



les halles de Saint-tropez

MENU

SERVICE CONTINU DE 12H À 00H

*BOOKING +33 4 94 96 27 68
QUAI DE L'ÉPI - SAINT-TROPEZ*



LE GOÛTER DES HALLES

LES CRÊPES

SUCRE	6.5 €
NUTELLA	8 €
CARAMEL	8 €
DUBAÏ	13 €

MILKSHAKE 11 €

FRAISES
FRAISES BANANES
ORÉO
VANILLE

LES GLACES 4 €

parfums au choix

Vanille, caramel, chocolat, coco, framboise, mangue, melon, citron & fraise



LIMONADE BRÉSILIENNE

citron vert, lait concentré, glace pilée

9 €

JUS DE FRUITS FRAIS 10 €

GOLDEN SUN : 100 % Orange

FRANUI

framboise enrobée de chocolat

12 €

CITRUS 50 : 50 % Orange, 50 % Citron

COOKIE MAISON

6 € les 2

MELON MIX : Trio de melon, Citron vert & Menthe

WATERMELON SPLASH : 100 % Pastèque

ASSIETTE FRUITS FRAIS 15 € /pers

Tous nos produits sont issus d'une production locale de saison et fait maison

Prix nets TTC en euros

Service compris



CARTE DES DESSERTS

ÉTÉ
2026



LES HALLES DE
SAINT-TROPEZ

COUPES GLACÉES MAISON :

COLONEL	<i>Sorbet citron & vodka</i>	14 €
LIMONCELLO	<i>Sorbet citron & limoncello</i>	14 €
PÊCHE MELBA	<i>Pêche pochée au sirop, confiture de fraise, glace vanille & chantilly</i>	14 €
PIÑA COLADA	<i>Tartare d'ananas, glace coco, râpé de citron vert & shot de rhum</i>	15 €
BANANA SPLIT	<i>Glace vanille, chocolat & fraise, banane, chantilly vanillée & amandes grillées</i>	14 €
COCO GIVRÉ	<i>Glace noix de coco</i>	12 €
BOULE DE GLACE	<i>Vanille, yaourt, chocolat, menthe chocolat, coco, framboise, mangue, citron & fraise</i>	LA BOULE 4 €
SUPPLÉMENT	<i>Chantilly vanillée</i>	1 €

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT INTENSE	<i>Chocolat 72%</i>	10 €
LA COUPE AUX 3 MELONS	<i>Melon de Cavaillon, vert & jaune, menthe & citron vert</i>	12 €
LE FIADONE	<i>Brousse de vache & citron</i>	12 €
TAGLIATELLE DE CRÊPES	<i>aux Fraises fraîches</i>	12 €
LE TRADITIONNEL TIRAMISU	<i>Café & mascarpone</i>	12 €
TARTE TATIN CHAUDE	<i>& Glace vanille</i>	12 €
LA FAMEUSE TROPÉZIENNE	<i>Maison des 2 Frères</i>	12 €
BANOFFEE	<i>Banane marinée au citron, confiture de lait, spéculoos, mousse légère au mascarpone, cacao</i>	12 €
PLATEAU DE FRUITS FRAIS	<i>pour 2 pers. Pastèque, fraise, melon, ananas & plus</i>	28 €

Pensez à demander nos suggestions

Tous nos produits sont issus d'une production locale, de saison et faits maison.

Prix nets TTC en euros

Service compris



NOS ENTRÉES

- SALADE NIÇOISE 20 €
- SALADE CÉSAR 20 €
- SALADE DE CHÈVRE DE L'ARRIÈRE-PAYS, JAMBON CRU 20 €
- CARPACCIO DE BŒUF 18 €
- FRITES DE PANISSE, SALADE MIXTE, AÏOLI 14 €
- PANIER DE CRUDITÉS, TAPENADE ET ANCHOÏADE DES HALLES 16 €
- LENTILLES EN SALADE, AVEC UN ŒUF PARFAIT ET HERBES FRAÎCHES 14 €
- NOTRE ARTICHAUT EN BARIGOULE 16 €



NOS OMELETTES *accompagnement salade*

- NATURE 14 €
- JAMBON OU FROMAGE 16 €
- TRUFFES *selon saison, voir ardoise* 20 €



