

# Saint-Barthélemy

## DESTINATION GASTRONOMIQUE DE PREMIER PLAN



**Perle des Antilles, Saint-Barthélemy est la destination rêvée où le dépaysement est garanti.**  
Conviviale et authentique, l'île fait la part belle à la gastronomie et célèbre l'art de vivre.  
Véritable pilier culturel du pays, elle est le reflet de ses différentes racines.  
Au cœur d'un océan de saveurs, l'île regorge d'adresses qui invitent à un véritable voyage gustatif et  
des découvertes culinaires de haute volée.

**Lumière sur ces adresses d'exception qui font la renommée de la destination !**



**LA  
NOUVELLE  
ADRESSE**





# Sella

**Le nouveau restaurant  
du Chef Assaf Granit**

De l'hébreu Sella, qui signifie « rocher », l'établissement créé en collaboration avec JLM Group est un clin d'œil au décor naturel de l'île et à la pierre de Jérusalem. Dans une atmosphère épurée aux couleurs chaudes, Sella promet une expérience festive, éclectique qui rassemble les hommes et les cultures. La carte offre le meilleur de la cuisine d'Assaf Granit travaillée avec des produits exclusivement locaux. Une cuisine contemporaine et créative inspirée des origines du Chef, orientée vers le partage.

---

Plage de public, 97133 Saint-Barthélemy  
+590 690 56 15 22 | [www.sellasaintbarth.com](http://www.sellasaintbarth.com)



**LES  
RESTAURANTS  
FESTIFS**





# Bagatelle St. Barths

Bagatelle St. Barths offre une vue imprenable sur l'un des plus beaux ports de plaisance au monde. Le restaurant s'illustre comme la destination tropicale pour profiter d'une ambiance animée et pétillante dans le cadre idyllique des Caraïbes. Cette joie de vivre, ancrée dans l'ADN du Bagatelle, se retrouve dans sa cuisine raffinée ainsi que dans son nouveau décor contemporain propice à la convivialité.

---

24 Rue Samuel Fahlberg, Gustavia, 97133 Saint-Barthélemy  
+590 590 27 51 51 | [www.bagatelle.com/venues/st-barths](http://www.bagatelle.com/venues/st-barths)



# Le Ti St Barth

Depuis 1995, le chef et maître restaurateur Pascal Giglio est aux commandes de cette taverne de pirates incontournable de l'île. A la carte, des produits frais et locaux, ainsi que des viandes de qualité grillées au charbon BBQ qui font sa renommée. Le Ti St Barth est l'endroit idéal pour faire la fête, il est possible d'assister à des prestations de cabarets et d'emprunter des accessoires dans la costumerie pour s'amuser sur la piste de danse.

---

Vitet, Saint-Barthélemy

+590 590 27 97 71 | <https://fr.tistbarth.com/>



**LES ADRESSES  
DE CHEFS ÉTOILÉS**





# La Petite Plage

par **Éric Frechon**

Le Groupe Annie Famose a choisi l'île de Saint-Barthélemy pour inaugurer sa deuxième adresse, toujours sous l'impulsion culinaire du Chef **Éric Frechon**.

La Petite Plage Saint-Barth se vit les pieds dans le sable, dans un décor authentique, faisant la part belle au bois naturel, aux touches émeraude et aux teintes douces pour y déguster une cuisine de beaux produits, estivale, joyeuse et contemporaine.

---

Rue du Bord de Mer, Gustavia, 97133 Saint-Barthélemy

+590 590 27 73 00 | [www.restaurant-lapetiteplage-saintbarth.com](http://www.restaurant-lapetiteplage-saintbarth.com)



# Riviera

par Arnaud Faye au Christopher

Le Chef Arnaud Faye, 2 étoiles et meilleur ouvrier de France, s'est inspiré de l'art de vivre chic et décontracté de la Riviera française pour créer le nouveau concept de restauration du Christopher St Barth, RIVYERA. Plus qu'un restaurant, une expérience unique à vivre du matin au soir. L'esprit de la Riviera prend véritablement possession des lieux, et propose une identité culinaire méditerranéenne forte.

