



HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI	8H - 14H
MARDI	8H - 14H / 19H30 - 21H30
MERCREDI	8H - 14H / 19H30 - 21H30
JEUDI	8H - 14H / 19H30 - 22H
VENDREDI	8H - 14H / 19H30 - 22H
SAMEDI	8H - 14H / 19H30 - 22H
DIMANCHE	8H - 14H30

NOUS CONTACTER

TÉLÉPHONE	04-78-48-69-12
ADRESSE MAIL	LESAINTMARTINENHAUT@GMAIL.COM
SITE INTERNET	RESTAURANTLESTMARTIN.FR

PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES 19€
ASSORTIMENT DE FROMAGES DU MOMENT

PLANCHE DE CHARCUTERIES DU MOMENT 19€

PLANCHE DE 8 NEMS AU PORC 21€
SAUCE MAISON ET MENTHE FRAICHE

LA PINSA DU ST MART' 19€
FOCACCIA MAISON, STRACCIATELLA, MORTADELLE, PESTO MAISON, PISTACHES

ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT (QUANTITÉ DOUBLE) + FRITES
SALADE DE RAVIOLES ET SAUMON <i>SAUMON MARINÉ MAISON, PIGNONS DE PIN, RAVIOLES DU DAUPHINÉ</i>	13€	25€
SALADE D'ÉTÉ ET BURRATA <i>FIGUES, PÊCHES, MESCLUN, TOMATES CERISES, BURRATA CRÉMEUSE</i>	13€	25€
OS À MOELLE COUPE SABRE <i>GRATINÉ, ACCOMPAGNÉ DE PAIN NOIR TOASTÉ</i>	12€	24€
LA VÉRITABLE SALADE CÉSAR <i>SUCRINE, POULET PANÉ CROUSTILLANT, CROUTONS SAUCE CÉSAR MAISON</i>	13€	24€
CARPACCIO DE BOEUF FRAIS <i>PESTO MAISON ET PARMESAN</i>	11€	22€
3 NEMS AU PORC FAITS MAISON <i>SAUCE NEMS, SALADE VERTE ET MENTHE FRAICHE</i>	12€	24€

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT FAITES MAISON
 TOUS NOS PRIX SONT TTC SERVICE COMPRIS

VIANDES

BALLOTINE DE VOLAILLE TRUFFÉE FARCIE24€
AUX LÉGUMES

LAMELLES DE TRUFFE, CONFIT DE PETITS LÉGUMES

PIÈCE DU BOUCHER CHAROLAISE - 200GRS24€

SAUCE DU MOMENT OU CASSOLETTE DE MORILLES + 6€

MAGRET DE CANARD ENTIER28€

JUS CORSÉ TONIC ET AGRUMES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS COUPÉ AU24€
COUTEAU MINUTE - 220GRS

TARTARE DE BOEUF ASIATIQUE24€

WASABI, YAKITORI, TERIYAKI, SAUCE SOJA, GRAINES DE SÉSAME AU YUZU

HAMPE DE COCHON DUROC DE BATALLÉ23€

HUILE D'OLIVE, MOUTARDE À L'ANCIENNE, HERBES DE PROVENCE

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU DÉGLACÉS À35€
L'ARMAGNAC 160 GR

SAUCE AUX MORILLES

POISSONS

POISSON FRAIS DU JOUR24€

SELON ARRIVAGE

TATAKI DE THON FRAIS SAUCE FRAICHEUR26€

MARINADE FROIDE, CASSIS ET VINAIGRE DE CIDRE

TARTARE DE SAUMON COUPÉ AU COUTEAU24€
MINUTE 220GRS

TARTARE DE SAUMON ASIATIQUE24€

YAKITORI, TERIYAKI, SAUCE SOJA SUCRÉE, GRAINES DE SÉSAME AU YUZU

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT FAITES MAISON

TOUS NOS PRIX SONT TTC SERVICE COMPRIS

PÂTES TOUTES NOS PÂTES SONT DÉCLINABLES EN VERSION VÉGÉTARIENNE

LINGUINES AL PESTO E BURRATA AOP.....19€
PESTO MAISON ET BURRATA CREMEUSE, PIGNONS DE PIN

GNOCCHIS À LA TRUFFE D'ÉTÉ21€
CRÈME, JAMBON BLANC TRUFFÉ, COPEAUX DE TRUFFE D'ÉTÉ

LES BURGERS *Signature* ————

LE BURGER DU ST MART'.....19,50€
STEAK 180GRS, PAIN BRIOCHÉ MAISON, SAUCE BARBECUE, OIGNONS FRITS, LARD GRILLÉ
ST NECTAIRE

