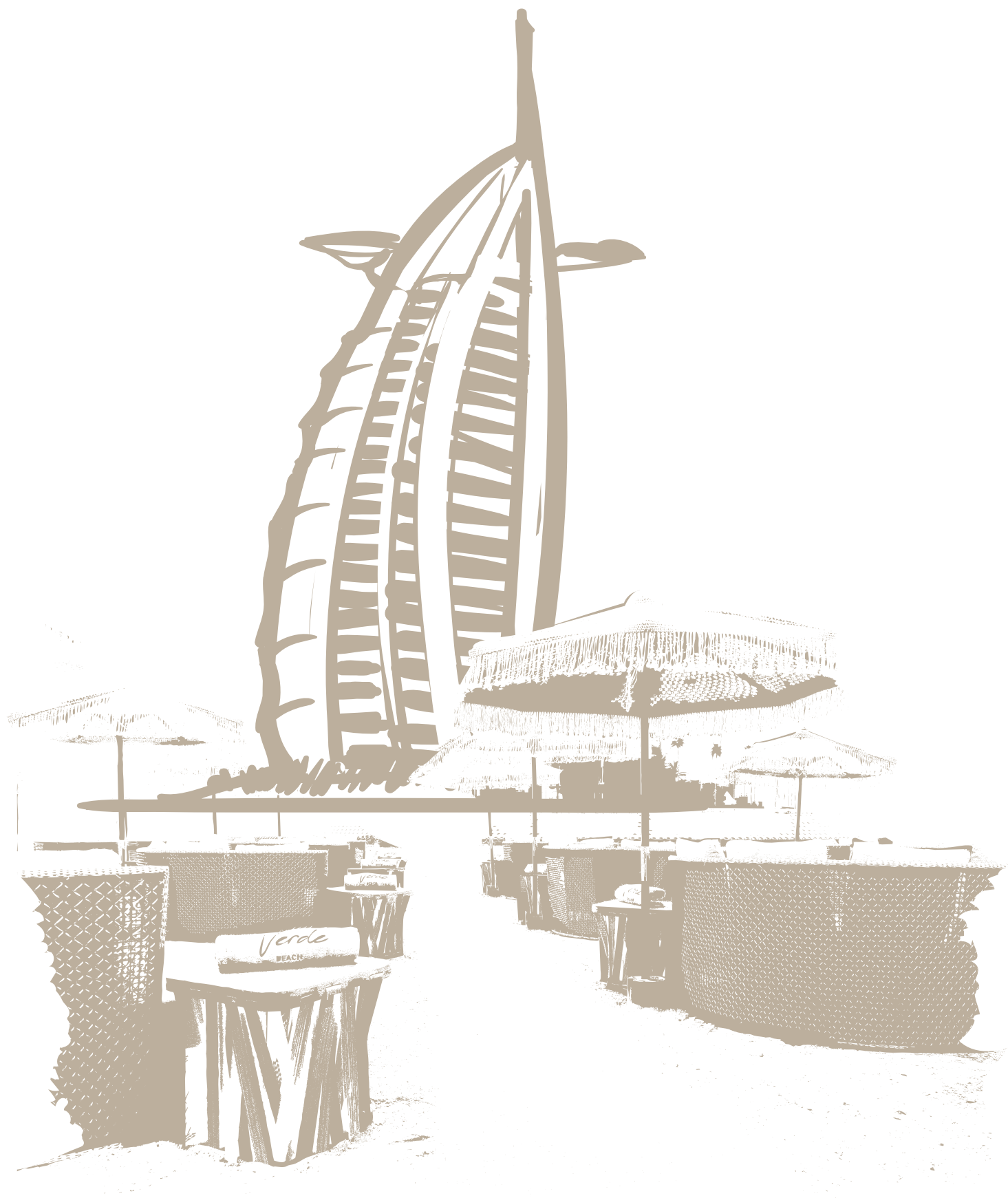


Verde

BEACH



THE MENU
LA CARTE

STARTERS
LES ENTRÉES

COLD STARTERS
LES ENTRÉES FROIDES

- Spicy Guacamole avocado, corn tortillas *VERDE SIGNATURE V* 65
Guacamole épicé, tortillas de maïs
- Watermelon, feta, olives, roasted nuts *D N V* 85
Pastèque, féta, olives, noix torréfiées
- Tropezian salad, tuna, quail eggs, cherry tomatoes, cucumber, potatoes *E F G F S O* 150
Salade tropézienne, thon, oeufs de caille, tomates cerises, concombre, pommes de terre
- Wagyu beef carpaccio, parmesan, arugula, artichoke *D G F* 160
Carpaccio de boeuf Wagyu, roquette, parmesan, artichaut
- Salmon gravlax, cucumber, yuzu dressing *F G F* 110
Saumon en gravlax, concombre, sauce yuzu
- Sardinillas with olive oil, lemon and toasts *D F* 85
Sardinillas à l'huile d'olive, citron et ses toasts
- Sea bass carpaccio, bottarga, coriander *F G F* 135
Carpaccio de bar, poutargue, coriandre
- King crab salad, baby lettuce, avocado, orange, lemon olive oil *D E G F S S O* 210
Salade de king crab, laitue, avocat, orange, huile d'olive citron
- Bulgur tabbouleh, apricot, mint, grilled avocado *V* 75
Taboulé de boulgour, abricot, menthe, avocat grillé
- Gambero rosso carpaccio, caviar oscietre, citrus, olive oil *S* 170
Carpaccio de crevettes Gambero rosso, caviar osciètre, agrumes, huile d'olive

