

— *Le* —  
TROPEZIEN

**MENU**

# LES BOISSONS

12 €

## LES COCKTAILS SIGNATURES

### Amour & Passion

Rhum Bacardi 3 ans, Prosecco, jus de citron vert frais, menthe fraîche, jus de pomme, fruits de la passion, sirop de canne maison

### FIZZ ROYAL MOJITO

Rhum Bacardi 7 ans, Champagne Paul Romain, menthe, dés de citron vert, purée de framboise, sucre de canne, pumpkin candies

### COSMO

Vodka Sobieski, Saint Germain, jus de citron vert frais, jus de cranberry, sirop de violette

### ABERZOMBIE

Mélange secret de 4 rhums, jus de citron vert frais, ananas frais, Brandy abricot, sucre de canne, jus d'ananas, sirop de gingembre

### Porn Star Champagne

Vodka, purée passion, sirop vanille, fruits de la passion, shot de champagne

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, café frais, sucre

### MARGARITA MANGO

Tequila Tiscas, Triple sec, basilic frais, purée de mangue, jus de citron vert frais, sucre de canne, spray de basilic

### L'INFUSE FLEURI

Gin Bombay Sapphire infusé au thym frais, jus de citron vert frais, sirop de rose, jus de cranberry

### LA CERISE

Vodka Sobieski, sirop de cerise, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais, jus de passion, Angustura

### MOSCOW MULLÉ

Vodka Sobieski, citron vert, ginger beer

10 €

## LES CLASSIQUES

Au choix : classique ou avec purée de fruit de la passion, framboise ou mangue

Mojito

Double Mojito 19,80 €

Rhum Bacardi 3 ans, dés de citron vert, menthe fraîche, limonade, sucre de canne

Caïpirinha cachaça cachaça janaïro citron vert, sucre de canne

Black Caïpirinha vodka black, citron vert, sucre de canne

Aperol Spritz Prosecco, aperol, limonade

Saint-Germain Spritz Prosecco, liqueur st-germain, limonade +3€

Collins Vodka, jus de citron jaune frais, sucre de canne, limonade

Piña colada Rhum Bacardi 3 ans, crème de coco, jus d'ananas (classique seulement)

Cuba Libre Rhum Bacardi 3 ans, coca, citron vert

8 €

## LES SANS RISQUES

Virgin Colada Crème de coco, jus d'ananas, chantilly maison

Virgin Apple Mojito Dés de citron vert frais, menthe fraîche, jus de pomme, limonade

La Ruche Jus d'orange, jus de pomme, miel, sucre de canne

Cocorico Jus de mangue, jus de passion, crème de coco, jus de citron vert

## BIÈRES PRESSION

Pelforth blonde  
IPA Lecastor  
Super 8  
Charles Quint  
Picon Bière  
Panaché  
Monaco

25CL	50CL
4€	6,90€
5€	8,50€
5€	8,50€
5€	8,50€
5€	8,50€
4€	6,90€
4,50€	7,90€

## CIDRE BOUTEILLE 33CL

Cidre Appie

6,00€

## BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Corona Mexique  
Mort Subite KRIEK rouge  
La Chouffe

6,00€  
6,00€  
6,50€

## SMOOTHIES

Servis jusqu'à 19h

Pomme | Poire | Menthe  
Ananas | Coco | Fraise

9 €

## MILKSHAKES

Servis jusqu'à 19h

Les Classiques : Vanille, Chocolat, Fraise  
Les Signatures : Oreo, Petit Lu

9 €

## FRESH JUICES

Servis jusqu'à 19h

Bubble Tea  
Citronnade maison

8,00€  
5,00€

## LES BOISSONS CHAUDES

➔ AJOUTEZ DES CHAMALLOW'S +1€

Café, décaféiné, noisette, allongé  
Café crème, café au lait, chocolat, chai latte  
Cappuccino, double café  
Café viennois, chocolat viennois  
Lait chaud, nature / vanille / cannelle  
Vin chaud orange et cannelle  
Irish Coffee  
Thés & Infusions

2,20€  
3,70€  
4,40€  
5,00€  
3,50€  
5,00€  
9,90€  
5,00€

## LES SOFTS

Coca-cola / Coca-cola 0 33 cl / Red Bull / Orangina 25 cl  
Schweppes tonic 25 cl  
Limonade 25 cl /  
Perrier 33 cl / Vittel 25 cl  
Nectar et jus de fruits 25 cl, Pomme, orange, fraise,  
ananas, cranberry, mangue, abricot, tomate, passion  
Eaux minérales 50 / 100 cl (Uniquement pour les repas)  
Vittel, San Pellegrino  
+ Sirop Fraise, grenadine, pêche, menthe, orgeat, citron jaune,  
violette, cerise, rose  
+ Crème Cassis, pêche, mûre, framboise