BURGERS

- HOUSE BURGER Salade, tomate, oignons, cornichon, bœuf haché ~150g, cheddar, sauce burger 18 €
- SUPER BURGER Salade, tomate, oignons, cornichon, bœuf haché ~300g, cheddar, sauce burger 24 €
- MAXI BURGER Salade, tomate, oignons, cornichon, bœuf haché ~600g, cheddar, sauce burger 36 €
- BACON BURGER Salade, tomate, oignons frits, bœuf haché ~150g, bacon, sauce barbecue 19 €
- CHICKEN BURGER Tomate & oignons en tartare, mozza fondu, poulet croustillant, sauce blanche aux herbes 18 €
- VEGGIE BURGER Tomate & oignons en tartare, guacamole, steak végétal, coleslaw, avocat 20 €



TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET DE SALADE
ALL OUR BURGERS ARE SERVED WITH FRIES AND SALAD

Prix nets TTC en euros
Service compris

Liste des allergènes présents dans nos plats disponible à la demande

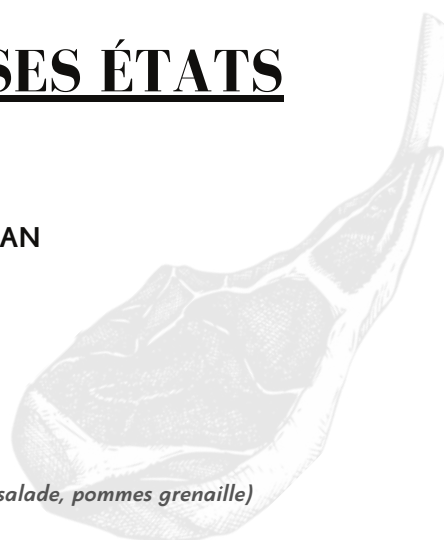
NOS VIANDES

- ESCALOPE MILANAISE, FRITES, SALADE **28 €**
- SOURIS D'AGNEAU CONFIT, PURÉE, JUS RÉDUIT **30 €**
- DEMI-POULET EN RÔTISSERIE, FRITES, SALADE **24 €**
- CÔTE DE COCHON, RATATOUILLE OU POMMES GRENAILLE **25 €**



LE BŒUF DANS TOUS SES ÉTATS

- TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL *préparé* **23 €**
- TAGLIATA DE BŒUF, SALADE MIXTE & PARMESAN **25 €**
- ENTRECÔTE ~300g, *frites, salade* **35 €**
- FILET DE BŒUF *nature ou sauce au poivre* **39 €**
- FILET DE BŒUF TRUFFES & FOIE GRAS **44 €**
- CÔTE DE BŒUF *pour 2 pers. ~ 1.2KG* **125 €**
servie avec un assortiment de garnitures, (frites, ratatouille, salade, pommes grenaille)



SAUCES & GARNITURES

- | | | | |
|-----------------------------|------------|-----------------------------|-------------|
| • POIVRE | 4 € | • FRITES | 6 € |
| • MORILLES | 4 € | • POMMES GRENAILLES | 6 € |
| • ROQUEFORT | 4 € | • PURÉE | 6 € |
| • BÉARNAISE | 4 € | • GRATIN DE POMMES DE TERRE | 6 € |
| • CHIMICHURRI | 4 € | • RATATOUILLE | 6 € |
| • SAUCE TRUFFE ET FOIE GRAS | 6 € | • PURÉE À LA TRUFFE | 10 € |