HOT STARTERS
LES ENTRÉES CHAUDES

- Crispy Mozzarella, basil tomato sauce *VERDE SIGNATURE D V* 95
Mozzarella croustillante, sauce tomate basilic
- Grilled octopus, warm sumac potatoes, fresh herbs *G F S* 105
Poulpe grillé, pommes de terre tièdes au sumac, herbes fraîches
- Roasted zucchini, yoghurt, garlic, basil tomato, grated feta *D G F V* 75
Courgette rôtie, yaourt, ail, tomate basilic, féta rapée
- Roasted snails, parsley and garlic butter *D S* 160
Escargots rôtis, persil, beurre à l'ail
- Crispy scampi, basil *VERDE SIGNATURE D S* 190
Croustillants de langoustine au basilic
- Grilled corn on skewer, butter sauce *D G F* 80
Brochette de maïs grillé au beurre
- Tempura vegetables, tzatziki sauce *V D* 90
Légumes en tempura, sauce tzatziki

PASTA
LES PÂTES

- Linguine all'Arrabiata *D V* 130
Linguine à l'Arrabiata
- Penne with Truffle *VERDE SIGNATURE D V* 210
Penne à la truffe
- Mediterranean Spiny Lobster Linguini *D S* 180 for 100gr
Linguine à la langouste et bisque tomate relevée - pour 100g

CAVIAR

- ANTONIUS - Caviar Baeri
30gr 540 125gr 2 250
- KAVIARI - Oscietre Prestige
50gr 1 200 100gr 2 800

CATCH OF THE DAY
LA PÊCHE DU JOUR

- Whole fish *F G F*
Poisson entier
- Market Price

SIDE DISHES
LES ACCOMPAGNEMENTS

- Sautéed vegetables *V* | Ratatouille *G F V* | Homemade french fries *G F V* | Mashed potatoes *D G F V* | Mixed salad, cherry tomato cucumber *G F V* 45
Légumes sautés | Ratatouille | Frites maison | Purée maison | Salade mix, concombre tomates cerises
- Homemade french fries with truffle *G F V* | Mashed potatoes with truffle *D G F V* 75
Frites maison à la truffe | Purée maison truffée

TO SHARE
À PARTAGER

- Timeless pizza with truffle *VERDE SIGNATURE D V* 260
or just a margherita *D V* 95
L'indémorable pizza à la truffe ou juste une Margherita
- Oyster n. 2 *A D S* 6 pieces 280
Huîtres n.2 | 6 pièces
- «Beautiful» king crab claw | per piece *D S* 420
Belle pince de king crab | la pièce
- Burrata 300gr *D G F S O* 190
or Jumbo Burrata with truffle 700gr *D G F* 950
tomatoes selected with love, arugula and olive oil
Burrata ou Burrata géante avec truffe, tomates paysannes et cerises, roquette et huile d'olive
- Basket of fresh vegetables *D F G F V* [2 pers] 280
as we love in Saint-Tropez, anchoïade cream
Panier de crudités comme on l'aime à Saint-Tropez, crème d'anchoïade
- Arugula salad, artichoke poivrade, *D G F N S O V* [2 pers] 125
parmesan, pine nuts
Salade de roquette, artichauts poivrade, parmesan et pignons de pin
- Roasted lamb rack, herb crust *D E G F* 480
Carré d'agneau rôti, croûte d'herbes
- Wagyu Tomahawk 1.2kg *D G F* 1 000
Tomahawk Wagyu

MAIN COURSES
LES PLATS

FISH
LES POISSONS

- Grilled or «Meunière» pan-fried Doversole 700gr [Enough 2 pers] *D F* 520
Sole entière meunière, cuite au beurre ou sur le grill
- Sea bass, vegetal chorizo, grilled zucchini *D E F* 230
Bar au naturel, chorizo végétal, courgette grillée
- Oven roasted Mediterranean lobster *D G F S* 135 per 100gr
Langouste au four | pour 100g
- Grilled gambas, chimichurri sauce *G F S* 250
Gambas grillées, sauce chimichurri