LA PINSA BURGER19,50€
BUN'S À PINSA, STEAK 180GRS, SALADE, JAMBON CRU, BURRATA, PESTO MAISON

MENU ENFANT ———— **13€**

DESTINÉ AUX ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS

BOISSON ————

COCA, OASIS, FUZE TEA, DIABOLO OU SIROP À L'EAU

PLAT ————

UN BURGER COMME LES GRANDS AVEC FRITES & SALADE

— OU

STEAK HACHÉ MAISON AVEC FRITES & SALADE

— OU

AIGUILLETES DE POULET PANÉES AVEC FRITES &
SALADE

DESSERT ————

1 BOULE DE GLACE

— OU

FROMAGE BLANC FERMIER

FROMAGES

FROMAGE BLANC 5€
(NATURE, CRÈME OU COULIS FRUITS ROUGES)

ASSIETTE DE FROMAGES SECS 8€

DESSERTS

CHANTILLY FAITE MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT WEISS[®] ET BEURRE SALÉ 8,5€
WEISS: CHOCOLATERIE FRANÇAISE (SAINT ETIENNE)

ROULÉ PISTACHE ET FRAMBOISES FRAICHES 8,5€
GLACE FRAMBOISE

PROFITEROLES 8,5€
GLACE À LA VANILLE, SAUCE CHOCOLAT

PROFITEUSES 8,5€
GLACE À LA CHARTREUSE, SAUCE CHOCOLAT

ROCHER CARAMEL ZEPHYR PRALINÉ 8,5€
*ENTREMET GARNI ENROBÉ DANS UN CHOCOLAT AU LAIT WEISS
ET MORCEAUX D'AMANDES*

TRADITIONNELLE TARTE PRALINE 8,5€
ET SA GLACE PRALINE ROSE

NAGE DE PÊCHES AU ROMARIN ET SA TUILE 8,5€
GÉANTE
TUILE AUX NOISETTES & GLACE VANILLE TONKA

CRÊPE GOURMANDE 8€
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT

CRÊPES 5,5€
NUTELLA, SUCRE, CONFITURE DE FRAMBOISES, CHOCOLAT OU CARAMEL

GLACES _____

2 BOULES 5€

3 BOULES 6,5€

COLONEL 9€

PARFUMS _____

VANILLE TONKA.....

CHOCOLAT.....

MENTHE CHOCOLAT.....

FRAISE.....

FRAMBOISE.....

CITRON JAUNE.....

CAFÉ.....

RHUM RAISIN.....

CARAMEL B. SALÉ.....

CHARTREUSE.....

PISTACHE.....

MENU 38€

ECONOMISEZ JUSQU'À 9,50 € PAR RAPPORT AU PRIX À LA CARTE.

ENTRÉES

VÉRITABLE SALADE CÉSAR

— OU

CARPACCIO DE BOEUF

PESTO MAISON ET PARMESAN

— OU

3 NEMS AU PORC FAITS MAISON

SAUCE NEMS, SALADE VERTE ET MENTHE FRAICHE

PLATS

HAMPE DE COCHON DUROC DE BATALLÉ

HUILE D'OLIVE, MOUTARDE À L'ANCIENNE, HERBES DE PROVENCE

— OU

LA PIÈCE DU BOUCHER 200 GRS CHAROLAISE

SAUCE DU MOMENT OU CASSOLETTE DE MORILLES + 6€

— OU

TARTARE DE BOEUF OU SAUMON

CLASSIQUE OU À L'ASIATIQUE

— OU

POISSON FRAIS DU JOUR

DESSERTS

TOUS LES DESSERTS AU CHOIX À LA CARTE

COLONEL +3€

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT FAITES MAISON
TOUS NOS PRIX SONT TTC SERVICE COMPRIS

MENU 45€

ECONOMISEZ JUSQU'À 9,50 € PAR RAPPORT AU PRIX À LA CARTE.

