



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

Sunbed 60€

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 liquor, lime, pineapple
- Rosemary Paloma - 12cl** 24€
Tequila Codigo Blanco infusée au romarin, pastèque, limonade au 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 Brandy, Don's Mix, lime, pineapple, mint
- Kaffir Mango Caïpi - 10cl** 24€
Cachaça Leblon, Kaffir mangue, citron vert
Leblon Cachaça, mango Kaffir, lime
- Verde di Bronte - 12cl** 24€
Tequila Uno Blanco, liqueur pistache limoncello maison, citron vert, sirop basilic, agave, basilic frais, ananas
Uno Blanco Tequila, homemade pistaccio limoncello liquor, lime, basil sirup, agave; fresh basil, pineapple
- Cocktail du moment - Cocktail of the moment** 24€
Le cocktail du jour est à découvrir auprès de notre serveur, qui se fera un plaisir de vous renseigner
Our server will be delighted to tell you about today's signature drink

Bloody Mary Bar

- Bloody Caesar- 18cl** 24€
Vodka Absolut Elyx, tomate & palourdes, raifort, moutarde à l'ancienne, citron, épices, olives
Absolut Elyx vodka, tomato juice with clams, horseradish, whole-grain mustard, lemon, spices, olives
- Umami Bloody Mary - 18cl** 24€
Vodka Absolut Elyx infusée au Nori, wasabi, gingembre, saké, assaisonnement citron
Absolut Elyx vodka infused with nori, wasabi, ginger, sake, lemon seasoning

Cocktails Classiques & Créations – Classic & Creation 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*

Avec ou sans sucre – *With or without sugar*

 12€

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, salty grapefruit

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

 18€

Green Detox

Concombre, pomme, céleri, citron

Cucumber, apple, celeri, lemon

 18€

Les Classiques & Créations – *Classics & Creation* 7cl à 15cl

Disponibles sur demande - *Available on request*

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

18€

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€
Clarín 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, Passion	12€
<i>Our fruit juices: Pineapple, Orange, Apple, Tomato, Mango, Passion fruit</i>	
Nos autres jus du moment - <i>More of our juices of the moment</i>	12€

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 – <i>Kefir & Kombucha of the moment</i>	12€

Eaux minérales - *Mineral waters* (75cl)

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

Coco fraîche	24€
<i>Fresh coconut</i>	

Boissons chaudes – Hot drinks *

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

Nos délices healthy - *Our healthy delight*

Notre Matcha Signature, chaud ou frappé	 8€
<i>Our Signature Matcha, hot or iced</i>	
Ultimate Chaï Latte épice	 8€
<i>Ultimate spicy Chaï Latte</i>	

*Prix valable pour les produits dérivés - **Price valid for derivative products*







Amis St. Barth

Du lundi au samedi – *From Monday to Saturday*

Apér'ean – Appetizers

- Gambas croustillantes Kuro «4 pièces»  22€
Crispy Kuro prawns "4 pieces"
- Accras de Mahi-Mahi, condiment sauce chien  24€
Mahi-Mahi fritters, «sauce chien» relish
- California roll, thon, avocat, shichimi  30€
Tuna California roll, avocado, shichimi spice
- Houmous de pois chiche, crudités  22€
Chickpea hummus with crudités
- Tenders de poulet du Chef, cream cheese, Caviar Oscietre  49€*
Chef's chicken tenders, cream cheese, Oscietra caviar

Salades – Salads

- Salade Caprese, Mozzarella Di Bufala, tomates, fruits rouges  32€
Caprese Salad, Mozzarella di bufala, tomatoes, berries
- La salade César au poulet fermier  32€
Caesar salad with free-range chicken
- Supplément Bacon – *Extra Bacon* 5€
- La salade Niçoise du Chef 32€
Chef's signature Niçoise Salad
- *Au thon / with tuna*  38€
 - *Aux gambas / with prawns*  42€
 - *À la langouste / with lobster*  59€*
- Salade fattoush, falafel, sauce toum  28€
Fattoush salad, falafel, garlic toum sauce

Crudos – The raws

- Ceviche de Mahi-Mahi, pastèque, courgette, salade de mer de Saint Barth  35€
Mahi-Mahi ceviche, watermelon, zucchini, St. Barth Sea lettuce
- Carpaccio de thon & wahoo, chirashi, avocat, mangue  38€
Tuna & wahoo carpaccio, chirashi, avocado, mango
- Sashimi de pêche locale, sauce Ponzu  36€
Local catch sashimi, Ponzu sauce

Street food

Burger de bœuf Black Angus, Kaltbach, oignons fondants, burger glaze 🍷 🥩 🌿 🍷 🐟	42€
<i>Black Angus beef burger, Kaltbach, caramelized onions, burger glaze</i>	
Club sandwich façon sando, poulet katsu, mayonnaise ou sauce Buffalo 🐟 🥩 🌿 🍷	38€
<i>Sando-style club sandwich, chicken katsu, mayonnaise or Buffalo sauce</i>	
Langouste roll, mayonnaise, coleslaw, frites 🍷 🥩 🌿 🐟 🍷 🍷	48€
<i>Spiny lobster roll, mayonnaise, coleslaw, French fries</i>	
Le Sandwich Steak / frites, Béarnaise du Chef 🍷 🥩 🌿 🍷 🍷	46€
<i>The steak, fries sandwich, Chef's Béarnaise</i>	

