



ARGENTINE - PERUVIAN CUISINE

POLO CLUB SAINT-TROPEZ



*Palo*  
1999

## ENTRÉES • STARTERS

Ceviche • Ceviche	13 €
Loup de mer sauvage au coriandre et piment vert • Wild Sea bass, coriander, green chili	
Tiradito • Tiradito	15 €
Filet de seriole (Japon), Saint-Jacques, truffe et yuzu • Yellowtail, scallop, truffle and yuzu	
Carpaccio Filet de Boeuf Argentin - Oeuf de Caille, sauce chimichurri, chips de plantain	12 €
Carpaccio of Argentinian beef fillet - Quail egg, chimichurri sauce, plantain crisps	
Tartare de Thon rouge • Red Tuna Tartar	13 €
Avocat, mangue, citron vert • Avocado, mango, lime	
Empanadas • Empanadas	10 €
Farcis de Boeuf ou de legume • Beef, or vegetarian	
Gnocchis • Gnocchis	12 €
Asperges, laitue, parmesan, truffe	(Entrée • Starter)
Asparagus, lettuce, parmesan truffle	(Plat principal • Main Course) 24 €
Salade de Quinoa • Quinoa Salad	10 €
Maïs et grenade péruvienne • Peruvian corn and pomegranate	
Salade Argentine • Argentine salad	10 €
Pommes de terre Vitelotte, oeuf de caille, pomme, céleri Vitelotte potatoes, quail egg, apple, celery	
Salade de tomates • Tomato salad	9 €
Tomates, concombres, oignons, coriandre et sauce maison Tomato, cucumber, onion, coriander and home made sauce	

## PLATS PRINCIPALES • MAIN COURSES

### Asado, Grill Argentin

Bife de Chorizo Faux-Filet • Sirloin	Origine Argentine	26 €
Bife de Lomo Filet de boeuf • Tenderloin	Origine Argentine	36 €
Bife de Ojo Entrecôte • Rib Eye	Origine Argentine	28 €
Côte de veau grillée au feu de bois Veal chop grilled over fire wood	400g / 2 pers.	38 €
Côtelettes d'agneau • Lamb cutlets		24 €
Poulet fermier • Free range corn fed chicken		21 €

**Sauces:** chimichurri, BBQ, béarnaise, poivre (pepper), aji amarillo

### Poissons • Fish

Filet de Loup de mer à la vapeur • Steamed Sea bass fillet	26 €
Mariné au gingembre, coriandre et piment servi avec asperges et tomates cerises grillées, sauce ponzan (sans sucre et gluten) Marinated with ginger, coriander and chilli served with grilled asparagus and cherry tomatoes, ponzan sauce (sugar and gluten free)	
Filet morue charbonnière noir grillé, mariné au miso	26 €
Grilled Miso marinated Black Cod	

### Plats végétariens • Vegetarian

Tomates rôties et confites, avocat, maïs grillé, petits poivrons péruviens farcis (V)	16 €
Slow Roasted tomatoes, avocado, roasted corn, stuffed baby Peruvian peppers (V)	

<b>Accompagnements • Side dishes</b>	<b>3 €</b>
Brocolis, asperges grillées, salade de pommes de terre Vitelotte, frites, frites de patate douce, riz blanc Broccoli, chargrilled asparagus, Vitelotte potato salad, French fries, sweet potato chips, white rice	

## BAR FOOD

Burger de boeuf Argentin • Argentine Beef Burger	14 €
Club sandwich	13 €
Poulet, oeuf, mayonnaise, tomates, laitue Chicken, egg, mayonnaise, lettuce, tomato	
Penne Arrabbiata	12 €
Côte de veau Milanaise • Milanese veal chop	18 €
Pizza Margarita	13 €
<b>Suppléments • Optional toppings</b>	<b>2 €</b>
Poulet, champignons, olives, thon, maïs, huile de truffe Chicken, mushrooms, olives, Tuna, corn, truffle oil	

## DESSERTS • DESERTS

Flan Argentin à la vanille et sa confiture de lait maison	9 €
Argentine Vanilla Flan with home made dulce de leche	
Salade de fruits de saison • Seasonal fruit salad	9 €
Confiture de lait Argentin ou crème chantilly Argentine dulce de leche or whipped cream	
Ananas au BBQ, son churros et chutney de mangue à la menthe	9 €
BBQ Pineapple churros and mango chutney with mint	
Gâteau minute chaud à la noix de coco • Warm coconut gateau	9 €
Enrobe de chocolat croustillant, sorbet coco Coated with crunchy chocolate, coconut sorbet	
Barbarac crèmes glacées et sorbets • Barbarac ice creams and sorbets	9 €
Vanille, chocolat, mangue, fraise, framboise, tarte aux citrons meringuées, sorbet chocolat, noix de coco, citron, pistache, café, passion, yaourt Vanilla, chocolate, mango, strawberry, raspberry, lemon meringue tarte, chocolate sorbet, coconut, lemon, pistachio, coffee, passion fruit, yogurt	