Prix nets TTC en euros
Service compris

Liste des allergènes présents dans nos plats disponible à la demande



SUSHI À BORD

California

8 PCS

SAUMON AVOCAT

13.00 €

Saumon, avocat, sauce teriyaki, œufs de saumon

SPICY THON

13.00 €

Avocat, concombre, thon épicé

CREVETTE TEMPURA

13.00 €

Crevettes tempura, avocat, sauce teriyaki, spicy mayo, tobiko

SAUMON TEMPURA

17.00 €

Saumon, avocat, fromage crémeux, mayo miso, tempura croustillant

VÉGÉTAL

9.00 €

Sisho, avocat, concombre, navet japonais

SAUMON CRISPY

11.00 €

Saumon, concombre, fromage crémeux, oignons crispy, sauce teriyaki

THON CRISPY

11.00 €

Thon, avocado, sauce teriyaki, oignons crispy

CHEESE LOVER

15.00 €

Crevettes tempura, fromage brie, sauce teriyaki, oignons crispy, foie gras

HOMARD TEMPURA

19.00 €

Homard tempura, avocat, mayonnaise à la truffe, copeaux de truffe

THON TRUFFE

19.00 €

Thon, avocat, sauce teriyaki, copeaux de truffe



Maki

8 PCS

AVOCAT

7.00 €

SAUMON

9.00 €

THON

9.00 €

SAUMON, FROMAGE CRÉMEUX, OEUF DE SAUMON

11.00 €

Assortiments

ESSENTIEL 12 PCS

21.00 €

1 California saumon avocat
2 nigiri saumon
2 nigiri thon



ÉQUILIBRE 20 PCS

27.00 €

1 California saumon crispy
1 California spicy thon
2 nigiri saumon
2 nigiri thon



A BORD 50 PCS

91.00 €

2 California saumon avocat
2 California thon crispy
1 California Homard tempura
5 nigiri saumon
5 nigiri thon



IMPERIAL

150.00 €

1 Tartare thon caviar
1 California Homard caviar
6 Nigiri thon caviar



Nigiri

2 PCS

BOULE DE RIZ VINAIGRÉ GARNIE D'UNE TRANCHE DE POISSON

SAUMON



6.00 €

THON



8.00 €

SAUMON & IKURA



8.00 €

THON & TRUFFE



10.00 €

Prix nets TTC en euros - Services compris



SUSHI À BORD



Partager



CALAMARS JAPONAIS

17.00 €

Calamars frit à la japonaise

GYOZAS AU POULET

13.00 €

Frits ou vapeur

CREVETTES TEMPURA

15.00 €

Crevettes en tempura légère

POULET KARAAGE

13.00 €

Poulet japonais mariné

MIX DES HALLES

31.00 €

Assortiment de gyozas, poulet karaage et calamars japonais



Sashimi

6 PCS

FINES TRANCHES DE POISSON CRU

SAUMON

13.00 €



THON

15.00 €



MIX

15.00 €



Tartares



SAUMON

19.00 €

Tartare de saumon mariné, croustillant de nori galette de riz



THON

19.00 €

Tartare de thon mariné, croustillant de nori et galette de riz



THON TRUFFÉ

21.00 €

Tartare de thon mariné à la truffe, croustillant de nori et galette de riz

Poke Bowls

SAUMON

Saumon, légumes croquants, edamame, wakamé et sésame

23.00 €



THON

Thon, légumes croquants, edamame, wakamé et sésame

25.00 €



VÉGÉTAL

Légumes croquants, edamame, wakamé et sésame

19.00 €



NOS PÂTES



PENNE POMODORO

*Sauce tomate et basilic
Tomato sauce and basil*

15 €

PENNE ARRABBIATA

*Sauce tomate, ail, piment
Tomato sauce, garlic, chili*

16 €

GNOCCHI 4 FROMAGES

*Gorgonzola, parmesan, crème, fromages
Gorgonzola, parmesan, cream, mixed cheeses*

19 €

GNOCCHI PESTO

*Basilic, huile d'olive, parmesan
Basil, olive oil, parmesan*

19 €

RAVIOLI FARCIS AUX FROMAGES À L'ITALIENNE

*Sauce tomate, crème, pesto
Tomato sauce, cream, pesto sauce*

19 €

TAGLIATELLE BOLOGNAISE

*Sauce tomate, viande hachée de bœuf
Tomato sauce, slow-cooked beef*

20 €

LINGUINE ALLE VONGOLE

*Palourdes, ail, persil
Clams, garlic, parsley*

25 €

TAGLIATELLE DANS LA MEULE DE PARMESAN

*Tagliatelles fraîches aux quatre fromages, carpaccio de truffe d'été
Fresh tagliatelle, four cheese sauce, summer truffle carpaccio*

