



Chers clients,

Chaque jour, mon équipe et moi-même construisons une cuisine autour des produits que j'affectionne.

Nous les sélectionnons avec le plus grand respect, dans le seul but de vous apporter du plaisir.

De l'agriculture, l'élevage et la pêche en passant par les forêts et les océans, nous sommes, en tant que cuisiniers, tenus de contribuer à l'avenir sain de notre planète.

Plus on avance dans notre passion et plus le produit semble d'une importance capitale.

Notre service et notre accueil expriment cette notion de partage.

La composition d'une assiette doit être lisible.

La saisonnalité est une évidence.

Je veux mettre dans ma cuisine ma sensibilité

Quand nous réfléchissons à nos assiettes,

Toutes ces envies se télescopent ...

Le chaud, le froid

Le croquant, le fondant

Un bouillon, une sauce

Une acidité, des textures...

Ma cuisine est le résultat d'un produit, d'un assaisonnement et d'une cuisson ayant trouvé le juste équilibre...

Attentif à cette philosophie, c'est avec l'aide de toute une équipe que je souhaite vous la faire partager ...

Jérémy Czaplicki

Dear Clients,

Every day, my team and I create a cuisine around the products I love.

We select them with the greatest respect, with the sole purpose of bringing you pleasure.

From agriculture, livestock farming, fishing, and from forests to oceans, we are, as chefs, committed to a sustainable future for our planet.

The further we advance in our passion, the more important the product seems to become.

Our service and our hospitality express this notion of sharing.

The composition of a dish must be readable.

Seasonality is a fundamental.

I want to infuse my cuisine with my creativity and sensitivity.

When we think about our recipes,

All these aspirations converge...

The hot and the cold

Crunchy, melting

A broth, a sauce

Acidity, textures...

My cooking is the result of finding the right balance between product, seasoning and cooking...

Attentive to this philosophy, it's with the help of a whole team that I'd like to share it with you...

Jérémy Czaplicki

Bienvenue à Amis St. Barth, destination gastronomique au cœur de la baie de Grand Cul-De-Sac. Ici, nous vous invitons à plonger dans une expérience culinaire exceptionnelle, ancrée dans une philosophie d'hospitalité Haute Couture centrée sur l'humain.

Sous l'égide de Champagne Hospitality - réputé pour créer des boutiques hôtels aussi uniques que leurs emplacements et tous dévoués à préserver et à célébrer la culture et le patrimoine local - Le Barthélemy incarne le luxe en parfaite harmonie avec la durabilité. Nous nous engageons envers une cuisine zéro déchet et éthique, où la qualité, la saveur et l'innovation ne sont jamais compromis. Nos viandes et produits sont soigneusement sélectionnés, privilégiant les sources locales et les méthodes d'importation durables. Découvrez également notre sélection exceptionnelle de vins et Champagnes, dont ceux de notre maison Champagne Hospitality, Leclerc Briant.

L'exquise expérience culinaire qui vous attend, a été minutieusement conçue par notre équipe culinaire sous la direction du Chef étoilé Michelin, Jérémy Czaplicki. Ensemble, ces maîtres de la cuisine ont imaginé des plats mettant en valeur des ingrédients locaux, offrant des saveurs Méditerranéennes et Caribéennes, réinventées de manière innovante et captivante.

Plongez dans l'élégance de notre menu et, guidé par notre sommelier vous pourrez déguster une sélection exquise de vins issus de notre collection, ou bien opter pour une expérience unique en choisissant nos chariots de Champagne et de fromage.

Ici, la haute gastronomie trouve sa demeure, et ce soir, elle sera également la vôtre. Profitez d'une soirée mémorable où la haute cuisine prend vie, et où vous-même en deviendrez le protagoniste.

Welcome to Grand Cul-De-Sac and to Amis St. Barth, the on-property dining destination at Le Barthélemy Hotel & Spa. Our award-winning resort is built on a philosophy of human-centered, couture hospitality and our dining experience is no different. Under the wing of Champagne Hospitality – known for creating luxury boutique hotels as distinct as their locations, and all with the purpose of preserving and celebrating local culture and heritage – Le Barthélemy prioritizes luxury in tandem with sustainability. At Amis St. Barth, we take pride in our zero-waste kitchen, serving ethical cuisine without sacrificing quality, flavor, or innovation. Our meat and produce are sourced locally and imported sustainably, and our wines and champagnes the very best including Champagne Hospitality's very own Champagne house, Leclerc Briant.

The dinner menu that awaits you was curated thoughtfully by our culinary team led by the incomparable Michelin Starred Chef Jérémy Czaplicki. Together, these chefs have built a cuisine that galvanizes locallysourced ingredients to present authentic Mediterranean flavors in exciting new shapes. Indulge in gastronomic greatness. Guided by our expert sommelier, imbibe in a selection from our expansive wine list or simply flag down the champagne and cheese trolleys for a unique tableside experience. Fine dining lives here, and for tonight, so do you.

