





CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

CÔTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

DU BOUT DES DOIGTS FINGERTIPS

Club sandwich classique Classic club sandwich	37
Tacos poulet, guacamole, crispy d'oignons, sucrine Chicken tacos, guacamole, crispy onions, sucrine salad	33
Pastéis de Bacalhau Bacalhau Pastéis	29
Cheeseburger, salade de jeunes pousses, pommes allumettes Cheeseburger, young shoots salad, matchstick fries	41
Bagel, saumon gravlax, fromage frais, câpres, chou-fleur Bagel, gravlax salmon, cream cheese, capers, cauliflower	41

LES ENTRÉES DE SAISON SEASONAL STARTERS

Minestrone glacé, thon mariné au Limoncello, menthe fraîche Iced minestrone, Limoncello marinated tuna, fresh mint	22	☒
Salade fraîcheur, roquette, parmesan, carottes, artichauts, tomates cerises Refreshing salad, rocket salad, parmesan, carrots, artichokes, cherry tomatoes	25	☒☑
Ceviche de daurade, maïs grillé, oignons, coriandre, leche de tigre Sea Bream Ceviche, grilled corn, onions, coriander, tigermilk	37	☒
Burrata, tomates de couleurs, pesto, pignons de pin, basilic Burrata, colored tomatoes, pesto, pine nuts, basil	32	☒☑
Tataki de saumon, sésame, banane plantain, coco, passion Salmon tataki, sesame, plantain banana, coconut, passion fruit	35	
Beignets de fleurs de courgettes safranées Saffron zucchini flower fritters	29	🌿
Salade Niçoise traditionnelle Traditional Niçoise salad	32	☒🌿
Aubergine confite, miso, feta, vinaigrette cacahuète Preserved eggplant, miso, feta, peanut dressing	27	☒
Vitello Tonnato, anchois marinés, tomates aigres douces Vitello Tonnato, marinated anchovies, sweet and sour tomatoes	38	

AU FEU DE BOIS
COOKED IN OUR WOOD-FIRED OVEN

Pissaladière, oignons, anchois, thym, olives noires	22
Pissaladière, onions, anchovies, thyme, black olives	
Pizza Margarita Margherita pizza	22 ⑦
Pizza Pistacchio, crème, mortadelle, pistaches, stracciatella	26
Pistacchio Pizza, cream, mortadella, pistachios, stracciatella	
Pizza Diavola, sauce tomate, chorizo, piquillos, oignons charbonneux, origan, tomates confites	26
Diavola Pizza, tomato sauce, chorizo, piquillos, charred onions, origan, preserved tomatoes	
Pizza du Château, crème, chèvre, miel, roquette, pignons de pin, fruit de saison	26
Pizza of The Château, cream, goat cheese, honey, rocket salad, pine nuts, seasonal fruit	
Pizza Embrun, crème de courgette, parmesan, crevettes, daurade, citron confit laitue de mer	28
Sea Pizza, zucchini, parmesan, shrimps, sea bream, preserved lemon, sea lettuce	
Pizza Végétarienne, sauce tomate, artichauts, olives noires, courgettes, aubergines grillées	26 ⑦
Vegetarian Pizza, tomato sauce, artichokes, black olives, zucchinis, grilled eggplants	
Pizza du jour Pizza of the day	26

AU BARBECUE
GRILLED ON OUR BARBECUE

Le poulet, grillé à l’Americaine, bacon, potatoes	* 34
The chicken, American-style grilled, bacon, potatoes	
La poitrine de porc, farcie d’oignons et courge, chutney de mangue	* 37 ⑦
The pork belly, stuffed with onions and squash, mango chutney	
Côtelettes d’agneau grillées au romarin	* 40 ⑦
Grilled lamb chops with rosemary	
La côte de bœuf pour deux personnes	* 115 ⑦
Prime rib beef for two	
Mixed-grill, déclinaison de pièces de viande pour deux personnes	* 90 ⑦
Mixed grill, selection of meats for two	
La patate douce, légumes racines, lait de coco	* 28 ⑦ ⑧
Sweet potato, roots vegetables, coconut milk	

A LA PLANCHA
PLANCHA-STYLE

Brochette de poulpe, légumes, piment de la Vera	* 37
Octopus skewer, vegetables, Vera chili pepper	
Rascasse à la Provençale	* 41
Provençal-style scorpion fish	
Suquet de poissons	* 39
Fish suquet	

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

GARNITURES

SIDE DISHES

10

Pommes mousseline aux herbes

Mashed potatoes with herbs

Riz basmati, cardamome, légumes

Basmati rice, cardamom, vegetables

Pommes allumettes

Matchstick fries

Légumes grillés

Grilled vegetables

Caponata d'aubergines

Eggplants caponata

Haricots verts parfumés à l'ail confit

French beans, preserved garlic flavored

L'inspiration du jour

Today's special

DESSERTS

20

DESSERTS

La Tartelette : fraise et framboise, sorbet basilic et verveine

The Tartlet : strawberry and raspberry, basil and
verbena sorbet

Fraîcheur : citron et estragon, meringue croustillante

Freshness : lemon and tarragon, crunchy meringue

Absolu Chocolat : chocolat noir, grué de cacao,
poivre sansho

Chocolate Absolute : dark chocolate, cocoa nibs,
sansho pepper

Le Nuage : pistache et vanille, sorbet abricot

The Cloud : pistachio and vanilla, apricot sorbet

Assortiment de fruits rouges

Selection of red berries

Nos glaces et sorbets « Fait maison »

Vanille, chocolat, caramel, miel, fruits rouges, noix de coco,
citron, exotique

Our « Homemade » ice-creams and sorbets

Vanilla, chocolate, caramel, honey, red fruits, coconut, lemon,
exotic

Veuillez nous indiquer toute allergie.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Nos viandes sont d'origine française.

Les prix sont en euros. TVA et service inclus.

Please state all allergies in advance.

The allergens list is available on request.

French origin meat.

Prices in Euros. Vat and service charge included.

Homemade dishes are produced on site from raw products.



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels