

Seven
Stars Bar



Nos Cocktails Signatures

Our Signature Cocktails

Laissez-vous transporter dans notre univers à travers nos 12 cocktails du zodiaque, chacun imaginé pour refléter les traits de caractère emblématiques de chaque signe.

Notre équipe sera ravie de vous faire découvrir notre carte.

Let yourself be carried away into our universe through our 12 zodiac cocktails, each crafted to reflect the signature traits of its sign.

Our team will be delighted to introduce you to our menu.

Nos Cocktails Classiques & Créations

Our Classic & Creation Cocktails

Bloody Mary, Caïpirinha, Ti Punch, Cosmopolitan, Espresso Martini, Gin Tonic, Long Island, Margarita, Mojito, Moscow Mule, Negroni, Old Fashioned, Piña Colada, Spritz
Liste non exhaustive - *Non exhaustive list*

24€

N'hésitez pas à solliciter notre barman, qui se fera un plaisir d'élaborer un cocktail sur mesure pour vous.

Our bartender will be delighted to design a bespoke cocktail tailored to your taste.

28€

Nos Mocktails

Our Mocktails

- | | |
|--|-----|
|  A.O.C
Orange, carotte, passion, agave, curcuma
<i>Orange, carrot, passion fruit, agave, turmeric</i> | 18€ |
| Our Shirley
Fraise, ginger ale, citron vert, sucre de canne
<i>Strawberry, ginger ale, lime, cane sugar</i> | 18€ |
|  Thé glacé maison du jour - avec ou sans sucre
<i>Homemade iced tea - sweet or unsweet</i> | 12€ |



Notre Sélection au Verre

Our Selection by the Glass

Vin Rosé - *Rosé 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€

Champagne - *Champagne*

Leclerc Briant Brut Réserve	25€
Perrier Jouët Grand brut	30€
Leclerc Briant Rosé, Extra-brut	35€

Nos Liqueurs & Apéritifs

Our Liqueurs & Aperitifs

Notre équipe de bar vous propose une sélection raffinée de liqueurs et d'apéritifs, alliant classiques incontournables et découvertes.

N'hésitez pas à demander notre sélection du moment.

Our bar team presents a refined selection of liqueurs and aperitifs, blending timeless classics with lesser-known delights.

We invite you to discover our current selection.



Nos Rafrâichissements - *Our Refreshment*

Nos Bières - *Our Beers*

Carib 33cl, notre bière des Caraïbes - <i>Our Caribbean beer</i>	10€
Noam 33cl	10€
Corona 33cl	10€
Heineken 25cl	10€
Heineken 0% 25cl	9€

Nos Boissons fraîches - *Our Refreshing Beverages*

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€
Jus de fruits: Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Mangue, Passion <i>Fruit Juice: Pineapple, Orange, Apple, Tomato, Mango, Passion fruit</i>	12€

Nos Eaux Minérales - *Our Mineral Waters (75cl)*

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

Nos Boissons Chaudes - *Our 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 Tapas - Les 12 Signes du Zodiaque

Our Tapas - The 12 Zodiac Signs

Pick 1 : 19€

Pick 3 : 49€*

Pick 6 : 89€*

B Houmous de pois chiche, pain pita 🌿🍷
Chickpea hummus with pita bread

Tomate, stracciatella 🍅
Tomato & stracciatella

Pizzetta, fontina, truffe (+5€ en supplément) 🍷🌿
Pizzetta with fontina and truffle (+€5 extra)

Accras de Mahi-Mahi, sauce chien 🍷🌿🐟🍷
Mahi-Mahi accras, Creole "chien" sauce

B Ceviche de thon, leche de tigre 🍷🐟
Tuna ceviche, leche de tigre

Gyozas végétariens méditerranéens 🍷🌿🍷🍷🍷🌍
Mediterranean veggie gyozas

Gambas croustillantes Kuro "3 pièces" 🌿🍷🍷🍷
Crispy Kuro prawns "3 pieces"

