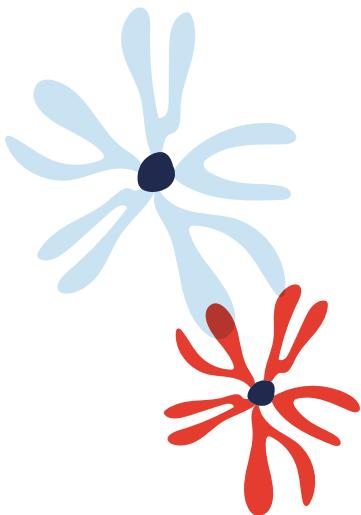


Le Brunch Menu



AREV
ST. TROPEZ

Buffet froid

Cold buffet

Sélection de salades de saison: Méditerranéennes, estivales, options healthy
Selection of seasonal salads: Mediterranean, summer, healthy options

Charcuteries d'exception: Jambon blanc aux aromates,
Bresaola Punta d'Anca, Jambon cru à la truffe
Exceptional charcuterie: White ham with herbs,
Punta d'Anca Bresaola, Cured ham with truffle

Poissons fumés : saumon d'Écosse
Smoked fish : Scottish salmon

Assortiment de condiments et pains maison
Assorted condiments and house-made bread

Fruits de mer

Seafood

SELON ARRIVAGE / DEPENDING ON AVAILABILITY:

Huîtres Marennes d'Oleron n°3
Marenne d'Oleron oysters n°3

Crevettes sauvages, sauce cocktail maison
Wild shrimp with homemade cocktail sauce

Bulots avec aioli et mayonnaise maison
Whelks with aioli and homemade mayonnaise

Option premium : Langoustines ou Homard Bleu selon arrivage
Premium option : Langoustines or Blue Lobster depending on availability
supplément 60 € (sur demande) / extra €60 (on demand)

Oeufs au choix

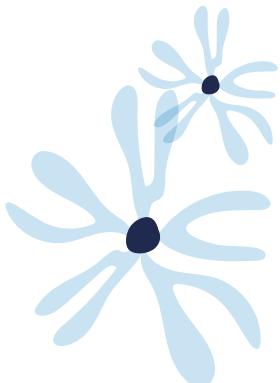
Eggs of your choice

PRÉPARÉS À LA MINUTE, DEVANT VOUS / PREPARED TO ORDER, IN FRONT OF YOU

Brouillés fondants, Pochés, À la coque, Omelette garnie au choix,
OEufs Bénédicte (classique ou au saumon fumé)

Scrambled eggs, Poached eggs, Soft-boiled eggs, Stuffed omelets,
Eggs Benedict (classic or with smoked salmon)

ou / or



Plats chauds

Hot dishes

Deux créations du Chef, renouvelées selon la saison:

Option végétarienne raffinée chaque semaine

Two seasonal Chef creations: Refined vegetarian option each week

Buffet de fromages

Cheese buffet

Sélection de fromages locaux et affinés

Selection of local and aged cheeses

Pain aux noix, pain de campagne, confitures maison

Walnut bread, country bread, house-made jams

Buffet des desserts

Dessert buffet

Pâtisseries parisiennes (éclairs, tartes fruitées, millefeuille)

Parisian pastries (éclairs, fruit tarts, millefeuille)

Desserts à partager (tarte tropézienne, tarte citron meringuée)

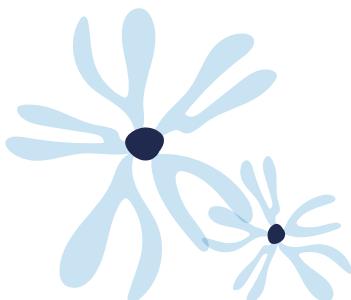
Shareable desserts (Tarte Tropézienne, Lemon meringue tart)

Fruits frais de saison

Fresh seasonal fruits

Sélection de glaces et sorbets artisanaux

Selection of artisan ice creams and sorbets



TARIFS / PRICING

70 € par adulte / 70 € per adult

95 € avec champagne à discrédition / 95 € with unlimited champagne

45 € par enfant (6-12 ans) / 45 € per child (ages 6-12)

Gratuit pour les moins de 6 ans / Free for children under 6

Prix en Euros, service et taxes inclus / Prices in Euro, service and taxes included