Tacos Bar

Tacos, poulet épicé jerk, ananas rôti, salsa verde, avocat 🌿	38€
<i>Tacos, spicy jerk chicken, roasted pineapple, salsa verde, avocado</i>	
Tacos, tartare de thon, fruits rouges, pico de gallo 🌿 🐟 🍷	38€
<i>Tacos, tuna tartare, red berries, pico de gallo</i>	
Tacos asado, boeuf éfiloché, mimolette, condiment maïs & poivron, avocat 🍷 🌿 🍷	38€
<i>Tacos asado, shredded beef, Mimolette cheese, corn & bell pepper condiment, avocado</i>	

Plats – Main courses

Tagliatelles fraîches à la langouste 🍷 🥩 🌿 🍷 🍷	85€*
<i>Fresh tagliatella with lobster</i>	
Sole entière, grillée ou meunière, cocotte de légumes 🍷 🥩 🐟	B 90€*
<i>Whole sole, grilled or meunière, mixed vegetables</i>	
Escalope milanaise, roquette, parmesan, tomate 🍷 🥩 🌿 🍷	46€
<i>Milanese veal cutlet with arugula, parmesan, and tomato</i>	
Filet de bœuf, sauce béarnaise, pommes frites 🍷 🐟 🍷	59€*
<i>Beef fillet, Béarnaise, French fries</i>	
Crispy rice vegan, piperade, sauce romesco	35€
<i>Vegan crispy rice, pepper stew, romesco sauce</i>	
Steak de thon grillé, caponata de légumes, sauce vierge légère 🍷 🍷 🐟	B 42€
<i>Grilled tuna, vegetable caponata, light virgin sauce</i>	


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> 🍷 ✓	B 14€
Collection de légumes cuisinés à l'huile d'olive - <i>Assortment of vegetables cooked in olive oil</i> ✓	B 14€
Purée de pomme de terre / truffée - <i>Mashed potatoes / with truffle</i> 🍷 ✓	14€/22€

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

Pizz' Americaine    34€

Sauce tomate « Mère », cheddar, bœuf haché, œuf au plat, pommes paille
Marinara sauce, cheddar, ground beef, egg sunny side up, fine crispy potatoes

Tartiflette   34€

Crème Fleurette, mozzarella « Fior di Latte », Reblochon AOC, lardons, oignons
Fresh light cream, "Fior di Latte" mozzarella, Reblochon AOC, bacon, onions




















Melon Jambon     34€

Fromage blanc, mozzarella « Fior di Latte », stracciatella, jambon de Parme, ketchup de melon, porto
Fresh cheese, "Fior di Latte" mozzarella, stracciatella, Parma ham, melon ketchup, port wine


Pizza Noire    

Tomme de Savoie, parmesan, Truffe
Tomme de Savoie, parmesan, Truffle 49€

Desserts – Desserts

Mousse au chocolat bien-être, à peine sucrée, huile d'olive, fleur de sel   	18€
<i>Wellness chocolate mousse, lightly sweetened, olive oil, fleur de sel</i>	
Cheesecake Banoffée    	18€
Tarte chocolat “façon Snickers”    	18€
<i>Chocolate tart, Snickers style</i>	
Noix de coco, piña colada    	18€
<i>Coconut entremets, piña colada</i>	
Crêpes Suzette, flambée au rhum des Antilles ou au Grand Marnier    	26€*
<i>Crêpes Suzette, flambéed with Caribbean rum or Grand Marnier</i>	

Corbeille de fruits givrés – Frozen fruit basket

Notre équipe de pâtisserie est ravie de vous présenter sa corbeille de fruits givrés. Notre serveur est à votre disposition pour vous présenter nos spéciaux du jour, disponibles à l'unité ou en corbeille. 

Our pastry team is delighted to present its selection of frozen fruits. Our server is available to introduce today's specials, available individually or as a basket.

À la corbeille – Fruit Basket

10€ / 100 grammes - 10€ / 100 grams

Au fruit - Single fruit (Sous réserve de disponibilité - Subject to availability)

Citron - Lemon ou / or Kiwi (Recommandé pour une personne - Recommended for one person)	15€
Banane - Banana ou / or Orange (Recommandé pour une personne - Recommended for one person)	20€
Mangue - Mango ou / or Avocat - Avocado (Recommandé pour deux à trois personnes - Recommended for 2-3 people)	40€
Melon ou / or Coco - Coconut (Recommandé pour deux à quatre personnes - Recommended for 3-5 people)	70€
Ananas - Pineapple (Recommandé pour trois à trois personnes - Recommended for 3-5 people)	150€

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, Eclats 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 » steak, 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

Cookie tout choco    
All choco cookie

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 Be 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.

Le Barthélemy Hotel & Spa is pleased to offer you a selection of Be 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.

	Oeuf - Egg		Sésame - Sesame
	Lactose - Dairy		Sulfite - Sulphite
	Gluten - Gluten		Céleri - Celery
	Soja - Soy		Moutarde - Mustard
	Lupin - Lupin		Crustacé - Crustacean
	Arachide - Peanut		Poisson - Fish
	Fruits à coque - Nuts		Mollusque - Mollusk
	Vegan - Vegen		

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.

* Produits non inclus dans daypass & formules
 * Products not included in packages

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris

Net prices in Euros - Taxes and service included