ENTRÉES

SALADE D'ÉTÉ ET BURRATA

FIGUES, PÊCHES, MESCLUN, TOMATES CERISES, BURRATA CRÉMEUSE

— OU

OS A MOELLE COUPE SABRE

— OU

SALADE DE RAVIOLES ET SAUMON

SAUMON MARINÉ MAISON, PIGNONS DE PIN, RAVIOLES DU DAUPHINÉ

— OU

3 NEMS AU PORC FAITS MAISON

SAUCE NEMS, SALADE VERTE ET MENTHE FRAICHE

PLATS

BALLOTINE DE VOLAILLE TRUFFÉE FARCIE AUX LÉGUMES

LAMELLES DE TRUFFE, CONFIT DE PETITS LÉGUMES

— OU

LA PIÈCE DU BOUCHER 200 GRS CHAROLAISE

SAUCE DU MOMENT OU CASSOLETTE DE MORILLES + 6€

— OU

TATAKI DE THON FRAIS SAUCE FRAICHEUR

MARINADE FROIDE, CASSIS ET VINAIGRE DE CIDRE

— OU

MAGRET DE CANARD ENTIER

JUS CORSÉ TONIC ET AGRUMES

DESSERTS

TOUS LES DESSERTS AU CHOIX À LA CARTE

COLONEL +3€

VINS EN POT ——— VERRE (13CL) ——— FILLETTE (25CL) ——— POT LYONNAIS (46CL)

VINS ROUGES

CLASSIQUE LUBERON - MARRENON	AOP	5€	8€	16€
SÉLECTION MARTINIÈRE	VDF	3,5€	6€	12€

VINS BLANCS

UBY - CÔTES DE GASCOGNE	IGP	4€	8€	16€
CHARDONNAY - MARRENON	IGP	3,8€	7€	14€
TARIQUET "PRÉMIÈRES GRIVES"		4,2€		
GASCOGNE	HVO			

VINS ROSÉS

SÉLECTION MARTINIÈRE	VDF	3,5€	6€	12€
----------------------	-----	------	----	-----

BOUTEILLES ——— LA COUPE (14 CL) ——— 75CL

CHAMPAGNES

DEUTZ BRUT	65€
CHASSENAY D'ARCE	9€ 55€

VINS ROSÉS

M MINUTY	AOP	22€
CÔTE DE PROVENCE AUX NOTES DE FRUITS JAUNES ET AGRUMES		
CHATEAUX AUMÉRADE "STYLE"	AOP	25€
CRU CLASSÉ CÔTE DE PROVENCE 2021 DÉLICAT ET ÉQUILIBRÉ AUX ARÔMES RICHES ET FRUITÉS		
LANGUEDOC "ARGALI" CHÂTEAU PUECH HAUT	AOP	32€
STRUCTURÉ, LÉGÈREMENT TANNIQUE EN FIN DE BOUCHE		
MAGNUM DISPONIBLE		

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

LES MILLÉSIMES DES VINS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DES ARRIVAGES

CARTE DES VINS _____

½ BOUTEILLES _____ 37,5 CL

BOURGOGNE MERCUREY, DOMAINE MEIX FOULOT.....22€

NEZ INTENSE ET COMPLEXE, ARÔMES CERISE, FRAMBOISE ET GROSEILLE

ST JOSEPH "CAROLINE" LOUIS CHÈZE.....22€

BELLE MATIÈRE, NOTE LARDÉE, FRUITS ROUGES

VINS BLANCS _____ 75 CL

BOURGOGNE PETIT CHABLIS "PAS SI PETIT" LA.....26€
CHABLISIENNE 2022

BELLE MINÉRALITÉE, ARÔMES D'AGRUMES

CÔTEAUX DU LYONNAIS "LES TRABOULES " .2022.....26€

"VIN VIF ET FRAIS, AUX ARÔMES D'AGRUMES, DE FLEURS"