---

Pointe Milou, Gustavia, 97133 Saint-Barthélemy

+590 590 27 63 63 | [www.hotelchristopher.com/restaurant-riviera](http://www.hotelchristopher.com/restaurant-riviera)



# La Case

par Jean Imbert au Cheval Blanc

Jean Imbert imagine le restaurant La Case comme le lieu de rencontre des saveurs et de l'art de vivre des Caraïbes. Il crée ainsi, au sein de Cheval Blanc, une table qui illustre cet ancrage local fort, en cohérence avec cette douceur de vivre si singulière de l'île. Les épices des îles réchauffent les viandes et les légumes se marient avec douceur aux aromates cultivés sur l'île. Les fruits des Caraïbes et le cacao des îles environnantes sont au cœur de la carte des desserts.

---

Baie des Flamands Saint-Barthélemy, 97133 Saint-Barthélemy +590 590 27 61 81

[www.chevalblanc.com/fr/maison/st-barth-isle-de-france/restaurants-et-bars/la-case/](http://www.chevalblanc.com/fr/maison/st-barth-isle-de-france/restaurants-et-bars/la-case/)



# Le Sand Bar

par Jean-Georges Vongerichten à  
l'Eden Rock

Le Sand Bar est le cœur gastronomique de l'hôtel Eden Rock où le renommé Chef Jean-Georges Vongerichten dédie sa cuisine aux gourmets en recherche de plaisirs sains. Les classiques du Sand Bar tels que la pizza à la truffe ou les sushis croustillants au saumon sont accompagnés de nouvelles perles gastronomiques. Une sélection musicale exclusive capture l'atmosphère unique de l'île et donne le ton dans ce cadre hédoniste au décor colonial.

---

Baie de Saint Jean, 97133 Saint-Barthélemy

+590 590 29 79 99

[www.oetkercollection.com/fr/hotels/eden-rock-st-barths/  
restaurant-bar/sand-bar/](http://www.oetkercollection.com/fr/hotels/eden-rock-st-barths/restaurant-bar/sand-bar/)



# Fouquet's Saint-Barth

par Pierre Gagnaire au Carl Gustaf

Signée Pierre Gagnaire au Carl Gustaf, la Brasserie Le Fouquet's s'invite aux Caraïbes revisitant les grands classiques, parfumés d'épices et de saveurs locales, dotée d'une vue panoramique et unique sur Gustavia. Du bois franc, un mobilier d'osier et de douces matières, pensé par Gilles et Boissier, mettant à l'honneur l'art parisien du service à table : chariot de fromages affinés, service au guéridon digne des plus grandes brasseries, présentation et préparation à l'assiette avec comme philosophie "élégance et passion".

---

Rue des Normands, Lieu Dit Lurin, 97133 Saint-Barthélemy  
+590 590 29 79 35

[www.hotelsbarriere.com/fr/saint-barth/le-carl-gustaf/  
bars-et-restaurants/fouquets-saint-barth.html](http://www.hotelsbarriere.com/fr/saint-barth/le-carl-gustaf/bars-et-restaurants/fouquets-saint-barth.html)



# L'Atelier de Joël Robuchon Saint-Barth

Avec sa grande terrasse avec vue panoramique sur le port de Gustavia et la mer des Caraïbes, le restaurant gastronomique L'Atelier de Joël Robuchon Saint-Barth propose une cuisine française de haute gastronomie et affiche sa signature particulière : cuisine ouverte, décor rouge et noir créé par Pierre-Yves Rochon, lumière tamisée et convives installés au comptoir profitant confortablement du ballet de la brigade de cuisine. Un concept convivial et élégant où une cuisine française originale est servie dans un cadre confortable et décontracté, mêlant art déco et ambiance tropicale.