Pissaladière, mahi-mahi mariné 🌿🐟
Pissaladière with marinated mahi-mahi

B Sashimi de pêche locale, sauce Ponzu 🌿🍷🍷🐟
Local catch sashimi, ponzu sauce

Cinco Jotas, pan con tomate (+5€ en supplément) 🌿
Cinco Jotas Iberico ham, pan con tomate (+€5 extra)

"French Fried Chicken", sauce Buffalo 🍷🍷🌿🍷
French fried chicken, Buffalo sauce

California rolls, thon, avocat, shichimi 🍷🌿🍷🐟🌍
Tuna California roll, avocado, shichimi spice



Nos Plats - Les Saveurs des Astres

Our dishes - Tastes of the Cosmos

- | | | |
|---|---|-------|
|  | Salade Niçoise, ventrèche de thon confit     | 38€ |
| | <i>Niçoise salad, confit tuna belly</i> | |
|  | Steak de thon grillé, caponata de légumes, sauce vierge    | 48€ |
| | <i>Grilled tuna steak, vegetable caponata, virgin sauce</i> | |
| | Burger Black Angus, tomate, salade,    
Kaltbach, oignons fondants, burger glaze | 42€ |
| | <i>Black Angus burger, tomatoes, salad, Kaltbach, caramelized onions, glazed bun</i> | |
| | Côte de bœuf à partager, pommes paille, Béarnaise    | 160€* |
| | <i>Ribeye steak to share, matchstick potatoes, Béarnaise sauce</i> | |
| | Sole grillée ou meunière entière, cocotte de légumes     | 90€* |
| | <i>Whole sole grilled or meunière, vegetable cocotte</i> | |
| | Cacio e Pepe e Tartufo, spaghetti "Maison" du Chef     | 49€* |
| | <i>Cacio e Pepe e Tartufo, Chef's Homemade spaghetti</i> | |
| | Crispy rice vegan, piperade, sauce romesco   | 35€ |
| | <i>Vegan crispy rice, pepper stew, romesco sauce</i> | |
- 

Nos Desserts - Constellations Gourmandes

Our Desserts - Culinary Constellations

Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel     18€
Dark chocolate mousse, olive oil, fleur de sel

Cookies XL au chocolat Grand Cru,      18€
 cuit à la commande, sauce choco noisette, glace vanille
XL chocolate Grand Cru cookie, baked to order, chocolate hazelnut sauce, vanilla ice cream

Moelleux au chocolat    18€
Chocolate lava cake

 Assiette de fruits frais du moment 25€
Fresh fruit platter of the moment

Glaces & sorbets maison	7€	13€	18€
Café, Yaourt, Vanille, Matcha, Açaï, Noix de coco,	1 boule	2 boules	3 boules
Fruits rouges, Fruits exotiques, Chocolat « Grand Cru »			
<i>Homemade ice cream & sorbets</i>	<i>1 Scoop</i>	<i>2 Scoops</i>	<i>3 Scoops</i>
<i>Coffee, Yogurt, Vanilla, Matcha, Açaí, Coconut, Red berries, Exotic fruits, Grand Cru Chocolate</i>			

*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.*

*Prix nets en Euros - Taxes et Service compris
 Net Prices in Euro - Taxes and Service included*

** Produits non inclus dans formule
 Products non included in package

 Sélection saine Be Well - Be Well healthy selection

 Oeuf - <i>Egg</i>	 Soja - <i>Soy</i>
 Lactose - <i>Dairy</i>	 Arachide - <i>Peanut</i>
 Gluten - <i>Gluten</i>	 Moutarde - <i>Mustard</i>
 Fruits à coque - <i>Nuts</i>	 Favoris des voyages du Chef <i>Chef's travel favorites</i>

Lupin - <i>Lupin</i> 	Poisson - <i>Fish</i> 
Céleri - <i>Celery</i> 	Vegan - <i>Vegan</i> 
Sulfite - <i>Sulphite</i> 	Mollusque - <i>Mollusk</i> 
Sésame - <i>Sesame</i> 	Crustacé - <i>Crustacean</i> 



le barthélemy

HOTEL & SPA

SEVEN STARS BAR, LE BARTHÉLEMY HOTEL & SPA
Baie de Grand Cul-de-Sac, Saint-Barthélemy
restaurants@lebarth.com | +590 690 52 33 18