



HÔTEL DE PARIS
• SAINT-TROPEZ •

Les Toits, bar-restaurant niché sur l'unique rooftop du village

L'Hôtel de Paris Saint-Tropez marie avec brio glamour et slow life et offre une parenthèse enchantée au coeur de la vie festive du village varois. Parmi ses bijoux compte le superbe rooftop doté d'une piscine réservée aux clients de l'hôtel et du bar-restaurant **Les Toits** ouvert à tous. Il ne faut pas hésiter à passer la porte de ce bel hôtel, idéalement situé à l'entrée du village, face à la Maison Chanel et à la célèbre Gendarmerie, prendre l'ascenseur et monter au quatrième étage... effet Whaou garanti dès les premières secondes !

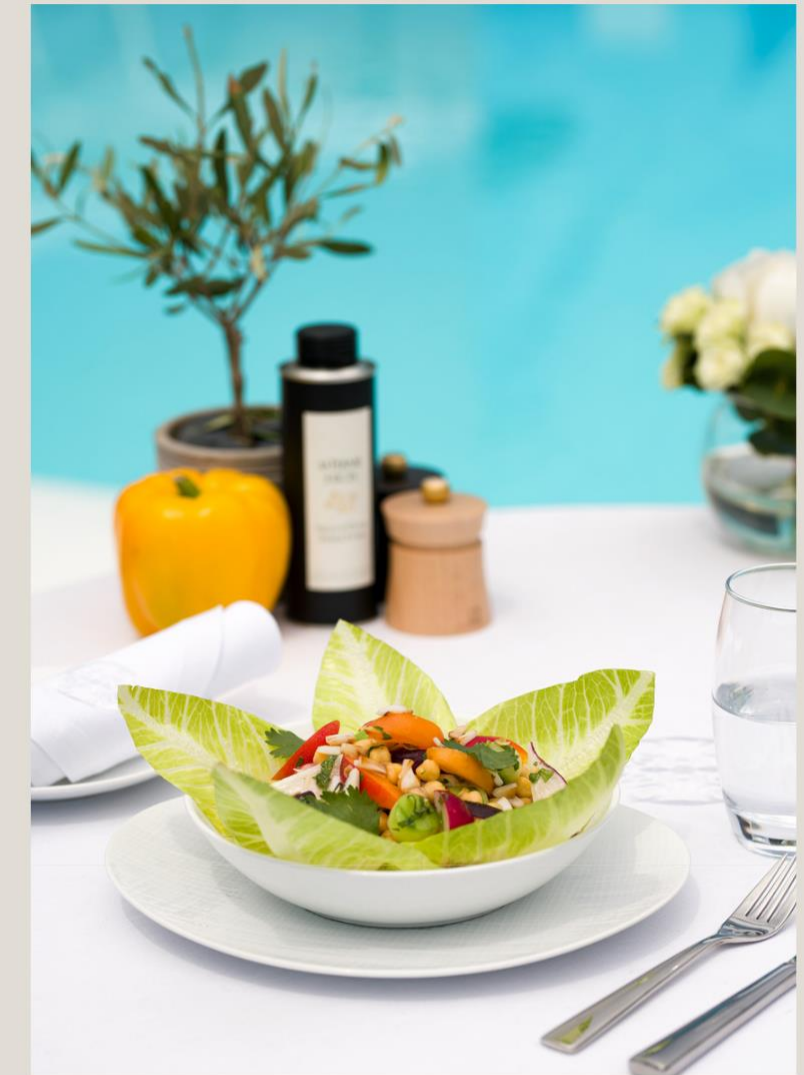
Des saveurs provençales locavores

Le chef Damien Cruchet, amoureux de la région et de ses spécialités, à tel point qu'il a fait l'acquisition d'une oliveraie et s'est lancé dans l'oléiculture, propose une cuisine provençale, avec un fort accent locavore.

Il s'approvisionne chez des agriculteurs et des pêcheurs qu'il connaît bien et va jusqu'à chercher lui-même ses fromages de brebis chez Catherine Fleury à la Ferme de la Pastourelle, production trop petite pour organiser la livraison chez les clients.

L'été, il propose de déguster les poissons et crustacés tout droit sortis du port et aime aussi cuisiner la fleur de courgette et tous les fruits et légumes gorgés de soleil.

Sa signature à déguster absolument si on est à Saint-Tropez cet été : le Carpaccio de Langouste du Golfe de Saint-Tropez. Frais et délicat, ses notes de betterave et de fenouil subliment la chair ferme et iodée de la langouste pêchée le matin même dans le Golfe.