4,50€  
  
3,00€  
5,00€/ 3,00€  
4,50€  
  
4,00€ / 5,90€  
  
0,50€  
  
0,50€

# LES VINS



## VINS BLANCS

Chardonnay "La Vigne Antique" IGP Pays d'Oc	4€	7€	14€	23€
Pino Grigio "Corte Martina"	6€	11€	22€	30€
Saint Bris "La Chablienne" 100% Sauvignon	6,50€	12€	24€	34€
Monbazillac "Château Le Fagé" AOP	6€	11€	22€	30€
Chablis "La Chablienne"	8€	15€	30€	42€
Sancerre "Les Blanchaux" AOP	8€	15€	30€	42€
Pouilly-Fumé "Domaine Lebrun"	8€	15€	30€	42€

## VINS ROSÉS

San Pieru "Ile de beauté" IGP	5€	10€	20€	26€
Bardolino "Donna Lorenza"	6€	11€	22€	30€
Gris Blanc "Gérard Bertrand"	6,50€	12€	24€	34€
Puech-Haut "Argali"	7€	13€	26€	36€

## VINS ROUGES

Côte du Rhone "C. du Clocher" AOP	4€	7€	14€	23€
Loup du Pic "Pic Saint-Loup" AOP	7€	13€	26€	36€
Brouilly "Frédéric Pastel" AOP	6,50€	12€	24€	34€
Bourgogne Pinot Noir "Icauna" AOP	6€	11€	22€	30€
Lussac Saint-Émilion "Les Hauts de Malydure" AOP	6,50€	12€	24€	34€
Bordeaux "Château Malbec" AOP	6,50€	12€	24€	34€
Bardolino "Donna Lorenza"	6€	11€	22€	30€
Saint-Estèphe "Château Beau-Site" AOP				55€
Margaux "Dame de Malescot" AOP				80€
Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'Oratoire des Papes"				80€
Saint Julien "L'Amiral de Beycheville" AOP				80€

## CHAMPAGNES ET PISCINES



PAUL ROMAIN BRUT	10€	70€
RUINART BRUT		130€
KIR ROYAL	10€	
PISCINE DE CHAMPAGNE BRUT	13€	
PISCINE DE ROSÉ SAINT PIERU	6€	

## LES APÉRITIFS 5CL

Pastis 2cl / Ricard 2cl / Martini rouge ou blanc / Porto / Campari / Suze	6,00€
Kir vin blanc au Sauvignon 12cl	5,00€
Americano maison	8,00€

## LA RÉSERVE DU BARMAN 4CL

### WHISKIES

J&B	7,50€
PADDY	7,50€
JACK DANIEL'S Tennessee Whiskey	9,00€
ABERLOUR 12 ANS Single malt	9,00€
MAKER'S MARK Kentucky Bourbon	10,00€
JACK DANIEL'S HONEY Tennessee Whiskey	10,00€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL Tennessee Whiskey	12,00€
CHIVAS REGAL 18 ANS Blended Scotch	13,00€
NIKKA BARREL Pure malt	13,00€

### VODKAS

SOBIESKI	7,50€
ULTRA PREMIUM CIROC France	11,00€
BELVEDERE Pologne	12,00€

### GINS AVEC UN TONIC

HENDRICK'S Écosse	11,00€
BOMBAY SAPPHIRE Angleterre	10,00€

### TEQUILAS

CAMINO	7,50€
PATRON SILVER 100% agave	15,00€

### COGNAC

HENNESSY XO Irlande	19,00€
---------------------	--------

### RHUMS VIEUX

CLÉMENT Martinique	7,50€
BACARDI Cuba	7,50€
BACARDI 8 ANS Cuba	10,00€
MATUSALEM République Dominicaine	11,00€
DON PAPA Philippines	11,00€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVE Vénézuela	11,00€
BUMBU Caraïbes	11,00€
ZACAPA 23 ANS Guatemala	12,00€

## LES DIGESTIFS 4CL

7,50 €

Armagnac, Calvados, Poire, Mirabelle, Cognac GET 27 / GET 31, BAILEYS, KAHLUA, AMARETTO, MANZANA, LIMONCELLO (6CL)  
Prix nets en euro. Taxes et services compris. Contenance de la verrerie: Anis 2CL / Alcools, Liqueurs, digestif 4CL / Apéritifs 5CL / Kirs, champagnes, vins 12CL