---

15 rue du Bord de Mer, Gustavia, 97133 Saint-Barthélemy  
+590 590 77 30 30 | [www.ateliersaintbarth.fr](http://www.ateliersaintbarth.fr)



**LES  
INSTITUTIONS**

























**LES RESTAURANTS  
D'HÔTELS**











**À NE PAS MANQUER**





# Fish Corner

Fish Corner, le market food familial met à l'honneur la pêche locale. Chaque jour des arrivages frais sont à déguster sur place ou à emporter pour découvrir les saveurs caribéennes.

Rue de la Republique, Gustavia, 97133 Saint-Barthélemy



# L'Isoletta

Envie d'une véritable pizza italienne ? L'Isoletta propose de déguster des pizzas « alla romana » avec des ingrédients importés d'Italie dans un cadre chaleureux.

Rue du Roi Oscar II, Gustavia, 97133 Saint-Barthélemy

+590 590 52 02 02 | [www.lisolettastbarth.com/](http://www.lisolettastbarth.com/)



# Ti Corail

Une petite faim en bord de plage ? Le Food Truck Ti Corail se trouve sur la plage au lagon de Grand Cul de Sac et sert une cuisine simple : poissons, herbes et salades qui évolue selon les arrivages journaliers.

---

Grand Cul de Sac, 97133 Saint-Barthélemy  
+336 90 41 78 59

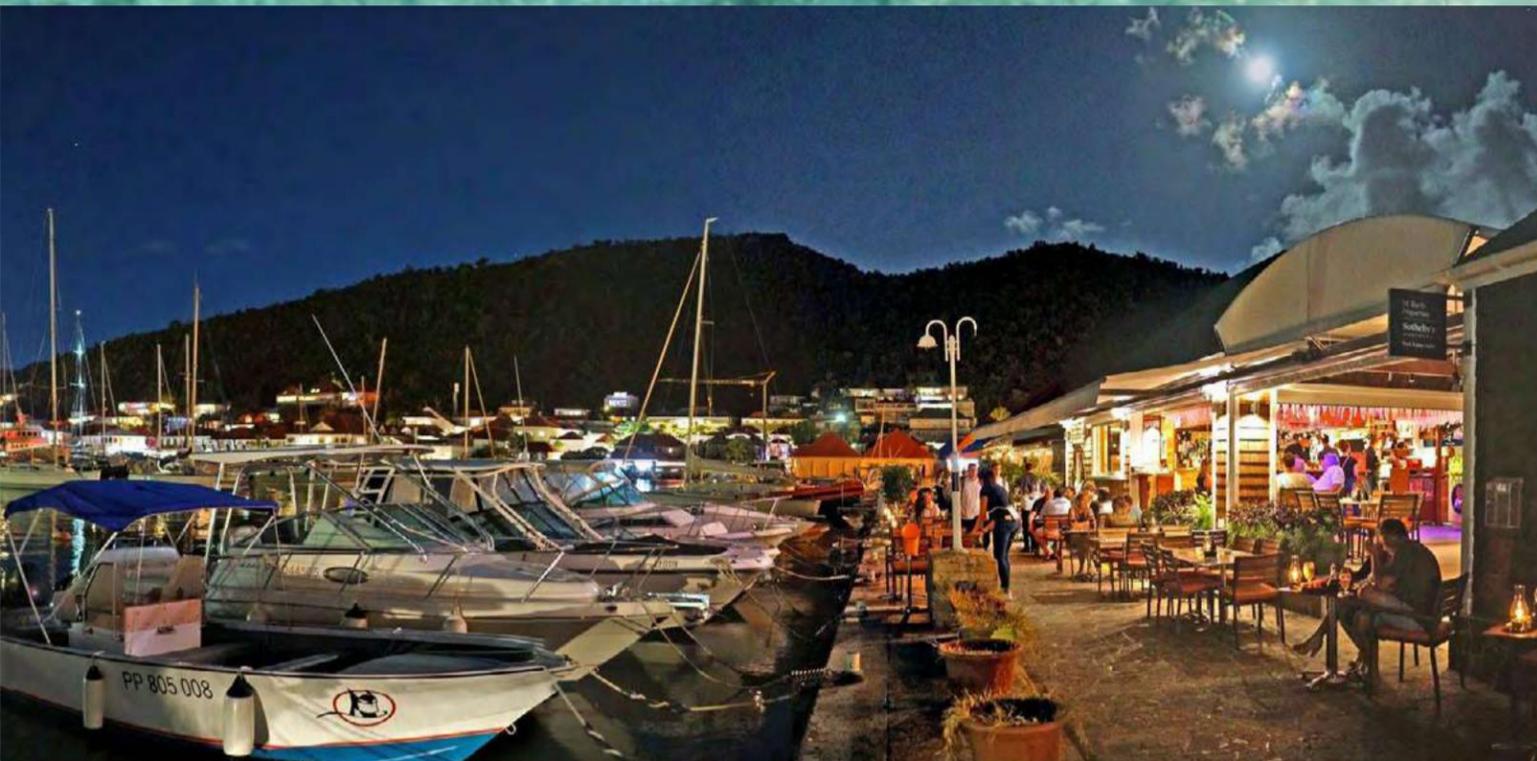


# Grain de sel

Cuisine créole à l'entrée de la plage de Saline, le chef Eddy d'origine guadeloupéenne partage les recettes de son île, une fusion entre cuisines française, asiatique et antillaise.

---

Rte de Saline, Salines, 97133 Saint-Barthélemy  
+590 590 52 46 05



# BAZ Bar

## ( Bête à Z'ailes )

En plein cœur de Gustavia, le Bête à Z'ailes est l'endroit idéal pour prendre un verre en terrasse et profiter de leur nouveau concept : bento box, bar à salades ou poke bowl. En plus de ces nouveautés, l'offre de sushis reste disponible.

