



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



amis

St. Barth

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
- Unami 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 – Classic 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 server.

Mocktails 15cl

A.O.C 18€
Orange, carotte, passion, agave, curcuma
Orange, carrot, passion fruit, agave, turmeric

Our Shirley 18€
Fraise, ginger ale, citron vert, sucre de canne
Strawberry, ginger ale, lime, cane sugar

Thé glacé maison du jour – Homemade iced tea of the day 12€
Avec ou sans sucre - With or without sugar

Smoothie 16€
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

Les Classiques – Classics 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 30€

Vin rosé -Rose wine

Côte de Provence	Château Roubine	Provence	2024	18€
Miraval	Château Miraval	Provence	2024	20€
Fantastique	Château Sainte Marguerite	Provence	2024	22€

Vin blanc -White wine

Côte de Provence	Château Roubine	Provence	2023	18€
Sancerre	La Perrière	Loire	2023	20€
Chablis	Domaine Long-Depaquit	Bourgogne	2023	20€

Vin rouge -Red wine

Côte de Provence	Château Roubine	Provence	2022	18€
Sancerre	La Perrière	Loire	2023	20€
Petit Ours	Mathieu Barret	Rhône	2023	20€

Apéritif & Liqueur – Aperitif & Liqueur

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

Bumbu Cream	15€	130€
-------------	-----	------

Eau de vie

	5cl	Bouteille
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€

Whisky – Whiskey

Américain -American

Jack daniel's	14€	140€
Bulleit Bourbon	14€	140€
Mitchers Rye	26€	220€
Blanton's Gold	45€	500€

Écossais -Scottish

Laphroaig 10 ans	18€	160€
Johnnie Walker Black Label	20€	180€
Chivas 12ans	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	14€	140€
---------	-----	------

Japonais -Japanese

Nikka Coffey Grain	14€	140€
Hibiki Harmony	40€	450€
Yamasaki 12ans	70€	810€
Yamasaki	30€	280€

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€
44°N Compte de Grasse	40€	450€

Vodka

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

Rhum – Rum

	5cl	Bouteille
Clément VO	12€	120€
Havana 3 ans	12€	120€
Bumbu Rhum	12€	120€
Mount Gay Eclipse	14€	140€
Plantation Three Stars	14€	140€
Bielle Blanc	14€	140€
Plantation Black Rhum	16€	150€
Gosling Black Seal	16€	150€
Sailor Jerry Spiced	16€	150€
Clarín Communal	18€	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

Casamigos Blanco	18€	160€
Codigo Blanco	18€	160€
Codigo Reposado	22€	190€
Casamigos Reposado	22€	190€
Codigo Cristalino	30€	280€
Avion 44	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€
Patron Gran Buerdeos	90€	950€
Clase Azul Anejo	185€	2100€
Uno Blanco	18€	160€
Uno Reposado	22€	190€
Uno Anejo	30€	280€
Lalo Blanco	18€	160€

Mezcal

Del Maguey Vida	18€	160€
Sotol Quechol	20€	180€
Del Maguey Chichicapa	35€	300€
Del Maguey Tobala	40€	450€
Clase Azul Guerrero	100€	1000€

Jus de Fruits – Fruit Juices 20cl

Nos jus de fruits : Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Mangue, Passion	12€
Our fruit juices: Pineapple, Orange, Apple, Tomato, Mango, Passion fruit	
Nos autres jus du moment - More of our juices of the moment	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 Moutain Club Soda 20cl	10€
Swiss Moutain Ginger Ale 20cl	10€
Swiss Moutain Ginger Beer 20cl	10€
Swiss Moutain Tonic 20cl	10€
Red Bull 25cl	10€

Eaux minérales - Mineral waters (75cl)

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

*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 épice	8€
Ultimate spicy Chaï Latte	

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

Amis St. Barth

Du lundi au samedi – From Monday to Saturday

Apér'eau – Appetizers

Gambas croustillantes Kuro «4 pièces» 🌿 🍷 🍷 🍷 Crispy Kuro prawns “4 pieces”	22€
Accras de Mahi-Mahi, condiment sauce chien 🍷 🌿 🐟 🍷 Mahi-Mahi fritters, « sauce chien » relish	24€
California roll, thon, avocat, shichimi 🍷 🍷 🍷 🐟 Tuna California roll, avocado, shichimi spice	30€
Houmous de pois chiches, crudités 🍷 🌿 🌿 Chickpea hummus with crudités	18€
Tenders de poulet du Chef, cream cheese, Caviar Oscietre 🍷 🍷 🌿 🐟 Chefs chicken tenders, cream cheese, Oscietra caviar	49€*
Le panier gourmand du Barth – À partager (idéal pour 3 à 4 personnes) 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷 Sélection de crudités, assortiment de mezzé du Chef, gambas Kuro, accras de Mahi-Mahi The Gourmet basket from “Le Barth” – to share (ideal for 3 to 4 people) Fresh vegetables, Chef's Mezze selection, Kuro prawns, Mahi-Mahi fritters	65€*

Salades – Salads

Salade Caprese, Mozzarella Di Bufala, tomates, fruits rouges 🍷 🌿 🍷 Caprese Salad, Mozzarella di bufala, tomatoes, berries	32€
La salade César au poulet fermier 🍷 🍷 🌿 🐟 🍷 Caesar salad with free-range chicken --- Supplément Bacon – Extra Bacon	32€ 5€
La salade Niçoise du Chef Chef's signature Niçoise Salad	32€
<ul style="list-style-type: none">Au thon / with tuna 🍷 🍷 🌿 🐟 38€Aux gambas / with prawns 🍷 🍷 🌿 🐟 🍷 42€À la langouste / with lobster 🍷 🍷 🌿 🐟 🍷 59€*	

Crudos – The raws

Ceviche de Mahi-Mahi, pastèque, courgette, salade de mer de Saint Barth 🍷 🐟 Mahi-Mahi ceviche, watermelon, zucchini, St. Barth Sea lettuce	35€
Tartare de bœuf, sabayon béarnaise, pommes paille 🍷 🍷 🍷 Beef tartare, Béarnaise sabayon, fine crispy potatoes	38€

Be Well Selection

Sous la direction du Chef Guillaume Gillan, notre équipe culinaire a élaboré une sélection de recettes saines et équilibrées, pensées pour votre bien-être et votre plaisir.