Extrait de carte

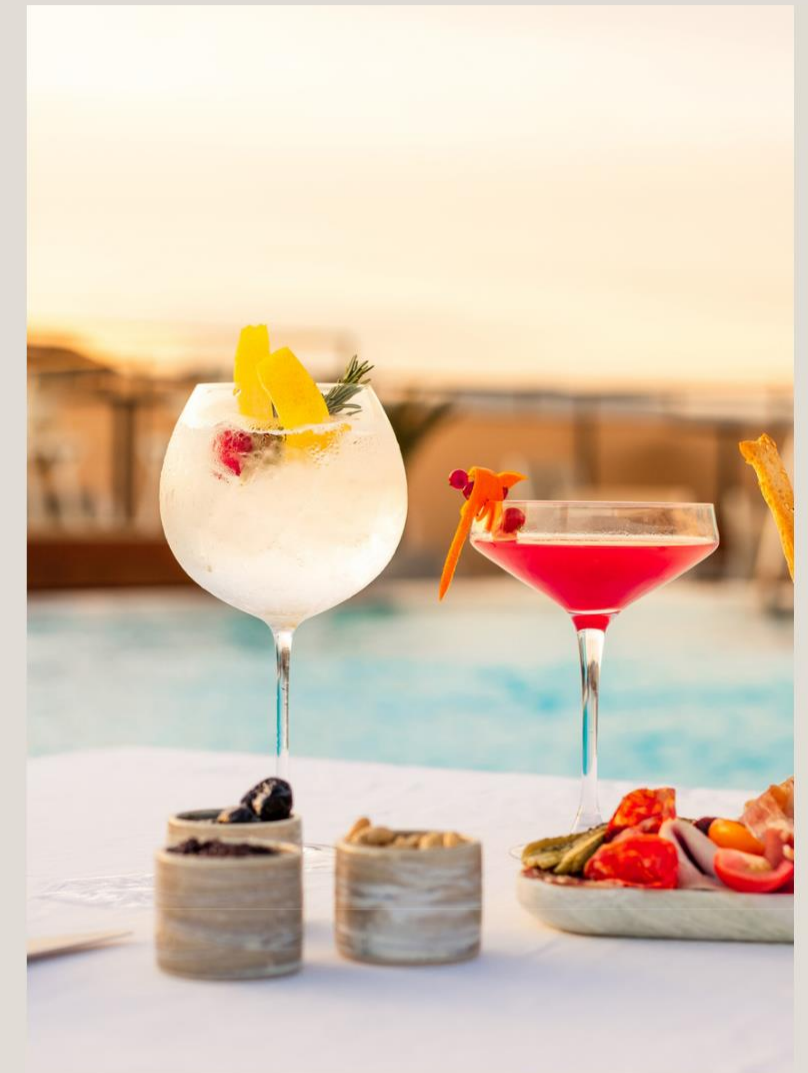
- . Déclinaison de fleurs de courgettes à la Ricotta 18 €
- . Carpaccio de Langouste du Golfe de Saint-Tropez, bouquet de légumes croquants 68 €
- . Gambas rôties au beurre de verveine et citron 36 €
- . Risotto crémeux aux asperges vertes et parmesan 20 €
- . Grenadin de veau pané à la sauce de nos collines 28 €
 - . Pavlova à la fraise 18 €
- . Fraîcheur de pêche à la verveine 18 €

L'apéritif Golden Hour

Quelques huitres et un verre de vin bien frais... Il n'en faut souvent pas plus pour se régaler au cœur de l'été. Et quand on les déguste sur le rooftop de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez face au soleil se couchant sur la Grande Bleue, c'est un pur bonheur.

Le jeune chef barman Cédric Callé, qui a fait ses armes au Sketch à Londres, a également élaboré une carte mariant cocktails Signatures frais et colorés, Gin Tonic déclinés en plusieurs versions, et cocktails Vintage qui font la part belle aux spiritueux ultra-premium.

Et bien sûr, comme dans tous les bars de grands hôtels, il concocte des cocktails à la demande pour les inconditionnels du sur-mesure.



Extrait de carte

Le Vintage "1931"

Cognac Hennessy XO, Grand Marnier, citron vert 55 €

Le Signature « L'Audacieux »

Mezcal, Chartreuse verte, Cointreau, citron vert, sirop de piment, sirop d'agave 24 €

"The perfect serve" Gin and Tonic

Gin Citadelle & tonic ginger/lemongrass aux arômes de fleurs fraîches et d'agrumes 22€



Bar – Restaurant – Rooftop Les Toits

Hôtel de Paris Saint-Tropez

1 Traverse de la Gendarmerie

83990 Saint-Tropez

04 86 09 60 00

www.hoteldeparis-sainttropez.com

Ouvert 7 jours sur 7 de 11h à minuit.
Carte restaurant de 12h30 à 15h et de 19h30 à 23h.

C