

DU BOUT DES DOIGTS
FINGERTIPS

Club sandwich classique, salade de jeunes pousses, pommes allumettes Classic club sandwich, young shoots salad, matchstick fries	39
Club sandwich saumon, salade de jeunes pousses, pommes allumettes Salmon club sandwich, young shoots salad, matchstick fries	40
Tacos poulet, guacamole, crispy d'oignons, sucrine Chicken tacos, guacamole, onions crispy, sucrine salad	34
Cheeseburger, salade de jeunes pousses, pommes allumettes Cheeseburger, young shoots salad, matchstick fries	39
Homard Roll, mayonnaise citron et cardamome Lobster Roll, lemon and cardamom mayonnaise	52
Bruschetta comme une focaccia, tomate, aubergine, fenouil, courgettes du pays Bruschetta like a focaccia, tomato, egg plant, fennel, local zucchinis	36

LES ENTRÉES DE SAISON
SEASONAL STARTERS

Gaspacho Angalou Andalusian gazpacho	23
Salade fraîcheur, roquette, parmesan, carottes, artichauts, tomates cerises Refreshing salad, arugula salad, parmesan, carrots, artichokes, cherry tomatoes	25  
Tiradito de daurade, patate douce, passion, avocat, râpé de chou-fleur Sea Bream tiradito, sweet potato, passion fruit, avocado, grated cauliflower	37
Burrata, tomates de couleurs, pesto, pignons de pin, basilic Burrata, colored tomatoes, pesto, pine nuts, basil	33
Tataki de thon, légumes aigre doux, chips de banane plantain, coco, grenade Tuna tataki, sweet and sour vegetables, plantain banana chips, coconut, pomegranate	39 
Beignets de fleurs de courgettes safranées Saffron zucchini flower fritters	29  
Salade Niçoise traditionnelle Traditional Niçoise salad	34  
Artichaut poivrade farci de ricotta, bouillon barigoule Artichoke peppers stuffed with ricotta, barigoule broth	31  



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



OETKER COLLECTION
Masterpiece Hotels

-  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 Pissaladière, onions, anchovies, thyme, black olives	23	🌿
Pizza Margarita Margherita Pizza	23	🌿
Pizza Diavola, sauce tomate, chorizo, piquillos, oignons charbonneux, origan, tomates confites Diavola Pizza, tomato sauce, chorizo, piquillos, charred onions, origan, preserved tomatoes	27	
Pizza du Château, base crème, chèvre, miel, roquette, pignons de pin, fruit de saison Pizza of The Château, cream, goat cheese, honey, arugula salad, pine nuts, seasonal fruit	27	🌿
Pizza Végétarienne, sauce tomate, artichauts, olives, courgettes, aubergines Vegetarian Pizza, tomato sauce, artichokes, olives, zucchinis, eggplants	27	
Pizza du jour Pizza of the day	27	

AU BARBECUE
GRILLED ON OUR BARBECUE

Le coquelet grillé à l’Americaine, bacon, potatoes Grilled American-style cockerel, bacon, potatoes	* 36	
Côtelettes d’agneau grillées au romarin Grilled lamb chops with rosemary	* 42	🌿
La côte de bœuf pour deux personnes Prime rib beef for two	* 115	🌿
Mixed-grill, déclinaison de pièces de viande pour une ou deux personnes Mixed grill, selection of meats for one or two persons	* 45/90	
La pomme de terre à la braise, légumes tajine, chips de vitelotte Braised potato, tajine vegetables, vitelotte chips	* 28	🌿🌿

A LA PLANCHA
PLANCHA-STYLE

Brochette de gambas au curry, ananas, betterave cuite et crue, amandes, raisins secs Prawns skewer with curry, pineapple, raw and cooked beetroot, almonds, dry grapes	* 45	🌿
Rouget au Pastis et fenouil, courgette en tempura Red mullet with Pastis and fennel, tempura of zucchinis	* 39	
Cotriade de poisson au citron confit, comme une bouillabaisse Fish cotriade with preserved lemon, like a bouillabaisse	* 38	

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

GARNITURES
SIDE DISHES

Pommes mousseline aux herbes Mashed potatoes with herbs	🌿🌿
Pommes allumettes Matchstick fries	🌿🌿
Légumes grillés Grilled vegetables	🌿🌿
Haricots verts aux amandes torréfiées Green beans with roasted almonds	🌿🌿
Salade de roquette parmesan et balsamique Arugula salad with parmesan and balsamic	🌿🌿
Piment de Padron Padron pepper	🌿🌿
L’inspiration du jour Today's special	

DESSERTS
DESSERTS

La pavlova exotique, chantilly vanillée, meringue et jardin de fruits Exotic pavlova, vanilla whipped cream, meringue and fruits garden	🌿
Vence-Carros, fraises fraîches et confites, crème vanillée, sorbet estragon Vence-Carros, fresh and candied strawberries, vanilla cream, tarragon sorbet	🌿
Subtil, tuiles croustillantes, crémeux agrume et huile d’olive, sorbet citron Subtle, crispy tuiles, creamy citrus and olive oil, lemon sorbet	
Fleur de choco, déclinaison de sarrasin, ganache poivre de Timut Choco flower, buckwheat declinaison, Timut pepper ganache	🌿🌿
Assortiment de fruits rouges Selection of red berries	🌿🌿
Nos glaces et sorbets « Fait maison » Chocolat, vanille, café, miel, citron, coco, exotique, fruits rouges Our « Homemade » ice-creams and sorbets Chocolate, vanilla, coffee, honey, lemon, coco, exotic, red fruits	🌿

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

Veuillez nous indiquer toute allergie.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Toutes nos viandes bovines sont élevées en France.
Les prix sont en euros. TVA et service inclus.

Please state all allergies in advance.
The allergens list is available on request.
All our meats are of French origin
Prices are in Euros. VAT and service charge included.