

WIFI : Le Tropézien_Guest
MDP : letropezien



MENU



amore



— Le —
TROPEZIEN

LES BOISSONS

12 €

LES COCKTAILS SIGNATURES

ROUGE AMOUR

Tequila, sirop d'orgeat, sirop de fraise, cranberry, citron vert, crème de cassis

JACK POWER

Jack Daniel, citron vert, purée de passion, crème de pêche, jus de pomme

COSMO

Vodka Wyborowa, 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 ou FRAISE

Tequila Olmeca Altos, Triple sec, basilic frais, purée de mangue ou fraise, jus de citron vert frais, sucre de canne, spray de basilic

LA BATIDA

Jus de mangue, cachaça janeiro, italcus, jus de citron vert, purée de passion

PARIS / BALI

Gin infusé au jasmin, jus de citron vert, ginger beer

LE TROPEZIEN

Gin Beefeater, purée de framboise, sirop de rose, citron vert et tonic

LES SPRITZ

TA BOISSON
DE L'ÉTÉ

Le Classique Prosecco, Cinzano, limonade	10€
Limoncello Prosecco, Limoncello, limonade	10€
Saint Germain Prosecco, liqueur St Germain, limonade	13€
Italicus Prosecco, Italicus, limonade	13€

LES CLASSIQUES

10 €

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

Mojito Rhum Havana 3 ans, dés de citron vert, menthe fraîche, limonade, sucre de canne Disponible aussi en : framboise - mangue - passion - fraise

Mojito Royal au Champagne 12€

Double Mojito 19,80€

Caipirinha Cachaça janeiro citron vert, sucre de canne
Disponible aussi en : framboise - mangue - passion - fraise

Black Caipirinha Vodka black, citron vert, sucre de canne

Piña Colada Rhum Havana 3 ans, crème de coco, jus d'ananas

Cuba Libre Rhum Havana 3 ans, coca, citron vert

Moscow Mule Vodka Wyborowa, citron vert, ginger beer

LES SANS RISQUES

8 €

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

Virgin Mojito : Dés de citron vert frais, menthe fraîche, jus de pomme, limonade Dispo aussi en : pomme - framboise - mangue - passion - fraise

Crush to crush : Sirop de pêche, citron vert, jus d'ananas et cranberries

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

Rose Bonbon : Gin sans alcool, citron vert, purée de fraise, basilic

Baby Love : Sirop de violette, cranberry, purée de coco, citron vert

Spritz sans alcool

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
Pelforth blonde	4,50€	7,90€
IPA Lecastor	5,50€	9,50€
Charles Quint	5,50€	9,50€
Picon Bière	5,50€	9,50€
Panaché	4,50€	7,90€
Monaco	5,00€	8,90€

CIDRE BOUTEILLE 33CL

Cidre Appie	6,00€
-------------	-------

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Corona Mexique	6,00€
Mort Subite KRIEK rouge	6,00€
La Chouffe	6,50€
Grimbergen Blanche	6,00€
Bière sans alcool Tourtel Twist : citron ou framboise / 1664	6,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café / décaféiné / noisette / allongé	2,20€
Café crème / café au lait / chocolat	3,70€
Cappuccino / double café	4,40€
Café viennois / chocolat viennois	5,00€
Lait chaud, nature / vanille / cannelle	3,50€
Vin chaud orange et cannelle	5,00€
Irish Coffee	9,90€
Thés & Infusions	5,00€

LES SOFTS

Coca-cola / Coca-cola 0 33 cl / Red Bull / Orangina 25 cl	4,90€
Schweppes tonic 25 cl	
Limonade 23 cl	3,90€
Perrier 33 cl / Evian 33 cl	4,90€/3,50€
Fuze Tea 33 cl	4,90€
Nectar et jus de fruits 25 cl, Pomme, orange, fraise, ananas, cranberry, mangue, abricot, tomate, passion	4,90€
Eaux minérales 50 / 100 cl (Uniquement pour les repas)	4,00€ / 5,90€
Evian, Badoit	
+ Sirop Fraise, grenadine, pêche, menthe, orgeat, citron, jaune, violette, cerise, rose	0,50€
+ Crème Cassis, pêche, mûre, framboise	0,50€

