

Entrées - Appetizers


A partager - To share

 FOCACCIA DI RECCO À LA FONTINA | 19
FOCACCIA DI RECCO WITH FONTINA CHEESE
EXTRA TRUFFE | 9


 POMMES DE TERRE FONDANTES À LA TRUFFE DE SAISON | 27
MELTING POTATOES, RICH JUS SEASONAL TRUFFLE

 BARBAJUANS AU MESCLUN D'HERBES AROMATIQUES | 21
BARBAJUANS WITH MIXED HERBS


 FLEURS DE COURGETTES EN BEIGNETS,
PESTO À LA MENTHE | 24
ZUCCHINI FLOWER FRITTER, MINT PESTO

 ARTICHAUTS VIOLETS EN SALADE,
PECORINO ROMANO, À LA TRUFFE | 28
PURPLE ARTICHOKE SALAD, PECORINO ROMANO, TRUFFLE-INFUSED


POULPE EN CARPACCIO,
CONDIMENT SAFRANÉ, AÏOLI | 26
OCTOPUS CARPACCIO, SAFFRON CONDIMENT, AIOLI

 BURRATA DES POUILLES, TOMATES CŒUR DE BŒUF,
PESTO DE BASILIC | 25
PUGLIA BURRATA, BEEFSTEAK TOMATOES, BASIL PESTO

GAMBERO ROSSO EN BATTUTA FLAMBÉ,
À L'HUILE D'OLIVE-CITRON | 28
GAMBERO ROSSO IN FLAMBÉED BATTUTA
WITH OLIVE OIL AND LEMON

 BETTERAVES AU FOUR, STRACCIATELLA,
VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE | 24
BAKED BEETROOTS, STRACCIATELLA CHEESE,
BALSAMIC VINAIGRETTE

Pâtes - Pastas

 GNOCCHI DE POMME DE TERRE,
TOMATES PUGLIAN,
STRACCIATELLA | 31
POTATO GNOCCHI WITH
TOMATOES PUGLIAN, STRACCIATELLA

PACCHERI MIJOTÉS
À LA CRÈME DE MORILLES | 35
ARTISANAL PACCHERI SIMMERED
WITH CREAM OF MOREL MUSHROOMS

LINGUINE AUX VONGOLES,
AIL, PERSIL | 34
LINGUINE WITH CLAMS,
GARLIC, PARSLEY



NUTS



VEGETARIAN



VEGAN

Poissons - From the sea

 ENCORNET FARCI À LA NIÇOISE, LÉGUMES GRILLÉS,
SAUCE TOMATE AUX CRUSTACÉS | 35
STUFFED SQUID NIÇOISE STYLE, GRILLED VEGETABLES,
SHELLFISH TOMATO SAUCE

THON MI-CUIT, POIVRONS CONFITS AU THYM,
VINAIGRETTE AUX CÂPRES | 38
SEMI-COOKED TUNA, THYME-INFUSED CONFIT PEPPERS,
CAPER VINAIGRETTE

FILET DE BAR PIQUÉ AU CITRON, POMME DE TERRE CROUSTILLANTE, OLIVES TAGGIASCHE | 39
LEMON-INFUSED SEA BASS FILLET, CRISPY POTATOES, TAGGIASCHE OLIVES

Viandes - From the land

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉ,
SAUCE AU POIVRE | 49
GRILLED BLACK ANGUS BEEF FILLET, PEPPERCORN SAUCE

CÔTELETTE D'AGNEAU À LA MOUTARDE,
LÉGUMES D'ÉTÉ GRILLÉS | 40
MUSTARD LAMB CHOP, GRILLED SUMMER VEGETABLES

CÔTE DE VEAU RÔTIES AUX AROMATES, POLENTA, JUS DE VEAU AU MARSALA | 48
ROASTED AROMATIC VEAL CHOP, POLENTA, MARSALA VEAL JUS (EXTRA SAUCE AUX MORILLES +5)

Selon arrivage - Daily delivery

POULET FERMIER RÔTI | MP
ROASTED FREE-RANGE CHICKEN

EPAULE D'AGNEAU CONFIT | MP
CONFIT LAMB SHOULDER

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS I | MP
BLACK ANGUS RIBEYE STEAK

TOMAHAWK DE BŒUF BLACK ANGUS | MP
BLACK ANGUS TOMAHAWK STEAK

POISSON ENTIER GRILLÉ | MP
WHOLE FISH GRILLED

Accompagnements - Sides

 FRITES | 10
FRENCH FRIES

 PURÉE DE POMME DE TERRE | 10
MASHED POTATOES

 LÉGUMES GRILLÉS AU THYM | 10
GRILLED VEGETABLES WITH THYME

 POLENTA AU FROMAGE | 10
CHEESY POLENTA

 SALADE DE SUCRINE | 10
BUTTER LETTUCE SALAD

 PURÉE DE CAROTTE | 10
CARROT PURÉE

EXTRA TRUFFE +9

EXTRA SAUCE AUX MORILLES +5

EXTRA SAUCE AU POIVRE +3

SPECIAL EVENTS

VILLA AZUR IS AVAILABLE TO ACCOMMODATE UNFORGETTABLE EVENTS.
CONTACT@VILLAAZURSAINTTROPEZ.COM

10 RUE DU PETIT BAL
83 990 SAINT-TROPEZ
06 15 64 82 40

VISIT OUR SISTER LOCATIONS: MIAMI | BODRUM | MEXICO | DALLAS | LAS VEGAS

VILLA
ANWR

SAINT-TROPEZ

Get ready to dine...