



DINNER-CABARET SHOW

Menu By le Chef Pascal Giglio - Since 1995

ENTREES APPETIZERS

Ceviche de Mahi-Mahi à la Vanille Bourbon..... <i>Mahi-Mahi Ceviche with Bourbon Vanilla</i>	34
Zen (avec ou sans gluten)..... <i>(with or without gluten) Guacamole, Yellowfin Tuna Tartare, Lime and Soy Sauce</i>	39
La 2000..... <i>Baked Potato, Baieri Caviar & Sour Cream</i>	62
Salade de Chèvre Chaud au Miel..... <i>Warm Goat Cheese Salad & Honey</i>	28
Dos de Saumon Fumé et Condiments..... <i>Smoked Salmon with Capers, White Onions & Sour Cream</i>	38
Dos de Saumon Fumé et Condiments en Robe perlée de Caviar..... <i>Smoked Salmon with Capers, White Onions, Sour Cream with Caviar</i>	65
Calamares Mojo Verde..... <i>Breaded Calamari, Mediterranean Sauce</i>	24
Royale de Langouste Façon Tartare..... <i>Lobster Royale Tartare Style</i>	43
Mozzarella Buffalo di Campana AOC et ses Légumes Rôtis..... <i>Mozzarella Buffalo di Campana DOG & Roasted Vegetables</i>	34
Salade de Roquette aux Copeaux de Parmesan..... <i>Arugula Salad & Sliced Parmesan</i>	21
Spaghetti Pomodoro & Basilico..... <i>Spaghetti with Tomato & Basil Sauce</i>	32
Terrine de Foie Gras Maison..... <i>Home Made Foie Gras Terrine</i>	46
Bruschetta de Tomate Rôtie, Ricotta et Salade de Roquette..... <i>Bruschetta of Roasted Tomato, Ricotta & Arugula Salad</i>	26
Foie Gras Poêlé à la Pomme Verte, Noix de Cajou..... <i>Seared Foie Gras with Green Apple and Cashew Nuts</i>	49
Caviar Impérial de Sologne 30gr/50gr..... <i>Imperial Baieri Caviar of Sologne (30gr/50gr)</i>	210/360

POISSONS FISHES

Chirashi de Mahi-Mahi Façon Tataki..... <i>Sushi Rice, Mahi-Mahi seared and sliced with a Soy & Lime Sauce, Sweet Hot Pepper</i>	43
Big Tataki de Thon..... <i>Seared and sliced Yellowfin Tuna, Soy Sauce, Wasabi & Sushi Rice</i>	54
Sashimi de Thon, robe perlée de Caviar..... <i>Yellowfin Tuna Sashimi Topped with Caviar</i>	94
La BB..... <i>Grilled Mahi-Mahi Filet, Beurre Blanc Sauce & Baby Spinach</i>	42
Wok de Gambas 2.0..... <i>Wok of Udon Chinese Noodles and Large Shrimps</i>	49

VIANDES MEATS

La Côte de Bœuf**** du Ti au Sel de Guérande..... <i>(pour une à deux personnes) The Ti St Barth Grilled Prime Rib with Sel de Guérande (might be for two)</i>	128
Tartare de Bœuf et Pommes Pont-Neuf..... <i>Beef Tartare finely Hand-Chopped & Fried Potatoes in Pont-Neuf Style</i>	39
L'Entre-Deux-Côtes Tout Simplement..... <i>Ribeye Steak</i>	48
Le Lion Qui Rit..... <i>Seared Angus Beef Filet Mignon & Udon Chinese Noodles</i>	54
Filet de Bœuf Angus en esprit Béarnaise..... <i>Angus Filet Mignon, Home Made Mashed Potatoes & Vegetables from the Garden</i>	59
Vittello al spinaci : Veal scallop on spinach sprouts, juviles ham, Parmigiano & basil, spaghetti.....	49
Angus Tournedos Rossini..... <i>Angus Filet Mignon Topped with Seared Foie Gras</i>	93

GARNITURES SIDE DISHES

Riz à Sushi..... <i>Sushi Rice</i>	12
Purée de Pommes de Terre Maison..... <i>Home Made Mashed Potatoes</i>	14
Wok de Légumes du Jardin..... <i>Wok of Vegetables from the Garden</i>	16
Tomates à Grappe Rôties..... <i>Roasted Vine Tomatoes</i>	18
Wok de Nouilles Chinoises Udon..... <i>Wok of Udon Chinese Noodles</i>	14



LE
TI
ST-BARTH

The Best Fresh Fish and Meat Cooked on Traditional Charcoal BBQ
Prix en Euros / Prices in Euros
(tips in cash only, at your discretion)



MENU BY LE CHEF PASCAL GIGLIO
MAITRE RESTAURATEUR SINCE 1995

LE TI
ST-BARTH

SINCE
1995

LES DESSERTS DU CHEF

LES BOULES À PAPA...DADDY'S BALLS : 18€
PASSION FRUIT SORBET, VANILLA ICE CREAM

NOIR DÉSIR : 22€
CRUNCHY, CREAMY & ICY
ALL CHOCOLATE 70%

C'EST L'AMÉRIQUE !!! : 22€
CAMEL ICE CREAM, BROWNIE
CAMELIZED PECAN NUTS

RED SUGAR BABY : 21€
CHEESE CAKE & RASPBERRY SORBET
SPECULOOS, RED FRUIT

NOUNOURS : 9€
MARSHMALLOW TEDDY BEAR

LA PROFITEROLE DU TI : 22€
THE FAMOUS TI ST BARTH PROFITEROLE

GLACES & SORBETS AU CHOIX : 9€
ICE CREAM & SORBETS OF YOUR CHOICE
VANILLA, CAMEL, COCONUT, RASPBERRY
LIME, PASSION, CHOCOLATE

SEXY SWEET ON THE TABLE
FRESH STRAWBERRY, FINE PASTRY,
WHIPPED CREAM

STRAWBERRY TART (2 PERS.) : 50€

MAGNUM (6 PERS.) : 150€

JEROBOAM (10 PERS.) : 250€

SALMANAZAR (16 PERS.) : 350€

NABUCHODONOSOR (20 PERS.) : 400€



MAÎTRE
RESTAURATEUR

PASCAL GIGLIO
LE TI ST BARTH
SINCE 1995