LES VINS



VINS BLANCS

Chardonnay "La Vigne Antique" IGP Pays d'Oc	5€	10€	20€	26€
Pino Grigio "Corte Martina" 	6€	11€	22€	30€
Monbazillac "Château Le Fagé" AOP	6€	11€	22€	30€
Chablis "La Chablisienne"	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€
Gris Blanc "Gérard Bertrand"	6,50€	12€	24€	34€
Argali "Château Puech Haut"	7,50€	15€	30€	39€
M. De Minuty "Côtes de Provence" AOP	8€	15€	30€	42€

VINS ROUGES

Côte du Rhone "C. du Clocher" AOP	5€	10€	20€	26€
Pic Saint-Loup "Gérard Bertrand" AOP	7,50€	15€	30€	39€
Brouilly "Frédéric Pastel" AOP	6,50€	12€	24€	34€
Bourgogne Pinot Noir	6,50€	12€	24€	34€
"Lambert de Valentinois" AOP				
Lussac Saint-Émilion	6,50€	12€	24€	34€
"Les Hauts de Malydure" AOP				
Saint-Estèphe "Château Beau-Site" AOP				55€
Saint Julien «L'Amiral de Beycheville» AOP				80€

CHAMPAGNES ET PISCINES



PAUL ROMAIN BRUT	12€	69€
RUINART BRUT		120€
KIR ROYAL	12€	
PISCINE DE ROSÉ SAINT PIERU	8€	

LES APÉRITIFS 5CL

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

LA RÉSERVE DU BARMAN 4CL

WHISKIES

J&B Écosse	7,50€
BALLANTINE'S Écosse	7,50€
JACK DANIEL'S Tennessee Whiskey	9,00€
ABERLOUR 12 ANS Single malt	9,00€
FOUR ROSES Kentucky Bourbon	10,00€
JACK DANIEL'S HONEY Tennessee Whiskey	10,00€
CHIVAS REGAL 12 ANS Blended Scotch	10,00€
CHIVAS REGAL 18 ANS Blended Scotch	15,00€
NIKKA Japon	13,00€
BELLEVOYE BLEU France	13,00€

VODKAS

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

GINS AVEC UN TONIC

BEEFEATER	11,00€
HEINDRICKS	13,00€
JUNE Pêche de vigne	13,00€

TEQUILAS

OLMECA ALTOS	8,50€
PATRON SILVER 100% agave	15,00€

COGNAC

HENNESSY VERY SPECIAL France	10,00€
------------------------------	--------

RHUMS VIEUX

CLÉMENT Martinique	7,50€
HAVANA 3 ANS Cuba	7,50€
HAVANA 7 ANS Cuba	10,00€
MATUSALEM République Dominicaine	11,00€
DON PAPA Philippines	11,00€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVE Vénézuéla	11,00€
BUMBU Caraïbes	11,00€
ZACAPA 23 ANS Guatemala	15,00€
EMBARGO Caraïbes	13,00€

LES DIGESTIFS 4CL

6,90 €

Armagnac, Calvados, Poire, Mirabelle, Cognac GET 27 / GET 31,
BAILEYS, KAHLUA, AMARETTO, MANZANA, LIMONCELLO (6CL)
ITALICUS +2,50€

Prix nets en euro. Taxes et services compris. Contenance de la verrerie: Anis 2CL /
Alcools, Liqueurs, digestif 4CL / Apéritifs 5CL / Kirs, champagnes, vins 12CL

SHOOTER BY LE TROPEZIEN

B52	MADELEINE
ORGASME	CHERRY
TEQ PAF	TIRAMISU



4€



10€



18€

NOS FORMULES

FORMULE EXPRESS DU MIDI

18€

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

PLAT DU JOUR
+
Café GOURMAND
Thé GOURMAND +1€

FORMULE ENFANT

Poulet frites maison
Ou Steak frites maison
+ Un soft au choix
+ Mi-cuit au chocolat et glace vanille
Ou une boule de glace **Ou** Crêpe

15,00€

BRUNCH À VOLONTÉ

Tous les dimanches de 11h à 15h30

*Buffet de viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruits,
buffet anti-pasti et salades composées, fruits de mer,
charcuteries, buffet de plats chauds de saison, assortiments
de maki et sushi et buffet de pâtisseries.*

ENFANTS de - 4 ans	GRATUIT
ENFANTS de 4 à 10 ans	10€
ENFANTS de 10 à 15 ans	20€
ADULTES	39€



Prix nets en euro. Taxes et services compris. Nous n'acceptons pas les chèques.

