

★ ★ ★ ★ ★
DOMAINE DE L'ASTRAGALE
S A I N T - T R O P E Z

Notre carte est élaborée
avec des produits frais et faits maison
par notre Chef et ses équipes

Pour toute autre envie, notre équipe sera
heureuse de les réaliser sous un délai de
prévenance de 24h.



★ ★ ★ ★ ★
DOMAINE DE L'ASTRAGALE
S A I N T - T R O P E Z

CÔTÉ FRAÎCHEUR
12h00 - 21h30

NOTRE SALADE CÉSAR 28 €
POULET CROUSTILLANT, OEUF BIO, ICEBERG, PARMESAN

SALADE NIÇOISE 27 €
THON FRAIS, ANCHOIS, MESCLUN, TOMATES ANCIENNES, RADIS,
ARTICHAUTS, POIVRON, CÉLERI VERT, OEUF BIO, OLIVES ET BASILIC

LA GRAND FRAIS 27 €
BURRATA DES POUILLES, TOMATES ANCIENNES,
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, ORIGAN

TARTARE DE THON 29 €
ET GUACAMOLE À LA VINAIGRETTE SÉSAME SOJA

VÉRITABLE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 200G 29 €
ET SES CONDIMENTS

CRUDO DE LOUP DE MÉDITERRANÉE 27 €
CÂPRES, CITRON CAVIAR ET FENOUIL CROQUANT AUX AGRUMES

L'ASTRA CLUB SANDWICH POULET FERMIER 27 €
OEUF BIO, SUCRINE, TOMATES ANCIENNES, MAYONNAISE, BASILIC

L'ASTRA CLUB SANDWICH SAUMON 30 €
SAUMON FUMÉ, OEUF BIO, ICEBERG, TOMATES, TZATZIKI

***Supplément de 10 euros par room service**

Prix nets TTC service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

★ ★ ★ ★ ★
DOMAINE DE L'ASTRAGALE

S A I N T - T R O P E Z

CÔTÉ CHAUD

12h00 - 21h30

PÂTES ARTISANALES RUMMO LINGUINE 26 €
ARRABIATA/ BOLOGNAISE/ PESTO DE BASILIC/
TOMATES FRAÎCHES, AIL ET PERSIL

PÂTES ARTISANALES RUMMO RIGATONI 26 €
ARRABIATA/ BOLOGNAISE/ PESTO DE BASILIC/
TOMATES FRAÎCHES, AIL ET PERSIL

PÂTES DU JOUR Prix selon variété

L'ASTRA CHEESE BURGER 31 €
STEAK HACHÉ 200G
CHEDDAR FONDU, OIGNONS CONFITS, SUCRINE,
MAYONNAISE MAISON AUX AROMATES

GAMBAS ET CALAMARS 39 €
SNACKÉS À LA SAUCE VIERGE BASILIC

DOS DE LOUP DE MÉDITERRANÉE 37 €
SAUCE CHIMICHURRI

TATAKI DE THON ROUGE MÉDITERRANÉEN 39 €
JUSTE SNACKÉ À LA SAUCE TERIYAKI ET NANAMI TOGARASHI

NOTRE COEUR DE FILET DE BOEUF 53 €
CHÂTEAUBRIAND 250G AU SAUTOIR À LA FLEUR DE THYM
ET SON JUS CORSÉ

LA VOLAILLE SUPRÊME BASSE TEMPÉRATURE 38 €
ET SON JUS AUX OLIVES TAGGIASCHE

NOS AIGUILLETES CROUSTILLANTES 26 €
VOLAILLE FERMIÈRE AU CITRON CONFIT PANÉE AU PANKO,
DUO DE SAUCES MAISON

ACCOMPAGNEMENT 10 €

FRITES MAISON
RIZ AU PARFUM DE SÉSAME
PANISSES PROVENÇALES
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE VIERGE

MESCLUN ET TOMATES CERISES
RATATOUILLE PROVENÇALE
LÉGUMES VAPEUR 

**Supplément de 10 euros par room service*

Prix nets TTC service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

★ ★ ★ ★ ★
DOMAINE DE L'ASTRAGALE
SAINT-TROPEZ

CÔTÉ BARBECUE
19h30 - 21h30

CÔTE DE BOEUF
BÉARNAISE ET JUS CORSÉ

*Prix selon
variété et poids*

ENTRECÔTE 300G
AU BEURRE CAFÉ DE PARIS

LOUP DE MÉDITERRANÉE
POUR 2 PERSONNES AU ROMARIN

SOLE À LA FLEUR DE THYM ET SAUCE VIERGE

Sous 24 heures, nous pouvons réaliser :

LOUP 3/4 PERSONNES
HOMARD
LANGOUSTES

***Supplément de 10 euros par room service**

Prix nets TTC service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

★ ★ ★ ★ ★
DOMAINE DE L'ASTRAGALE
SAINT-TROPEZ

DESSERT
12h00 - 21h30

NOS CHURROS 17 €
ET TRILOGIE DE SAUCE MAISON

PAVLOVA À LA FRAMBOISE 17 €
ET VANILLE DE MADAGASCAR BIO

LA FRAISE EN TARTELETTE CROUSTILLANTE 16 €
PARFUMÉE À LA VERVEINE, SORBET FRAISE

LE CITRON, CONFIT, CRÉMEUX ET ACIDULÉ 16 €
RAFRAÎCHI AU BASILIC

LE CHOCOLAT GRAND CRU MANJARI 18 €
VANILLÉ "À LA DÉCOUVERTE DE L'ÎLE AUX PARFUMS"

TARTE FINE AUX POMMES CARAMÉLISÉES 15 €
GLACE VANILLE

FRUITS FRAIS DE SAISON 16 €

NOS CRÈMES GLACÉES 5 €
OU SORBETS MAISON AUX DIVERS PARFUMS

**Supplément de 10 euros par room service*

Prix nets TTC service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE