



le barthélemy

HOTEL & SPA



©Moon St. Barth



LE BARTHELEMY HOTEL & SPA
Baie de Grand Cul-de-Sac 97133, Saint Barthélemy, French West Indies
+590 590 77 48 48 | +590 690 52 96 76
contact@lebarth.com | lebarthelemy



Turquoise Pool Bar

10h à 18h - 10am to 6pm

Transat - Sunbed 60€

Double Transat - Double round bed 150€

Moon St. Barth ©
MLM

Turquoise Pool Bar

Cocktails Signature – Signature Cocktails

Like a French 75 - 10cl 24€
Gin Malfy citron, Prosecco, sirop de miel au thym, citron
Malfy lemon gin, Prosecco, honey syrup with thyme, lemon

Spritz with Me - 20cl 24€
Aperol infusé à la vanille & fraise, Lillet Blanc, Prosecco, citron vert, pamplemousse rose, eau de coco
Aperol infused with vanilla & strawberry, Lillet Blanc, Prosecco, lime, pink grapefruit, coconut water

Parasol Swing - 10cl 24€
Rhum Bumbu, liqueur de banane, citron vert, ananas
Bumbu Rum, banana liqueur, lime, pineapple

Rosemary Paloma - 12cl 24€
Tequila Codigo Blanco infusée au romarin, pastèque, soda pamplemousse, sirop d'agave, citron vert
Codigo Blanco infused with rosemary, watermelon, salty grapefruit soda, agave syrup, lime

Missionary's Downfall - 18cl 24€
Rhum Bumbu, liqueur d'abricot, Don's Mix, citron vert, ananas, menthe
Bumbu Rum, apricot liqueur, Don's Mix, lime, pineapple, mint

Verde di Bronte - 12cl 24€
Tequila Uno Blanco, liqueur pistache, Limoncello maison, citron vert, sirop basilic, agave, basilic frais, ananas
Uno Blanco Tequila, pistachio liqueur, homemade Limoncello, lime, basil syrup, agave, fresh basil, pineapple

Cocktail du moment - Cocktail of the moment 24€
Notre serveur se fera un plaisir de vous renseigner sur notre cocktail du moment.
Our waiter will be delighted to tell you about today's signature drink.

Margarita Bar

Frozen Spicy Mangorita - 18cl 24€
Tequila Codigo infusée au jalapeño, Cointreau, mangue, citron vert
Codigo tequila infused with jalapeños, Cointreau, mango, lime

Frozen Cocorita - 18cl 24€
Tequila Codigo, Cointreau, coco, citron vert
Codigo tequila, Cointreau, coconut, lime

Cocktails Classiques & Créations – Classic & Creative Cocktails 7cl à 20cl

Disponibles sur demande - Available on request 24€

Liste non exhaustive - Non-exhaustive list:

Bloody Mary, Caïpirinha, Ti Punch, Cosmopolitan, Espresso Martini, Gin Tonic, Long Island, Margarita, Mojito, Moscow Mule, Negroni, Old Fashioned, Piña Colada, Spritz...

Tous nos cocktails sont disponibles en carafe 75cl à 75€ - N'hésitez pas à demander à votre serveur.
All our cocktails are available in 75cl pitchers for €75 - Feel free to ask your waiter.

Mocktails 15cl

A.O.C

Orange, carotte, passion, agave, curcuma

Orange, carrot, passion fruit, agave, turmeric

 18€

Our Shirley

Fraise, ginger ale, citron vert, sucre de canne

Strawberry, ginger ale, lime, cane sugar

18€

Thé glacé maison du jour - *Homemade iced tea of the day*

 12€

Avec ou sans sucre - *sweetened or unsweetened*

Smoothie

Deux parfums au choix :

Goyave, Coco, Banane, Mangue, Framboise, Fraise, Passion, Yuzu, Ananas ou Pêche

Two flavors of your choice:

Guava, Coconut, Banana, Mango, Raspberry, Strawberry, Passion fruit, Yuzu, Pineapple or Peach

 16€

Be Well Mocktail

Concombre, yuzu, feuille de nori, sel, jus d'ananas, gingembre, sirop d'agave, soda pamplemousse

Cucumber, yuzu, nori leaf, salt, pineapple juice, ginger, agave syrup, salty grapefruit soda

 18€

Green Detox

Concombre, pomme, céleri, citron

Cucumber, apple, celeri, lemon

 18€

Les Classiques & Créations - *Classic and Creative Mocktails* 7cl à 15cl

18€

Disponibles sur demande - *Available on request*

Liste non-exhaustive - *Non-exhaustive list*: Virgin Bloody Mary, Virgin Mojito, Virgin Piña Colada, Mocktail-fruits...