"NI VU MAIS CONNU" LOUIS CHÈZE 2023.....26€

VIOGNIER SUR LA FRAICHEUR. FRUITS À CHAIR BLANCHE

LOIRE SANCERRE PAUL CHERRIER 2021.....32€

ACIDULÉ, BELLE MINÉRALITÉE. UN VIN SUR LA FRAICHEUR

ARDÈCHE MARSANNE 2023 LOUIS CHOMEL.....26€

ASPECT DORÉ ET SA BOUCHE FRAICHE ET GOURMANDE

CÔTE DU RHÔNE SIXTUS 2022 LOUIS CHÈZE.....35€

ATTAQUE FRANCHE ET BIEN STRUCTURÉE 100% VIOGNIER

POUILLY FUISSÉ 2023 CAVE DES GRAND CRU.....38€

ARÔME PERSISTANT, UN NEZ LÉGÈREMENT ABRICOT, BELLE ROBE OR PALE



NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR
NOTRE CAVE, PLUS DE 70 RÉFÉRENCES
VOUS ATTENDENT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

LES MILLÉSIMES DES VINS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DES ARRIVAGES

CARTE DES VINS

VINS ROUGES 75 CL

CÔTES DU RHÔNE "LE TEMPS EST VENU" STÉPHANE ^{AOC}26€
OGIER 2022

NOTES POIVRÉES, ÉPICÉS, LÉGÈREMENT BOISÉ.

CÔTES DU RHÔNE "VALVIGNEYRE" ANTHONY- ^{AOP} PARET26€
2024

FRUITÉ, GOURMAND, ÉPICÉ, FRUITS ROUGES.

ST JOSEPH "CAROLINE" LOUIS CHÈZE 2022 ^{AOP}45€
BELLE MATIÈRE, NOTE LARDÉE, FRUITS ROUGES

CAIRANNE "LES TRAVÉES" ALAIN JAUME 2022 ^{AOC}32€
VIN PUISSANT ET SEC AUX NOTES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS

CROZES HERMITAGE "ALBÉRIC" GILLES ROBIN BIO 2021 ^{AOP}39€
JOLI BOISÉ, POIVRE ET ÉPICES

CÔTEAUX DU LYONNAIS "LES TRABOULES "2022 ^{AOC}29€
UN NEZ EXPLOSIF DE FRUITS ROUGES, TRÈS DOUX

DÉMON NOIR MALBEC MERLOT COMTÉ TOLOSAN 202424€
ROBE NOIRE INTENSE, NOTES D'AMANDES GRILLÉES ET VANILLÉES

BANDOL "CHÂTEAU PIBARNON " 2019 ^{AOC}58€
JOLI BOISÉ, ARÔME TERTIAIRE DE SOUS-BOIS, FRUITS BIEN MÛRES

CÔTE RÔTIE MADINIÈRE YVES CUILLERON 202269€
MÛRES SAUVAGES, ÉPICES DOUCES, EUCALYPTUS, FUMÉ SUBTIL ET POINTE DE VANILLE.



NOUS VOUS INVITONS À DECOUVRIR
NOTRE CAVE, PLUS DE 70 REFERENCES
VOUS ATTENDENT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

LES MILLÉSIMES DES VINS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DES ARRIVAGES

LES EAUX _____

BADOIT (1 LITRE)	6€
BADOIT (1/2 LITRE)	3,5€
EVIAN (1 LITRE)	6€
EVIAN (1/2 LITRE)	3,5€

LES SODAS _____

SIROP À L'EAU	2,5€
DIABOLO, LIMONADE	3,5€
COCA COLA (33CL)	3,5€
COCA ZERO (33CL)	3,5€
ORANGINA (25CL)	3,5€
SCHWEPES TONIC (25CL)	3,5€
SCHWEPES AGRUMES (25CL)	3,5€
FUZE TEA (25CL)	3,5€
PERRIER (33CL)	3,5€