---

Rue Samuel Fahlberg, 97133 Saint-Barthélemy  
+590 590 29 74 09



# Le Select

Adresse mythique fondée en 1949 par Marius Stakelborough, Le Select offre une ambiance chaleureuse en bord de plage. Il est l'endroit idéal pour prendre un verre sur l'une des petites tables en bois de la terrasse ombragée.

---

Rue de la France, Gustavia, 97133 Saint-Barthélemy +590 590 27 86 87



# Le Santa Fé

Avec une vue époustouflante sur la mer et les îles environnantes. Le Santa Fé propose de déguster des plats traditionnels dans un cadre exceptionnel.

---

Route de Lurin, 97133 Saint-Barthélemy  
+590 590 27 61 04



# Le Zion

C'est dans une ambiance tropicale, que Jean-Baptiste Piard, chef du restaurant Zion, propose une cuisine épicée et raffinée, influencée de ses nombreux voyages.

Le lieu est fier de sa philosophie éco-responsable, Zion est construit à partir de matériaux propres et s'engage dans plusieurs démarches telles que l'utilisation de produits locaux, la suppression des déchets et moins de gaspillage. Une adresse exotique et durable à ne pas manquer sur l'île de Saint-Barth.

---

Centre Vaval, St Jean, St Barthélemy  
+590 590 27 63 62

# AUTRES

## Anse des Cayes

### LE MANAPANY

Hôtel Manapany  
*Cuisine Française / Locale*  
T. +590 (0)590 27 66 55  
reservations@hotelmanapany.com  
www.hotelmanapany.com

## Colombier

### BANANIERS (LES)

*Cuisine Internationale / Pizzas*  
T. +590 (0)590 27 93 48  
lesbananiers@orange.fr

### FRANÇOIS PLANTATION

Hôtel Villa Marie Saint Barth  
*Cuisine Française*  
T. +590 (0)590 77 52 52  
contact@vm-saintbarth.com  
www.saint-barth.villamarie.fr

