits, coconut	

🍷 Plats vegan / Vegan dishes
🌿 Plats végétariens / Vegetarian dishes
☒ Sans Gluten / Gluten Free
🌿 Produits locaux / Local products

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