38 €

SUPPLÉMENT 8 €

*Truffe d'été
Summer truffle*



NOS PÂTES

SPÉCIAL GOURMET



SPÉCIAL CAPRESE

19 €

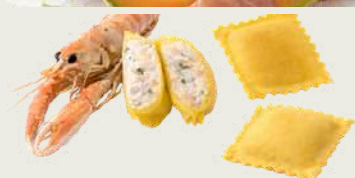
Tartare de tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive
Tomato tartare, mozzarella, basil, olive oil



MELON & JAMBON

19 €

Melon, jambon
Melon, cured ham



RAVIOLIS FARCIS AUX LANGOUSTINES

28 €

Crème, citron
Cream, lemon



TAGLIOLINI GOURMET

35 €

Crème, truffe d'été
Cream, summer truffle



LINGUINE CRABE

38 €

Sauce tomate, ail, crabe
Tomato sauce, garlic, crab



TAGLIATELLE IMPÉRIALES

38 €

Sauce tomate, ail, homard
Tomato sauce, garlic, lobster



TAGLIOLINI ROYAL CAVIAR

65 €

Crème, vodka, caviar (30 g)
Cream, vodka, caviar (30 g)

PLANCHES

CHARCUTERIE

Assortiment de charcuteries italiennes
Assortment of Italian cold cuts

19 €

MIX CHARCUTERIE & FROMAGES

Assortiment de fromages & charcuteries italiennes
Assortment of Italian cured meats and cheeses

21 €

FROMAGES

Assortiment de fromages italiens
Assortment of Italian cheeses

23 €

Prix nets TTC en euros
Service compris



NOS PIZZAS



MARGHERITA

15 €

Sauce tomate, fromage fior di latte, basilic
Tomato sauce, fior di latte cheese, basil

NAPOLETANA

17 €

Sauce tomate, anchois, origan, câpres
Tomato sauce, anchovies, oregano, capers

SAN ROCCO

19 €

Sauce tomate, thon, olives, oignons rouges, câpres
Tomato sauce, tuna, olives, red onions, capers

CAPRICCIOSA

19 €

Sauce tomate, fromage, fior di latte, jambon cuit, champignons, olives
Tomato sauce, fior di latte cheese, cooked ham, mushrooms, olives

CALABRESE

19 €

Sauce tomate, fromage fior di latte, spianata piquante
Tomato sauce, fior di latte cheese, spicy spianata

4 FROMAGES

21 €

Sauce tomate, fromage fior di latte, gorgonzola, brie, parmesan
Tomato sauce, fior di latte cheese, gorgonzola, brie, parmesan

VÉGÉTARIENNE

21 €

Sauce tomate, fromage fior di latte, champignons, aubergines, poivrons
Tomato sauce, fior di latte cheese, mushrooms, eggplant, peppers

SAN DANIELE

23 €

Sauce tomate, jambon de parme, fromage fior di latte, roquette, parmesan
Tomato sauce, ham, fior di latte cheese, rocket, parmesan

MORTADELLA

23 €

Sauce tomate, fromage fior di latte, mortadella, burrata
Tomato sauce, fior di latte cheese, mortadella, burrata

RIVIERA SALMONE

25 €

Fromage fior di latte, saumon fumé, roquette
Fior di latte cheese, smoked salmon, arugula

SPÉCIAL GOURMET

MAMMA MIA TRUFFO

38 €

Fromage fior di latte, burrata, truffe noire d'été, roquette
Fior di latte cheese, burrata, black summer truffle, rocket

ROYAL CAVIAR

65 €

Fromage fior di latte, saumon fumé, roquette, caviar (30 g)
Fior di latte cheese, smoked salmon, arugula, caviar (30 g)

