

Sur place ou à emporter With us or to take away

Jambon Ibérique, pan con tomate (60g)
Iberico ham with bread & condiments
30€

Planche de fromages,
pain et condiments
Cheeses board with bread &
condiments
30€

Ceviche de poisson de pays à la
Tahitienne, lait de coco et citron vert,
riz parfumé
Local fish ceviche in the Tahitian style,
coconut milk & lime, fragrant rice
33€

Poisson d'ici grillé, sauce vierge
Grilled local fish, virgin sauce
32€

Le classique cheeseburger
Classic cheeseburger
33€

Soupe à l'oignon
Onion soup
20€

Pièce de bœuf Black Angus,
beurre maître d'hôtel
Piece of Black Angus beef,
garlic & parsley butter
35€

Linguine à la tomate, parmesan et basilic
Tomato linguine, parmigiano & basil
27€

Salade grecque, tomate, concombre,
oignons rouge, olive et feta
Greek salad, tomato, cucumber, red onions,
oilve & feta
26€

Salade « Caesar », poulet croustillant et
bacon
« Caesar » salad, crispy chicken & bacon
34€

Selection de fruits coupés
Fruits selection
14€

Une sélection de plats végétariens et sans
gluten est disponible sur demande

A selection of vegetarian and gluten-free
dishes are available on request

aux amis RESTAURANT



Wine Bar & Tapas



le barthélemy

aux amis

RESTAURANT




Tapas

Jambon Ibérique, pan con tomate (60g) 
Iberico ham with bread & condiments
30€


Brioche toastée au poulpe et cumin 
Toasted brioche with octopus and cumin
(3pcs)
22€

Croq'boudin, pomme et moutarde 
French Toast with black pudding,
apple and mustard (3pcs)
20€

Tacos de thon et mangue 
Tuna & mango tacos (2pcs)
15€

Assortiment de Mezze maison,
Houmous, Tzaziki, Moutabal 
Selection of Homemade « Mezze »,
hummus, tzaziki, manakish
26€

Focaccia maison, tomate et jambon 
Italien
Homemade Focaccia,
tomato and Italian's ham (3pcs)
15€


Empanadas de bœuf épicé 
Spicy beef's empanadas (4pcs)
18€

Potatoes maison, cajun et cheddar 
Homemade potatoes,
cajun and cheddar (8pcs)
15€

Planche de fromages, 
pain et condiments
Cheeses board with bread &
condiments
30€

Grands crus au verre

Puligny-Montrachet 
Domaine Belleville 2016
25€


Chassagne-Montrachet 
Parcelle de Saulx 2016
35€

Carmes de Rieussec 
Sauternes 2015
30€

Margaux 
Château Giscours 2011
30€

Morey Saint Denis 
Parcelles de Saulx 2016
20€

Chambolle Musigny 
« Les Drazéys » Domaine Belleville
25€

« Les Clans » 
Château d'esclans 2017
30€

Desserts

Brownie, chocolat jivara, caramel
salée et glace vanille
Brownie, jivara chocolate, salty
caramel
& vanilla ice cream
14€

Ananas tout en fraîcheur,
coco et citron vert
Pineapple, coconut & lime
14€

Café gourmand
Coffee gourmand
14€



Website

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris
Net Prices in Euro - Taxes and Service Included
Origines des viandes | Meat origins : UE, USA, New Zealand &
Australia
La liste des allergènes est disponible sur demande
Allergens list is available upon request

Aux Amis | Le Barthélemy Hotel & Spa |
Saint-Barth
#AuxAmisRestaurant #LeBarthelemy
#MyLeBarth


le barthélemy
HOTEL & SPA



Carte Menu Digital