Selection au verre - *Selection by the glass* 15cl

Champagne - *Champagne*

Leclerc Briant Brut Réserve

25€

Perrier Jouët Grand brut

30€

Leclerc Briant Rosé, Extra-brut

35€

Vin rosé - *Rose wine*

Côte de Provence	Château Roubine	Provence	2024	20€
Miraval	Château Miraval	Provence	2024	22€
Fantastique	Château Sainte-Marguerite	Provence	2024	24€

Vin blanc - *White wine*

Côte de Provence	Château Roubine	Provence	2023	20€
Sancerre	La Perrière	Loire	2023	22€
Chablis	Domaine Long-Depaquit	Bourgogne	2023	24€

Vin rouge - *Red wine*

Côte de Provence	Château Roubine	Provence	2022	20€
Sancerre	La Perrière	Loire	2023	22€
Petit Ours	Mathieu Barret	Rhône	2023	24€

Rhum – Rum

	5cl	Bouteille
Clément VO	14€	120€
Havana 3 ans	14€	120€
Bumbu Rhum	14€	120€
Mount Gay Eclipse	16€	140€
Plantation Three Stars	16€	140€
Bielle Blanc	16€	140€
Plantation Black Rhum	18€	150€
Gosling Black Seal	18€	150€
Sailor Jerry Spiced	18€	150€
Clarin Communal	20€	160€
Diplomatico Reserva Exclusiva	25€	200€
Zacapa 23 Solera	25€	200€
Leblon – Cachaça	26€	240€
Reimonenq Vieux 7 ans	28€	250€
La Favorite n°6 sauternes cask	30€	280€

Tequila & Mezcal

Casamigos Blanco	18€	160€
Codigo Blanco	18€	160€
Codigo Reposado	22€	190€
Casamigos Reposado	22€	190€
Codigo Cristalino	30€	280€
Codigo Anejo	30€	280€
Don Julio 1942	45€	500€
Codigo Extra Anejo Origen	55€	510€
Clase Azul Reposado	60€	750€
Casa Dragones Reposado	70€	810€
Clase Azul Anejo	185€	2100€
Uno Blanco	18€	160€
Uno Reposado	22€	190€
Uno Anejo	30€	280€
Lalo Blanco	18€	160€
Del Maguey Vida	18€	160€
Sotol Quechol	20€	180€
Del Maguey Chichicapa	35€	300€
Del Maguey Tobala	40€	450€
Clase Azul Guerrero	100€	1000€

Vodka

Tito's	14€	140€
Ketel One	14€	140€
Absolut Elyx	14€	140€
Grey Goose	22€	190€

Eau de vie

Martell Blue Swift	18€	160€
Calvados de Lachenaie	18€	160€
Poire Williams	18€	160€
Waquar – Pisco chilien	18€	160€
Martell cordon bleu	40€	500€
Louis XIII – Remy Martin	500€	12500€

Apéritif & Liqueur

Aperitif & Liqueur

	5cl	Bouteille
Amaretto	12€	120€
Aperol	12€	120€
Bailey's	12€	120€
Campari	12€	120€
Chambord	12€	120€
Cointreau	12€	120€
Algerba	12€	120€
Get 27	12€	120€
Heering Cherry	12€	120€
Italicus	12€	120€
Kalhua	12€	120€
Frangelico	12€	120€
Lillet Blanc	12€	120€
Limoncello	12€	120€
Ricard	12€	120€
Saint-Germain	12€	120€
Bambu Cream	15€	130€

Whisky – Whiskey

Américain - American

Jack daniel's	16€	140€
Maker's Mark	16€	140€
Mitchers Rye	26€	220€
Blanton's Gold	45€	500€