SUIVEZ-NOUS SUR  
NOS RÉSEAUX SOCIAUX



Tél : 01 34 73 07 06

www.letropezien-lisleadam.com

# NOS FORMULES

## Formule express du midi

16,90€

Du lundi au vendredi midi,  
Hors jours fériés et événements spéciaux

CONSULTER NOTRE ARDOISE

+

Café GOURMAND  
Thé GOURMAND +1€



## Formule Sushi



18,90€

Du lundi au vendredi midi,  
Hors jours fériés et événements spéciaux

ASSORTIMENT DE 14 CRÉATIONS DU JOUR

+

1 SALADE DE CHOUX  
OU SOUPE MISO



TOUT CE QUE NOUS SERVONS  
EST CUISINÉ SUR PLACE,  
LE JOUR MÊME ESSENTIELLEMENT  
AVEC DES PRODUITS FRAIS

## Formule à

29,90€

Valable midi et soir

Entrée + Plat + Dessert

Soupe Miso Japonaise

4 nems Végétarien

Œuf mollets et poêlée de champignons

Quinoa, avocat, homard

4 California Black Tiger

\*

Suggestion du jour

Confit de Canard maison

Suprême de volaille au basilic et piment d'espelette

Bao Bun's Bœuf

Pavé de saumon sauce Herbes OU Teriyaki

Assortiment de 12 pièces de californie

(4 hot chicken, 4 samba india, 4 black tiger)

\*

Tous les desserts\*

\*sauf café gourmand

## Formule Enfant

Poulet frites maison

Ou Steak frites maison

+ Un sirop à l'eau + Une boule de glace

13,00€



TOUS LES JOURS, UNE NOUVELLE  
SUGGESTION DU CHEF,  
POISSONS OU VIANDES SELON ARRIVAGE  
DEMANDEZ-NOUS !



# LE COIN SUSHI SIGNATURE



(VENDU PAR 3)

## BLACK TIGER

16,00 €

California crevette tempura recouvert d'avocat, tobikko et spicy mayo

## SAMBA INDIA

16,00 €

Concombre, carotte, coriandre, cream cheese, saumon snacké, mayo indienne, paprika fumé, piment filament

## GINZA

16,00 €

Saumon, cream cheese, concombre, nori, arenkha caviar, teriyaki, oignon vert et oignon crispy, mayo

## SPICY TUNA

16,00 €

California thon cuit, sésame noir, mayo, piment filament

## TATAKI ROLL CHEESE

16,00 €

Saumon cuit minute avec avocat-cheese et sauce teriyaki

## WHITE PASSION

16,00 €

Avocat, mangue, épices, saumon, mayonnaise miso-yuzu, sésame et ciboulette

## 8 SASHIMI SAUMON

14,00 €

## SUSHI SAUMON

14,00 €

## LOBSTER TOWER ROLL

16,00 €

Crevettes tempura, concombre, avocat, emietté de homard, mayo

## HOT CHICKEN

16,00 €

California poulet avec avocat, cheddar, oignon crispy et spicy mayo

## BLOSSOM

16,00 €

Crevette tempura, concombre, thon, spicy mayo et shichimi

## SUSHI BEEF

16,00 €

Bœuf braisé minute, teriyaki et sésame

## SUSHI SAUMON BRAISÉ

16,00 €

Sushi braisé minute et miso / yuzu

## ASSORTIMENT SIGNATURE

(32 pièces)

54,90 €



8 BLACK TIGER, 8 TATAKI ROLL CHEESE,  
8 LOBSTER TOWER ROLL, 8 HOT CHICKEN

# POUR COMMENCER

ENTRÉES

## TAPAS

Duo de tacos, poulet et bœuf	9,00€
Quésadillas aux fromages mexicains <i>Sauce salsa</i>	8,00€
Petits calamars frits, aigre douce	9,00€
Wrap au poulet	8,50€
Fromages affinés	9,90€
Nems veggie de chez Dim Sium	9,90€
Nachos guacamole et salsa	13,00€
Trios de tapenades maison <i>olives vertes et noires, tomates confites sur pain de campagne toast</i>	12,00€

## LES PLANCHES À PARTAGER

Planche de la mer <i>6 huîtres Fine de Clair n°3, bulots, crevettes</i>	25,00€
Planche charcuteries et fromages	25,00€
Planche le Tropézien fusion <i>Nems veggie, gyozas poulet-légumes, tempura de crevettes</i>	25,00€
Planche tapas <i>Saumon fumé, tapenades d'olives, houmous, calamars frits et nems veggie, beignet de chèvre</i>	25,00€