MEAT
LES VIANDES

- Black Angus beef filet 200gr *D G F* 280
Filet de boeuf Black Angus grill
- Wagyu Ribeye 6-7 category 250gr *G F* 350
Faux-filet wagyu de catégorie 6-7
- Short ribs 48hrs *A D S O* 260
Ribs de boeuf
- Marinated chicken skewer, as we like it in Paris *D G F* 180
Brochette de poulet mariné comme on l'aime à Paris

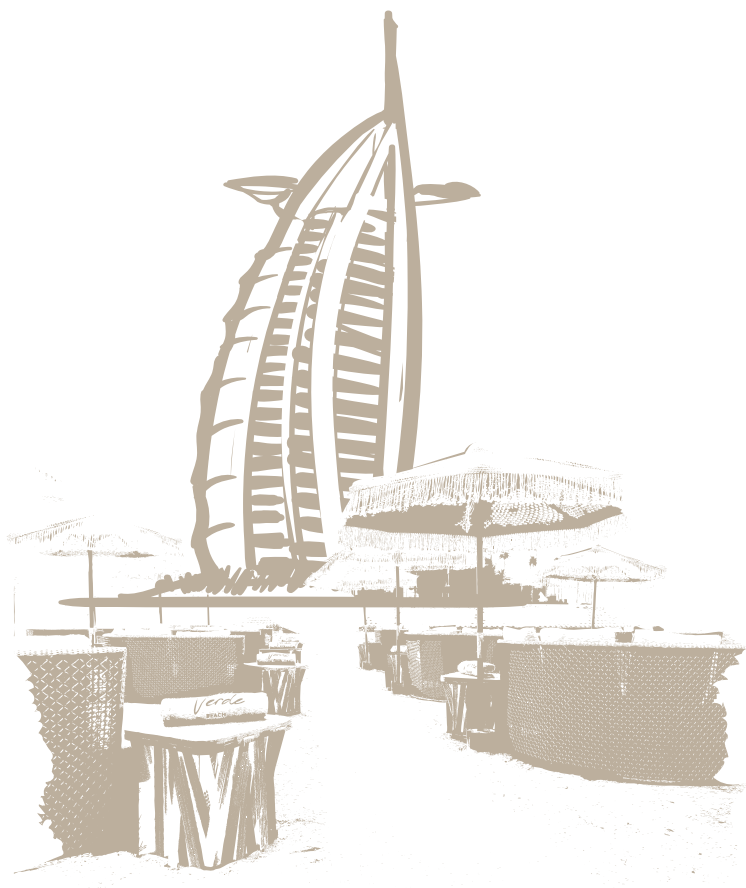
WIFI



V Vegetarian D Dairy E Eggs F Fish N Nuts S Shellfish/Seafood GF Gluten free A Alcohol SO Soja
If you have allergies or dietary enquiries please share it with our staff prior to ordering. All prices are inclusive of 10% service charge, 5% VAT and subject to 7% municipality fee.

Verde

BEACH



DESSERTS
LES DESSERTS

DESSERTS

LES DESSERTS

Crème brûlée with iron, vanilla and raspberry *DE GF* 65
Crème brûlée au fer, vanille et framboise

Crispy chouquettes with tropezienne cream *DEF* 95
Chouquettes craquantes à la crème tropézienne

Warm chocolate and praline mousse, vanilla ice cream *DEN* 70
Mousse au chocolat, praliné tiède, glace vanille

Peach iced Vacherin, mint, raspberry marmalade *DE GF* 60
Vacherin glacé pêche, menthe, marmelade framboise

Strawberry cheesecake, hibiscus flower coulis *DN* 65
Cheesecake à la fraise, coulis à la fleur d'hibiscus

Coconut Surprise, mango, passion fruit *DE* 75
Coconut Surprise, mangue, fruit de la passion

Layered red fruit cake by Verde *DE* 95
Gâteau aux fruits rouges par Verde

FRESH FRUIT

LES FRUITS FRAIS

Seasonal Fruit Platter

Market Price

Assiette de fruits de saison
Prix selon arrivage

Mango *Mangue*

Melon *Melon de pays*

Red fruit *Fruits rouges*

Pineapple *Ananas*

Watermelon *Pastèque*

Giant Watermelon 280

Pastèque entière

Fruit and desserts assortment 580

Grand assortiment
de fruits et desserts

SORBETS & ICE-CREAMS

GLACES & SORBETS

2 scoops 45 - 3 scoops 60
2 boules - 3 boules

ICE-CREAMS

Chocolate, vanilla, strawberry,
pistachio, cookie & cream

Chocolat, vanille, fraise, pistache, cookie crème

SORBETS

Lemon, lemon mint,
passion fruit, mango

Citron, citron-menthe,
fruit de la passion, mangue

D Dairy E Eggs N Nuts GF Gluten free A Alcohol

If you have allergies or dietary enquiries please share it with our staff prior to ordering. All prices are inclusive of 10% service charge, 5% VAT and subject to 7% municipality fee