FORMULE

34,90€

Entrée + Plat + Dessert

4 hot chicken

4 sushi saumon braisé minute au miso / yuzu

Toutes les entrées (sauf saumon fumé, foie gras)

Suggestion du jour

Joue de bœuf braisée

Risotto au poulet crémeux
et parmesan

Parmentier de veau, curry coco
et patate douce, salade

Poulet à la Normande

Dos de saumon, sauce vierge
exotique OU teriyaki

Assortiment de 12 pièces de californie
(4 samba lima, 4 tataki roll cheese, 4 ginza)

Tous les desserts
*Sauf café gourmand

*Menu valable tous les jours.
Sélection sushis non disponible les lundis, mardis, mercredis et jeudis midi*



FORMULE SUSHI



Disponible uniquement le vendredi midi

ASSORTIMENT DE 14 CRÉATIONS DU JOUR
+
1 SALADE DE CHOUX

18,90€

SUSHI 寿司

VENDU PAR 8

HORS LES LUNDIS, MARDIS,
MERCREDIS ET JEUDIS MIDI

BLACK TIGER

16,00 €

Nori, california crevette tempura
recouvert d'avocat, tobikko et spicy mayo

CALIFORNIA FRENCH TOUCH

16,00 €

Foie gras, mangue fraîche, chutney de figue

SAMBA LIMA CHICKEN

16,00 €

Poulet croustillant, avocat flambé, concombre, graine
de sésame noir, nori, sauce teriyaki, spicy mayo, oignons frits

HOT CHICKEN

16,00 €

Nori, california poulet avec avocat,
cheddar, oignon crispy et spicy mayo

GINZA

16,00 €

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

SAMBA TRUFFE

16,00 €

Nori, california crevette tempura recouvert
de saumon cuit, avocat, pointe de mayo et truffe

MAYO TUNA

16,00 €

Nori, california thon mayo cuit, avocat, sésame

SUSHI BEEF

16,00 €

Bœuf braisé minute, teriyaki et sésame

TATAKI ROLL CHEESE

16,00 €

Saumon cuit minute avec
avocat-cheese et sauce teriyaki

SUSHI SAUMON BRAISE

16,00 €

Sushi braisé minute au miso / yuzu

WHITE PASSION MANGO

16,00 €

Nori, avocat, mangue, épices, saumon,
mayonnaise mizo-yuzu, sésame et ciboulette

SAMBA PINK

16,00 €

Nori, saumon cuit, fromage frais, chou
rouge, concombre, teriyaki

SASHIMI SAUMON

14,00 €

SUSHI SAUMON

14,00 €

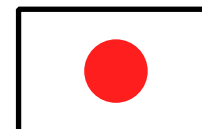
ASSORTIMENT SIGNATURE

32 pièces

59,90 €

8 BLACK TIGER, 8 TATAKI ROLL
CHEESE, 8 GINZA, 8 HOT CHICKEN

DEMANDEZ AU SERVEUR
POUR CHANGER LA COMPO



POUR COMMENCER

ENTRÉES

TAPAS

Quésadillas aux fromages mexicains <i>Sauce salsa</i>	8,00€
Petits calamars frits, aigre douce	12,00€
Wrap au poulet	9,50€
Assortiment de fromages	9,90€
4 Nems veggie	9,90€
Gyozas au poulet et légumes	9,90€
Nachos guacamole et salsa	13,00€
Duo de tapenades maison <i>olives, tomates confites et pain de campagne toast</i>	10,00€

LES PLANCHES À PARTAGER

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, beignet de chèvre, tapenades d'olives, houmous, calamars frits et nems veggie</i>	29,90€
Planche Gourmande <i>Duo saumon fumé et foie gras, chutney et pain pochon</i>	32,00€

ENTRÉES

Soupe Miso	7,90€
Crevettes à la méditerranéenne, choux rouge croquant et pois chiche	9,90€
Beignet de chèvre, mesclun	9,90€
Gyozas au poulet et légumes	9,90€
4 Nems veggie	9,90€
Houmous, feta, grenade et pain pita	9,90€
3 huîtres Fines de Claires n°3 «Marennes d'Oléron»	9,90€
Saumon fumé, crème à l'aneth, pain pochon	15,00€
Foie gras maison, chutney de figues, pain pochon	19,00€

SALADES ET BOBUNS

Salade Paris / Santorini <i>Romaine, poulet croustillant, fêta, concombre, tomate, avocat</i>	19,50€
Salade César <i>Romaine, poulet croustillant, croûtons, parmesan, sauce césar</i>	18,90€
Salade Tropézien <i>Mesclun, beignet de chèvre, saumon fumé, avocat</i>	21,00€
Bobun Veggie (Tofu grillé) 	18,90€
Bobun beef (Lamelles de bœuf)	22,00€

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

POUR CONTINUER

PLATS

PÂTES

Penne crème de truffe, parmesan

19,90€

Penne poulet crème de basilic, parmesan

19,90€

PLATS

Risotto de poulet crémeux et parmesan

19,90€

Parmentier de veau, curry coco et patate douce, salade

19,90€

Joue de bœuf braisée (cuisson 4h)

19,00€

Poulet à la Normande

19,00€

Tartare de bœuf "Le classique" préparé par nos soins

19,90€

Pavé de rumsteak sauce au choix

19,90€

Tataki de bœuf au teriyaki, sésame et coriandre

22,00€

Pluma ibérique et crème de chorizo

20,90€

Dos de saumon, sauce vierge exotique ou teriyaki

22,00€

Tataki de thon au pavot et sésame, sauce satay

22,00€

Risotto aux Gambas et parmesan

22,50€

Filet de Dorade, beurre blanc estragon et son risotto

20,90€

BURGERS

Bao Bun's au Bœuf / Frites (*burger japonais*)

19,50€

Le Classique

19,00€

Steak de bœuf haché, cheddar, sucrose, oignons rouges confits, tomate, salade, sauce burger

Le Chicken

19,00€

Poulet croustillant, cheddar, coleslaw, sauce BBQ

Le Montagnard à la Fourme d'Ambert

19,00€

Steak de bœuf haché, fourme d'Ambert, oignons rouges confits, tomate, salade, bacon, sauce montagnarde

Le Veggie 

19,00€

Galette d'épinard, emmental, sauce burger, oignons confits, sucrose, tomate, guacamole

1 Garniture au choix *Frites maison, gratin de pommes de terre, légumes du moment, mesclun, riz, penne à la crème de truffe, salade de choux.*

Garniture supplémentaire

4,00 €

Sauce supplémentaire *Poivre, échalote, fromagère, satay*

1,00 €

POUR TERMINER

DESSERTS

FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages	9,90€
Crème brûlée à la vanille	9,00€
Mi-cuit au chocolat sans gluten, glace à la vanille	9,00€
Brioche perdue, caramel beurre salé maison ou Nutella et glace vanille	9,00€
Crêpe Suzette	7,00€
Salade de fruits	9,00€
Pavlova aux fruits rouges	9,00€
Choux craquelin Paris / Brest	9,00€
Tarte citron meringuée	9,00€
Café gourmand (+1€ thé gourmand)	9,90€

GLACES

2 boules de glace à choisir parmi nos parfums	8,00€
<i>Vanille, Chocolat, Framboise, Citron, Mangue, Fraise, Caramel beurre salé, Café</i>	
Colonel 2 boules citron et vodka	9,90€
Tango Mango Sorbet mangue et framboise, fruits frais et chantilly	9,90€
Café ou chocolat liégeois Glace chocolat et vanille, noisette, chantilly et sauce chocolat	9,90€
Supplément chantilly	1,00€

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX



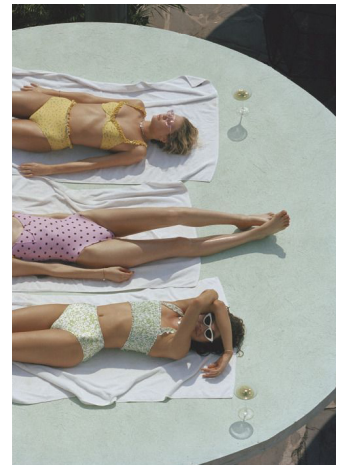
Tél : 01 34 73 07 06

www.letropezien-lisleadam.com

LE BRUNCH DU DIMANCHE



De 11h à 15h30



NOS ADRESSES

LE TROPÉZIEN

4 Mail du Pavillon,
95290 L'Isle-Adam



@letropezienlisleadam

LA MAISON MONTMORENCY

8 rue Carnot,
95160 Montmorency



@laisonmontmorency

LE FLORE

Avenue Jacques Vogt,
95340 Persan



@leflore.persan

LE NAUTILUS

11 rue de Conti,
95290 L'Isle-Adam



@lenautiluslisleadam

LE MARIGNY

457 Avenue Aristide Briand,
60230 Chambly



@chamblylemarigny

YOU WERE
NEVER TOLD THAT
SAINT-TROPEZ
IS

PARADISE ?



Karl Lagerfeld