LES JUS DE FRUITS _____

JUS DE FRAISE ARTISANAL ÉMILE VERGEOIS (25CL)	5€
JUS D'ABRICOT ARTISANAL ÉMILE VERGEOIS (25CL)	5€
JUS GRANINI (25CL)	3€
<i>ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATE, ABRICOT</i>	

LES APERITIFS _____

RICARD - PASTIS 51 (2CL)	2,5€
MARTINI BLANC OU ROUGE (6CL)	4,5€
CAMPARI (6CL)	4,5€
SUZE (6CL)	4,5€
AMERICANO (12CL)	6,5€
PORTO ROUGE OU BLANC (6CL)	4,5€
MUSCAT DE LUNEL (6CL)	4,5€

LES KIRS _____ 12 CL

CASSIS, MÛRE, PÊCHE, VIOLETTE, FRAMBOISE, CHÂTAIGNE4,5€

LES BIÈRES BOUTEILLE _____

DESPERADOS (33 CL)	5€
LA FRIVOLE ROUSSE (33 CL)	4,5€
LA FRIVOLE AMBRÉE (33 CL)	4,5€
LA FRIVOLE BLANCHE (33 CL)	4,5€
LA FRIVOLE IPA (33 CL)	4,5€
LA FRIVOLE VERTE CHARTREUSE (33 CL)	4,5€
BIÈRE SANS ALCOOL (33 CL)	3,5€
LA SOYEUSE AU MIEL (33 CL)	4,5€
MONT BLANC GÉNÉPI (33 CL)	4,5€
LA BIÈRE DES LOUPS BLANCHE (33 CL)	4,5€

LES BIÈRES PRESSION _____ 25 CL — 50 CL

LA FRIVOLE BLONDE	3€	6€
CHIMAY TRIPLE FERMENTATION	4,5€	9€
<i>BIÈRE TRAPPISTE</i>		
BACCHUS FRAMBOISE	4,5€	9€
<i>14% DE FRAMBOISES FRAICHES</i>		



LES WHISKYS

CLAN CAMPBELL (4CL) (SODA OFFERT)	8€
BABY (2CL)	3,5€
JACK DANIEL'S (4CL)	8€
ARDBEG (4CL)	12€
<i>SINGLE MALT ECOSSAIS 10 ANS -TOURBÉ</i>	
NALIN	10€
<i>SINGLE MALT FRANÇAIS</i>	
NIKKA DAYS (4CL)	10€
<i>BLENDED JAPONAIS</i>	
GLENMORANGIE (4CL).....	12€
<i>SINGLE MAT ECOSSAIS 10 ANS</i>	

GIN, VODKA ET MALIBU

GIN TANQUERAY (4CL)	10€
VODKA SOBIESKI (4CL)	8€
MALIBU (4CL)	8€

LES RHUMS

CAPTAIN MORGAN (4CL)	8€
DOM PAPA BAROKO (4CL)	10€
ANGOSTURA CARAIBBEAN DELUXE AGED BLENDED (4CL)	10€
ZACAPA BLENDED VIEILLI EN FÛT (4CL)	12€
BUMBU (4CL)	10€

LES DIGESTIFS _____

GET 27/31 (6CL)	8€
EAU DE VIE (POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE) (4CL)	7€
CHARTREUSE JAUNE (4 CL)	8€
BAILEYS (4 CL)	7€
VERVEINE (4 CL)	7€
CALVADOS MAISON DROUIN (4 CL)	8€
COGNAC VSOP MAISON GAUTIER (4 CL)	8€

CAFÉS ET CHOCOLAT _____

EXPRESSO	1,5€
DOUBLE EXPRESSO	3€
DÉCAFÉINÉ	1,7€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	3,4€
NOISETTE	1,7€
GRAND CRÊME	3,5€
CAPPUCCINO	3,5€
CAFÉ VIENNOIS	4€
CHOCOLAT	3,2€

Le St Martin

Quand le restaurant s'invite chez vous.

CARTE DISPONIBLE À TOUTES NOS
HORAIRES D'OUVERTURES

MIDI

11H30 - 14H

SOIR

19H - 22H

COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE !

04-78-48-69-12

COMMANDE
RECUPERABLE
EN
40 MIN
MAXI