Under Chef Guillaume Gillan's leadership, our team has designed a range of healthy, balanced recipes that combine well-being with great taste.

Salade bien-être : Avocado toast, saumon mi-cuit, croûtons aux céréales 🌿🌾🐟 Wellness salad: avocado toast, semi-cooked salmon, multigrain croutons	- 530 kcal	36€
Salade fattoush, falafel, sauce toum 🌿 Fattoush salad, falafel, garlic toum sauce	- 330 kcal	28€
Sashimi de pêche locale, sauce Ponzu 🌿🌾🐟 Local catch sashimi, Ponzu sauce	- 140 kcal	32€
Steak de thon grillé, caponata de légumes, sauce vierge légère 🍷🍷🐟 Grilled tuna, vegetable caponata, light virgin sauce	- 340 kcal	48€
Salade de nouilles de papaye verte, crevettes, sauce thaï 🍷🐟🌿 Green papaya noodle salad, prawns, thai sauce	- 285 kcal	32€

Drink & Balance

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	- 28 kcal	18€
--	-----------	-----

Green Detox

Concombre, pomme, céleri, citron Cucumber, apple, celeri, lemon	- 48 kcal	18€
--	-----------	-----

Fresh Coco

- 20 kcal/100 ml 18€

Sélection de Kéfir & Kombucha du moment

Our Kefir & Kombucha Selection of the Moment		12€
--	--	-----

Nos serveurs se tiennent à votre disposition pour tout conseil ou recommandation.

N'hésitez pas à les solliciter afin de sublimer votre expérience.

Our team is at your service for any advice or recommendation.

Please do not hesitate to seek their guidance to enhance your dining experience.

Street food

Burger de bœuf Black Angus, Kaltbach, oignons fondants, burger glaze 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Black Angus beef burger, Kaltbach, caramelized onions, burger glaze	42€
Croq' Monsieur truffe, Comté 🍷 🌿 Truffled Croque-Monsieur, Comté cheese	42€
Club sandwich façon sando, poulet katsu, mayonnaise ou sauce Buffalo 🍷 🍷 🍷 🍷 Sando-style club sandwich, chicken katsu, mayonnaise or Buffalo sauce	38€
Langouste roll, mayonnaise, coleslaw, frites 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Spiny lobster roll, mayonnaise, coleslaw, French fries	48€
Le Sandwich Steak / frites, Béarnaise du Chef 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 The steak, frites sandwich, Chef's Béarnaise	46€
Tacos, poulet épicé jerk, ananas rôti, salsa verte, avocat 🌿 Tacos, spicy jerk chicken, roasted pineapple, salsa verde, avocado	38€
Tacos, tartare de thon, fruits rouges, pico de gallo 🍷 🍷 🍷 Tacos, tuna tartare, red berries, pico de gallo	38€
Tacos asado, boeuf éffiloché, mimolette, condiment maïs & poivron, avocat 🍷 🍷 🍷 Tacos asado, shredded beef, Mimolette cheese, corn & bell pepper condiment, avocado	38€

Platz – Main courses

Linguine à la langouste 🌿 🍷 🍷 🍷 Spiny Lobster linguine	75€*
Sole entière, grillée ou meunière, cocotte de légumes 🍷 🍷 🍷 Whole sole, grilled or meunière, mixed vegetables	85€*
Poké de bœuf tataki, œuf mariné, wasabi, gingembre 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Beef tataki poke, marinated egg, wasabi, ginger	46€
Filet de bœuf, sauce béarnaise, pommes frites 🍷 🍷 🍷 Beef fillet, Béarnaise, French fries	59€*
Millefeuille créole vegan, sauce coco, épices Vadouvan 🍷 🍷 Vegan Creole millefeuille, coconut sauce, Vadouvan spice mix	42€

Garnitures – Sides

Frites « maison » ou Frites de patates douces ou Salade verte 🍷 🍷 Homemade French fries or Sweet potato fries or Green salad	12€
Collection de légumes cuisinés à l'huile d'olive 🍷 Assortment of vegetables cooked in olive oil	14€
Purée de pomme de terre / truffée 🍷 Mashed potatoes / with truffle	12€/22€

Desserts – Desserts

Mousse au chocolat bien-être, à peine sucrée, huile d'olive, fleur de sel 🍷 🍷 🌿 Wellness chocolate mousse, lightly sweetened, olive oil, fleur de sel	18€
Crêpes Suzette, flambée au rhum des Antilles ou au Grand Marnier 🌿 🍷 🍷 🍷 Crêpes Suzette, flambéed with Caribbean rum or Grand Marnier	22€*
Cheesecake Banoffee 🌿 🍷 🍷 🍷	18€
Tarte chocolat "façon Snickers" 🍷 🍷 🌿 🍷 Chocolate tart, Snickers style	18€
Noix de coco, piña colada 🍷 🍷 🌿 🍷 Coconut entremets, piña colada	18€

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.

10€ / 100 grammes
10€ / 100 grams

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€

🥚	Œuf - 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 - Vegem		

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.