Écossais - Scottish

Laphroaig 10 ans	18€	160€
Johnnie Walker Black Label	20€	180€
Glenlivet Carribean Reserve	20€	180€
Glenfiddich 15 ans Solera	25€	200€
Macallan 12 ans	35€	300€
Royal Salute	55€	510€
Johnnie Walker Blue Label	55€	510€
Macallan 18 ans	80€	800€

Irlandais - Irish

Jameson	16€	140€
---------	-----	------

Japonais - Japanese

Nikka Coffey Grain	16€	140€
Hibiki Harmony	40€	450€
Yamasaki 12ans	70€	810€

Gin

Tanqueray Ten	18€	160€
Monkey 47	20€	180€
Monkey 47 Sloe gin	20€	180€
Malfy Gin Original	18€	160€
Malfy Lemone	20€	180€
Matsui Craft Gin T.H.P	20€	180€
Hendrick's	22€	190€
Ki No Bi	25€	200€

Jus de Fruits – Fruit Juices 20cl

Nos jus de fruits : Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Mangue, Fruit de la passion 12€
Our fruit juices: Pineapple, Orange, Apple, Tomato, Mango, Passion fruit

Nos autres jus du moment, demandez notre sélection de jus frais. 12€

Our current juices, please feel free to ask about our fresh juice selection.

Rafraîchissements – Refreshments

Nos bières - *Our beers*

Corona 33cl 10€
Noam 33cl 10€
Heineken 25cl 10€
Heineken 0% 25cl 9€

Découvrez notre bière, venue des Caraïbes - *Discover our beer, from the Caribbean*

Carib 33cl 10€

Sodas - *Softs*

Coca-Cola 33cl 9€
Coca-Cola Zero 33cl 9€
Coconut Water 33cl 9€

Fanta 33cl 9€
Ice Tea 33cl 9€
Sirop à l'eau 25cl 9€
Sprite 33cl 9€
Swiss Mountain Club Soda 20cl 10€
Swiss Mountain Ginger Ale 20cl 10€
Swiss Mountain Ginger Beer 20cl 10€
Swiss Mountain Tonic 20cl 10€
Red Bull 25cl 10€
Kefir & Kombucha du moment - *Kefir & Kombucha of the moment*  12€

Eaux minérales - *Mineral waters* (75cl)

Aquachiara 10€
Acqua Panna ou/or Evian 10€
San Pellegrino 10€

Noix de coco fraîche - *Fresh coconut*

 24€

Boissons chaudes – Hot drinks *

Café simple : Espresso, décaféiné, allongé - *Coffees: Espresso, decaffeinated, americano* 6€
Café avec du lait, café frappé - *Coffee with milk, iced coffee* 8€
Café double - *Double espresso* 9€
Thé et infusion - *Tea and infusion* 7€
Chocolat chaud - *Hot chocolate* 8€

Nos délices healthy - *Our healthy delights*

Notre Matcha Signature, chaud ou frappé  8€
Our Signature Matcha, hot or iced
Ultimate Chaï Latte épicé  8€

Amis St. Barth

Du lundi au samedi – *From Monday to Saturday*

À partager – To share

Gambas croustillantes Kuro « 4 pièces » <i>Crispy Kuro prawns “4 pieces”</i>	22€
Accras de Mahi-Mahi, condiment sauce chien des Caraïbes <i>Mahi-Mahi accras, Caribbean’s « sauce chien » relish</i>	24€
Pizzetta fontina, truffe <i>Pizzeta with fontina and truffle</i>	30€
Houmous de pois chiche, crudités  	22€
Tenders de poulet du Chef, cream cheese, caviar Oscietre <i>Chef’s chicken tenders, cream cheese, Oscietra caviar</i>	49€*

Salades – Salads

Burrata des Pouilles, tomates cerises, basilic <i>Burrata from Puglia, cherry tomatoes, basil</i>	38€
La salade César au poulet fermier <i>Caesar salad with free-range chicken</i>	32€
--- Supplément Bacon – <i>Extra Bacon</i>	5€
Salade de langouste, pastèque, avocat, romarin du jardin <i>Lobster salad, watermelon, avocado, rosemary</i>	59€*
Salade fattoush, falafel, sauce toum  	28€
<i>Fattoush salad, falafel, garlic toum sauce</i>	