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

T R O P E Z I E N



LA PLANCHE DE LA MER

- 66 € -

LA DEMI
- 36 € -

CALAMARS À LA ROMAINE _____	17 €
<i>Roman-style calamari</i>	
MOULES ROQUEFORT, FRITES _____	25 €
<i>Mussels with roquefort sauce, fries</i>	
MOULES MARINIÈRES, FRITES _____	25 €
<i>Mussels with white wine sauce, fries</i>	
FRITTO MISTO _____	21 €
FISH & CHIPS _____	22 €
GAMBAS FLAMBÉES EN PERSILLADE, RIZ BLANC _____	27 €
<i>Flamded king prawns with garlic and parsley, white rice, 4 pieces 10/15</i>	
MOULES GRATINÉES, BEURRE PERSILLÉ _____	15 €
<i>Gratined mussels with parsley butter, 8 pieces</i>	
TATAKI DE THON _____	19 €
<i>Tuna Steak</i>	
CARPACCIO SAUMON OU CREVETTES OU THON _____	19 €
<i>salmon or shrimp or tuna carpaccio</i>	
SALADE OCÉANE OU CRABE OU POULPE _____	19 €
<i>seafood salad or crab or octopus</i>	

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Seafood platters

LE DÉCOUVERTE 1 personne _____	29 €	L'ÉCAILLER 2 à 3 personnes _____	60 €
6 huîtres fines de claire - <i>oysters</i>		6 huîtres fines de claire - <i>oysters</i>	
4 bulots - <i>whelks</i>		6 huîtres charnues Gillardeau - <i>plump Gillardeau oysters</i>	
4 crevettes 30/40 - <i>shrimps</i>		6 crevettes 30/40 - <i>shrimps</i>	
4 moules crues - <i>raw mussels</i>		6 bulots - <i>whelks</i>	
		6 moules crues - <i>raw mussels</i>	
L'IMPÉRIAL 3 à 4 personnes _____	95 €	LE CRUSTACÉ 2 personnes _____	170 €
6 huîtres fines de claire n°3 - <i>oysters</i>		6 crevettes 30/40 - <i>shrimps</i>	
12 huîtres charnues Gillardeau n°3 - <i>plump Gillardeau oysters</i>		6 gambas sauvages 10/20 - <i>wild prawns</i>	
12 crevettes 30/40 - <i>shrimps</i>		1/2 tourteau - <i>brown crab</i>	
8 bulots - <i>whelks</i>		1 doigt de King Crab - <i>King Crab leg</i>	
8 moules crues - <i>raw mussels</i>		6 bulots - <i>whelks</i>	

FRUITS DE MER À LA PIÈCE

Seafood by the piece

	Par 6	Par 12
HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 _____ <i>Fine de claire oysters No. 3</i>	16 €	30 €
HUÎTRES CHARNUES GILLARDEAU N°3 _____ <i>Gillardeau plump oysters No. 3</i>	24 €	46 €
BULOTS _____ <i>Whelks</i>	5 €	9,50 €
MOULES CRUES _____ <i>Raw mussels</i>	5 €	9,50 €
CREVETTES 30/40 _____ <i>Shrimps</i>	18 €	34 €
GAMBAS SAUVAGES 10/15 _____ <i>Wild prawns</i>		5 € pièce
TOURTEAUX _____ <i>Brown crabs</i>	18 € 1/2	34 € pièce
KING CRABE <i>approximately 300g</i> _____		360 €

HUÎTRES SUPER SPÉCIALES AMÉLIE

Amélie's Super Special Oysters

	Par 6	Par 12
FINES DE CLAIRE _____	23 €	46 €
XO COCKTAILS _____	24 €	48 €
XO EXTRAORDINAIRES _____	26 €	52 €

AU FEU DE BOIS

Over an open fire

PÊCHE DU JOUR _____ <i>Catch of the day</i>	100G	12 €
SUGGESTION DE LA SEMAINE _____ <i>Tip of the Week</i>		24 €
SEICHE GRILLÉE EN PERSILLADE _____ <i>Grilled cuttlefish with parsley</i>		26 €
TENTACULES DE POULPE GRILLÉES _____ <i>Grilled octopus tentacles</i>		27 €
BROCHETTE DE SAUMON MARINÉ _____ <i>Skewered salmon or marinated cod</i>		22 €
GAMBAS GRILLÉES _____ <i>Spiny lobster tail</i>	6 pièces	32 €
PAVÉ DE THON ROUGE OU ESPADON _____ <i>Steak of bluefin tuna or swordfish</i>		36 €
QUEUE DE LANGOUSTE _____ <i>Spiny lobster tail</i>		70 € pièce

CAVIAR CASPARIAN

30G _____	79 €
50G _____	125 €
125G _____	315 €