## Corossol

### AU RÉGAL

*Cuisine Créole / Snack*  
T. +590 (0)590 27 85 26  
auregal@orange.fr

### EPICERIE DE COROSSOL

*Sandwiches/Paninis/Petit-déjeuner*  
T. +590 (0)590 52 04 87  
nathaliephilipsbh@gmail.com

### JPIZZA

*Pizzas au Feu de bois*

## Flamands

### CABANE (LA) WHITE BAR

Palace Cheval Blanc St-  
Barth Isle de France  
*Cuisine Française / Bar / Cocktail*  
T. +590 (0)590 27 58 68  
info.stbarth@chevalblanc.com  
www.stbarthisledefrance.  
chevalblanc.com

### CHEZ ROLANDE

*Cuisine créole / Pizzas*  
T. +590 (0)590 27 51 42  
roropolo@live.fr

### LANGOUSTE (LA)

Hôtel Baie des Anges  
*Cuisine Française / Créole*  
T. +590 (0)590 27 63 61  
annie.ange@wanadoo.fr  
www.hotelbaiedesanges.fr

## Gustavia

### ARAWAK SAINT BARTH (L')

*Café / Restaurant*  
T. +590 (0)590 27 53

### 23 BAR DE L'OUBLI

*Bar / Snack*  
T. +590 (0)590 27 70

### 0 BURGER PALACE

*Snack To Go*  
T. +590 (0)590 51 27

### 74 CAFÉ GLORIETTE

*Petit-déjeuner / Rhum artisanal*  
T. +590 (0)590 27 13 71

### CANTINA (LA)

*Cuisine Italienne / Bar Tapas*  
T. +590 (0)590 27 55 66  
lacantinagustavia@gmail.com

### CHEFS XO

*Cuisine Internationale / To go*  
T. +590 (0)590 27 19 51  
contact@chefsxo.com  
www.chefsxo.com

### CRÊPERIE (LA)

*Cuisine Française / Snack /  
Glacier* T. +590 (0)590 27 84 07  
joeldantonio@wanadoo.fr

### ENTRACTE (L')

*Cuisine française*  
T. +590 (0)590 27 70 11  
entracte@hotmail.fr

### GUÉRITE (LA)

*Cuisine Grecque / Méditerranéenne*  
T. +590 (0)590 27 71 83  
info@laguerite-sbh.com  
www.restaurantlaguerite.com

### HEIKO

*Poke Ball*  
T. +590 (0)590 29 37

### 07 KAZ A JUICE

*Bar à jus & Smoothies*  
T. +590 (0)590 29 36

### 64 MEGUMI

*Sushis To Go*  
T. +590 (0)590 29 13 13  
contact@megumistbarth.com  
www.megumistbarth.com

### NATURAL DELIGHTS

*Glacier / Crêperie / Snack*  
T. +590 (0)590 27 15 32

### PETIT DEAUVILLE (LE)

*Snack / Glacier*  
T. +590 (0)590 52 37 67

### QUARTER KITCHEN & COCKTAIL LAB

*Bar Tapas / Cuisine Internationale*  
T. +590 (0)590 27 51 82  
hello@25sbh.com

### QUINTESSANCE (LA)

*Cuisine Familiale/Traiteur*  
C. +590 (0)690 61 12

### 07 REPAIRE (LE)

*Cuisine Française*  
T. +590 (0)590 27 72 48  
cedric3@wanadoo.fr

### SHELLONA BEACH

*Cuisine Méditerranéenne*  
T. +590 (0)590 29 06 66  
info@shellonabeach.com

### SPAM TO GO

*Cuisine créole / To Go*  
T. +590 (0)590 27 88

### 24 SKY BAR

*Bar / Tapas*  
T. +590 (0)590 27 63 77

## Grand Cul de Sac

### YO SUSHI MANIA

*Cuisine Japonaise*  
C. +590 (0)690 65 12 55  
contact@yosushimania.com  
www.yosushimania.com