Crudos – The raws

Ceviche de Mahi-Mahi, sauce vierge exotique des Antilles, coriandre <i>Mahi-Mahi ceviche, exotic sauce from the Antilles, coriander leaf</i>	 35€
Tiradito de wahoo, sauce coco, gingembre <i>Wahoo tiradito, coconut sauce, ginger</i>	 32€
Sashimi de marlin, sauce Ponzu <i>Swordfish sashimi, Ponzu sauce</i>	 36€
Tartare de thon, vinaigrette tamarin pays, sésame <i>Tuna tartare, local tamarind dressing, sesame</i>	 35€
Carpaccio de Gambero Rosso, corossol, kumquat <i>Gambero Rosso carpaccio, soursop, kumquat</i>	 39€
Nigiri de Saint-Jacques, truffe <i>Scallops nigiri with truffle</i>	 42€*

Les Pizz' – Pizzas

Margherita « Stracciatella »

28€

Sauce tomate « Mère », mozzarella « Fior di Latte », stracciatella, basilic
Marinara sauce, "Fior di Latte" mozzarella, stracciatella, basil

Regina

30€

Sauce tomate « Mère », mozzarella « Fior di Latte », champignons, jambon blanc, œuf confit
Marinara sauce, "Fior di Latte" mozzarella, mushrooms, cooked ham, confit egg

Pepperoni Ibérico

38€

Sauce tomate « Mère », mozzarella « Fior di Latte », piperade, chorizo ibérique
Marinara sauce, "Fior di Latte" mozzarella, Basque bell pepper stew, Ibérico chorizo

Cinque Formaggi

34€

Mozzarella « Fior di Latte », parmesan, gorgonzola, fontina, scamorza
"Fior di Latte" mozzarella, parmesan, gorgonzola, fontina, scamorza

Chèvre Miel - Goat cheese, honey

34€

Figues séchées, noix de pécan
Dried figs, pecan

Burrastache

42€

Burrata des Pouilles, mortadelle, pistache
Burrata from Puglia, mortadella, pistachio

Fraîcheur

34€

Jambon cru, tomate, roquette, parmesan, balsamique
Cured ham, tomato, arugula, parmesan, balsamic

Brie & Truffe – Truffle & Brie cheese

Aubergine, noisettes
Eggplant, hazelnuts

49€*

Street food

Burger de bœuf Black Angus, Kaltbach, oignons fondants, burger glaze <i>Black Angus beef burger, Kaltbach cheese, caramelized onions, burger glaze</i>	42€
Club sandwich feuilleté, poulet, jambon de Bayonne, mayonnaise <i>Puff pastry club sandwich, chicken, Bayonne ham and mayonnaise</i>	38€
Pan Bagnat, thon tataki <i>Provençal style sandwich, tuna tataki</i>	36€
Bagel salt beef Black Angus <i>Bagel salt beef Black Angus</i>	46€
Tacos de langouste, guacamole, crème caviar <i>Lobster tacos, guacamole, caviar cream</i>	59€*
Tacos asado, boeuf effiloché, mimolette, avocat, condiment maïs et poivron <i>Shredded beef tacos with mimolette, avocado and corn-pepper relish</i>	38€

Plats – Main courses

Tagliatelles maison à la langouste <i>Homemade tagliatella with lobster</i>	85€*
Sole entière meunière, cocotte de légumes <i>Whole sole meunière style, mixed vegetables</i>	 90€*
Escalope milanaise du Chef, roquette, parmesan et tomate <i>Chef's Milanese veal with arugula, parmesan and tomato</i>	48€
Bavette Wagyu, sauce au poivre vert <i>Wagyu bavette steak, green pepper sauce</i>	65€*
Steak de thon grillé, caponata de légumes, sauce vierge légère <i>Grilled tuna, vegetable caponata, light virgin sauce</i>	 42€
Coquelet snacké, sauce cacahuète, coriandre <i>Seared spring chicken with peanut sauce and coriander</i>	52€*
Crispy rice vegan, piperade, sauce romesco  <i>Vegan crispy rice, pepper stew, romesco sauce</i>	35€