## ENTRÉES

Soupe Japonaise (Miso)	8,00€
Quinoa, avocat, homard	9,90€
Beignet de chèvre, mesclun	9,00€
Gyozas au poulet et légumes	9,00€
Houmous, feta, grenade et pain pita	9,00€
4 Nems veggie de chez Dim Sium	9,90€
Œufs mollets et poêlée de champignons	9,00€
L'incontournable saumon fumé, crème à l'aneth et toast	14,00€
6 Huîtres Fine de Clair n°3 « Marennes d'Oléron »	16,00€
Foie gras maison, compote du moment	19,00€

## SALADES, CROQUES ET BOBUNS

Salade César <i>Romaine, poulet croustillant, croûtons, parmesan, sauce César</i>	18,50€
Salade Tropézien <i>Mesclun, beignet de chèvre, saumon fumé, avocat</i>	18,90€
Bruschetta chèvre, tomate, serano et salade	18,00€
Bobun Veggie (Tofu grillé)	19,90€
Bobun beef (Lamelles de bœuf)	18,00€

*Nos salades Bobuns sont toutes servies avec du mesclun, vermicelles de riz froid vinaigrés, pousses de soja, carottes, concombres, pignons de pin, oignons rouges, coriandre, nems veggie*

# POUR CONTINUER

## PLATS

Penne à la crème de truffe	17,50€
Confit de Canard maison	17,90€
Joue de Bœuf braisée	19,90€
Suprême de poulet au basilic et piment d'espelette	18,90€
Tartare de bœuf "Le classique" préparé par nos soins	18,90€
Pavé de Rumsteck au poivre	18,90€
Tataki de bœuf au teriyaki et sésame	22,00€
Noix de veau sauce champignons	19,90€
Côte de bœuf 300g duo de sauce basilic et poivre	30,00€
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne	17,50€
Dos de saumon, sauce aux herbes ou teriyaki	19,50€
Tataki de thon au pavot et sésame, sauce satay	21,00€
Risotto aux Gambas et parmesan	21,00€

## BURGERS ET BAO

Bao Bun's au Bœuf	18,00€
Le Classique	18,00€
<i>Steak de bœuf haché, cheddar, sucrose, oignons rouges confits, tomate, salade, sauce burger</i>	
Le Chicken	18,00€
<i>Poulet croustillant, cheddar, coleslaw, sauce BBQ</i>	
Le Montagnard à la Fourme d'Ambert	18,00€
<i>Steak de bœuf haché, fourme d'ambert, oignons rouges confits, tomate, salade, bacon, sauce montagnarde</i>	
Le Veggie 	18,00€
<i>Galette d'épinard, emmental, sauce burger, oignons confits, sucrose, tomate, guacamole</i>	

### 1 Garniture au choix

*Frites maison, gratin de pommes de terre, légumes grillés, mesclun, riz, penne à la crème de truffe, poêlée de champignons, salade de choux.*

### Garniture supplémentaire

3,00 €

PLATS

# POUR TERMINER

DESSERTS

## FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages affinés	9,90€
Crumble aux pommes	8,50€
Crème brûlée à la vanille	8,50€
Mi-cuit au chocolat "Gluten free", glace à la vanille	8,50€
Brioche perdue, caramel beurre salé maison ou Nutella et glace vanille	8,50€
Cheesecake citron et coulis de fruits rouges	8,50€
Tarte façon tatin revisitée par le chef, et crème fraîche	8,50€
Ananas surprise	8,50€
La tarte Tropicézienne du « Tropicézien »	9,90€
Café gourmand (+1€ thé gourmand)	9,90€

## GLACES

2 boules de glace à choisir parmi nos parfums <i>Vanille, Chocolat, Framboise, Citron, Mangue, Fraise, Caramel beurre salé, Café</i>	7,00€
Colonel 2 boules citron et vodka	8,90€
Tango Mango Sorbet mangue et framboise, fruits frais et chantilly	8,90€
Chocolat liégeois Glace chocolat et vanille, noisette, chantilly et sauce chocolat	8,90€
Supplément chantilly	1,00€

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX



Tél : 01 34 73 07 06









YOU WERE  
NEVER TOLD THAT  
SAINT-TROPEZ  
IS  
PARADISE ?



*Karl Lagerfeld*

— Le —  
TROPEZIEN