## Lorient

### BOHÈME (LA)

*Cuisine Internationale*  
T. +590 (0)590 27 52

### 52 BOUCHON (LE)

*Snack / Pizzas*  
T. +590 (0)590 27 79

### 39 BUNS ST BARTH

*Burger*  
T. +590 (0)590 51 34

### 33 CRÉ'AGE

*Spécialités Créoles*  
T. +590 (0)590 29 65

### 40 JOJO BURGER

*Restaurant / Snack*  
T. +590 (0)590 27 50

### 33 LICORNE (LA)

*Cuisine Française*  
T. +590 (0)590 87 37 93

### PORTUGAL À ST-BARTH

*Cuisine Portugaise*  
T. +590 (0)590 29 23 55

## Merlette

### FOOD LOCKER

*Cuisine Orientale*  
T. +590 (0)590 27 23 10

## Saint Jean

### BABA

*Cuisine Asiatique / To go*  
T. +590 (0)590 87 05 40  
babasaintbarth@gmail.com

### RÉMY BAR & SALON EDEN

*ROCK ST BARTHS*  
*Cuisine gourmande / Cocktail*  
T. +590 (0)590 29 79 99  
foodandfun@oetkercollection.com

### CHEZ JOE

*Snack*  
T. +590 (0)590 27 71

### 40 DIAMANT (LE)

*Cuisine française / créole*  
T. +590 (0)590 29 21 97

### FOSTOK GOURMET CORNER

*Juice Bar & Smoothies/Snack*  
T. +590 (0)590 52 31

### 46 GLACIER (LE)

*Bar/Glacier/Restaurant/Snack*  
T. +590 (0)590 27 71

### 30 GYP SEA BEACH

*BBQ*  
T. +590 (0)590 77 53 01  
contact@gypsea-beach.com  
www.gypsea-beach.com/

### JARDIN (LE)

*Cuisine française*  
T. +590 (0)590 27 73 62  
lejardinsbh@wanadoo.fr

### KIKI É MO

*Cuisine italienne / Traiteur*  
T. +590 (0)590 27 90

### 65 LIL' ROCK BEACH

*Cuisine française*  
C. +590 (0)690 40 56 62  
www.lilrockbeach.com

### MAMA'S KITCHEN

*Boutique Traiteur*  
T. +590 (0)590 8719 91  
foodcourtsaintbarth@gmail.com

### PAPA'S PIZZA

*Pizzeria*  
T. +590 (0)590 29 87 76

### PEARL BEACH SAINT BARTH

*Cuisine internationale*  
T. +590 (0)590 52 81 33  
restaurant@pearlbeachstbarth.com  
www.pearlbeachstbarth.com

### PETER MC COOL IRISH PUB ST BARTH

C. 06 71 56 10 74

### KIKI É MO

*Cuisine italienne / Traiteur*  
T. +590 (0)590 27 90 65

### LIL' ROCK BEACH

*Cuisine française*  
C. +590 (0)690 40 56 62  
www.lilrockbeach.com

### MAMA'S KITCHEN

*Boutique Traiteur*  
T. +590 (0)590 8719 91  
foodcourtsaintbarth@gmail.com

### NIKKI BEACH SAINT-BARTH

*Cuisine internationale / Sushis*  
T. +590 (0)590 27 64 64  
reservations.stbarth@nikkibeach.com  
www.nikkibeach.com

### PAPA'S PIZZA

*Pizzeria*  
T. +590 (0)590 29 87 76 PEARL

### BEACH SAINT BARTH

*Cuisine internationale*  
T. +590 (0)590 52 81 33  
restaurant@pearlbeachstbarth.com  
www.pearlbeachstbarth.com

### PETER MC COOL IRISH PUB ST BARTH

C. 06 71 56 10 74

## Toiny

### LE TOINY

Hôtel Le Toiny  
*Cuisine Internationale*  
T. +590 (0)590 29 77 47  
restaurant@letoiny.com  
www.letoiny.com

STBARTH