Garnitures – Sides

Frites « maison » - <i>Homemade French fries</i> 	14€
Frites de patates douces - <i>Sweet potato fries</i> 	14€
Salade verte - <i>Green salad</i> 	 14€
Collection de légumes cuisinés à l'huile d'olive - <i>Assortment of vegetables cooked in olive oil</i> 	 14€
Purée de pomme de terre / truffée - <i>Mashed potatoes / with truffle</i>	14€/22€
Riz coco - <i>Coconut rice</i>	14€

Desserts – Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille 18€
Chocolate cake, vanilla ice cream

Tarte tatin aux pommes signature, crème crue 18€
Signature apple tarte tatin, fresh cream

Millefeuille vanille de Guadeloupe et caramel 18€
Millefeuille with vanilla from Guadeloupe and caramel

Carpaccio d'ananas, confit exotique ✓ 18€
Pour plus de plaisir, demandez à votre serveur un flambage au Rhum Plantation Pineapple
Pineapple carpaccio, exotic confit
For extra indulgence, ask your waiter for a flambé with Plantation Pineapple Rum

Assiette de fruits ✓ 25€
Fruit plate

Dessert du jour sur demande
Pastry of the day upon request

Glaces et sorbets - Homemade Ice creams and sorbets

Crème glacée - Ice cream

Café, Yaourt, Vanille, Matcha
Coffee, Yogurt, Vanilla, Matcha

Sorbet - Sorbet ✓

Açaï, Noix de coco, Fruits rouges, Fruits exotiques, Chocolat « Grand Cru »
Açaï, Coconut, Red berries, Exotic fruits, «Grand Cru» Chocolate

Nos toppings - Our toppings

Noisettes, Sauce chocolat, Éclats de cookies, Riz soufflé caramélisé,
Noix de pécan caramélisées, Chantilly aux gousses de vanille
Hazelnuts, Chocolate sauce, Cookie crumbs, Caramelized puffed rice,
Caramelized pecans, Vanilla bean whipped cream

7€ / la boule
7€ / scoop

13€ / 2 boules
13€ / 2 scoops

18€ / 3 boules
18€ / 3 scoops



Menu enfants

Kids menu



Plats

Main courses

Choix d'un plat
Main of your choice



Steak haché Black Angus, frites maison
Black Angus patty, homemade French fries

Pasta à la tomate
Tomato sauce pasta

Mini tacos au thon
Mini tuna tacos

Poulet fermier, frites maison ou frites de patates douces
Farm chicken, homemade French fries or sweet potato fries



Desserts

Choix d'un dessert
Dessert of your choice

Pizzetta pop-corn chocolat au lait & noisettes
Milk chocolate, hazelnut & popcorn pizzetta

Moelleux au chocolat
Chocolate cake

1 Boule de glace ou sorbet, élaborée par notre équipe de pâtisserie
Homemade Ice cream or sorbet scoop by our pastry team



35€



Nous sommes heureux de vous proposer une sélection de produits *B. Well*, sains et équilibrés, pensés pour votre bien-être.
Le chef et son équipe sont ravis d'imaginer des recettes où le plaisir culinaire s'harmonise avec une cuisine saine,
élégante et gourmande, en privilégiant des produits frais et savoureux.

*We are pleased to offer you a selection of B. Well dishes, healthy and balanced, thoughtfully designed for your well-being.
The Chef and his team take great pleasure in creating recipes where culinary enjoyment meets refined,
wholesome and gourmet cuisine, highlighting fresh, flavorful ingredients*

Scanner ici pour consulter les allergènes



Scan here for allergen information

Nous préparons nos plats avec soin, mais des traces d'allergènes peuvent subsister.
N'hésitez pas à informer notre équipe de vos allergènes et restrictions :
nos serveurs se feront un plaisir de vous proposer des alternatives.
*We prepare our dishes with care, but trace allergens may still be present.
Please do not hesitate to inform our team of any allergies or dietary restrictions:
our staff will be happy to suggest suitable alternatives.*

** Products not included in packages*

Net prices in Euros - Taxes and service included