Carte de saison – Seasonal menu

Les entrées – Starters

Calamar « Ail blanc » « Ail noir » 38€
Tapenade de concombres et céréales au citron caviar

Calamari « White Garlic » « Black Garlic »
Cucumber tapenade and finger lime salad

Moules de l'Île du Prince Edouard farcies à l'anguille fumée ☒ 49€
Persil, noisettes, bouillon glacé de pomme Fuji au caviar Kristal

Prince Edward Island mussels stuffed with smoked eel
Parsley, hazelnuts and served with achilled Fuji apple broth with Kristal caviar

Fines tranches de bœuf « Sterling » mi-cuites ☒ 39€
Sauce improbable de radis rouge au raifort, piquillos, radis rouge au vinaigre de gingembre

« Sterling » beef carpaccio
Horseradish, piquillo pepper and red radishes in ginger vinaigrette

Aubergines confites et panées à la « Noix de coco » ✓ 32€
Yaourt battu au vinaigre de riz et curcuma,
oignons « Pickles » fleurs et herbes de la ferme de Vitet à Saint Barth

Coconut crusted eggplant
Whipped yoghurt with rice vinegar and turmeric,
pickled onions and garnished with flowers and herbs from Saint Barth's Vitet farm

Melons pluriels et gambero rosso du golfe de Gènes ☒ 56€
Eau de coco, caviar Kristal, jus de pastèque rafraîchi au yuzu

Melons and red prawns from the gulf of Genoa
Coconut water, Kristal caviar and yuzu-refreshed watermelon juice

Les poissons – From the sea

Cabillaud demi-sel « Souvenir de Fort de France »

⊗ 42€

Bisque de crabe au piment doux, coulis de banane au lait de coco, manioc croustillant

Half-salted codfish « Fort de France souvenir »

Crab bisque with mild chili, banana coulis with coconut milk and crispy cassava

Thon banane « Le Wahoo » frotté aux zestes de citron vert

48€

Ajo blanco à l'amande amère, pastèque « Marinée », « Brulée », épinards Malabar de La Main Verte aux baies de grenade

Yellowfin tuna « Le Wahoo » rubbed with lime zest

Almond ajo blanco, marinated and seared watermelon, spinach from La Main Verte with pomegranate berries

Vivaneau rôti aux algues nori

⊗ 55€

Patates douces à l'avocat, papaye verte croquante, bouillon mousseux de crustacés à la vanille de Papouasie

Roasted red snapper with nori seaweed

Sweet potatoes with avocado, crunchy green papaya finished with a Papouasie vanilla-infused steamed crustacean broth

Pour les amateurs – For sharing

Pour deux personnes - For two people

Bar en croûte de sel et amandes aux épices Vadouvan

180€

Purée de christophine au lait de coco, épeautre soufflée, christophine caramélisées

Sea bass roasted in a vadouvan spice and almond salt crust

Chayote purée with coconut milk, puffed spelt and caramelized chayote

Pointe du rumsteck « Picanha » american Wagyu grillé, « Snake River Farms »

250€

Cœur de laitue contisé aux tomates confites, puis grillée, patates douces « frites » 2.0

Grilled « Picanha » American Wagyu rump steak tip, « Snake River Farms »

Heart of lettuce with tomato confit and after grilled, sweet potato fries 2.0

Les Viandes – From the land

Ris de veau de lait doré au sautoir

56€

Semoule végétale « Brocolis et pistaches », carottes cuisinées au sirop d'érable, mûres au vinaigre

Seared milk-fed sweetbreads

Broccoli and pistachios couscous with maple roasted carrots and pickled blackberries

Carré d'agneau saisi en cocotte et parfumé à l'agastache

59€

Artichauts légèrement tahinés, craquotte aux pignons de pins, sauce « Vitello Tonnato » à la sardine

Rack of lamb seared in a casserole and flavoured with agastache

Artichokes with a tahini drizzle, pine nut crackling and sardine « Vitello Tonnato » sauce

Fromages – Cheeses

Chariot de fromages affinés 38€
Trolley of ripened cheeses

Les desserts – Desserts

Chocolat Grand Cru « Extra bitter » 26€
Biscuit moelleux coco, sabayon au grué de cacao, sorbet corossol aux zestes de citron vert

Extra dark « Grand Cru » chocolate
Moist coconut biscuit, cacao nib sabayon, soursop sorbet with lime zest

Soufflé à l'ananas et fruit de la passion 24€
Sorbet concombre légèrement lacté aux feuilles de coriandre

Pineapple and passion fruit soufflé
Slightly milky cucumber sorbet with coriander leaves

Mangue des Caraïbes 21€
Gavotte pimentée, baba imbibé au jus de mangue, crémeux ricotta, sorbet au piment végétarien

Caribbean mango
Spicy gavotte, mango juice-infused boba, creamy ricotta, non-dairy chili sorbet

Collection de sorbets aux fruits exotique au gré des récoltes et condiments sucrés 23€
Collection of exotic fruit sorbets with sweet condiments, selected from seasonal harvests

⊗ Sans gluten – *Gluten free*

✓ Végétarien – *Vegetarian*

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris

Net Prices in Euro - Taxes and Service included

Origines des viandes – Europe, Etats-Unis, Nouvelle-Zélande et Australie

Meats origins: EU, USA, New Zealand et Australia

La liste des allergènes est disponible sur demande

Allergens list is available on request

Menu découverte – Discovery menu

Aubergines confites et panées à la « Noix de coco »

Yaourt battu au vinaigre de riz et curcuma, oignons « pickles » fleurs et herbes de la ferme de Vitet à Saint Barth

Coconut crusted eggplant

Whipped yogurt with rice vinegar and turmeric, pickled onions and garnished with flowers and herbs from Saint Barth's Vitet farm

Fines tranches de bœuf « Sterling » mi-cuites

Sauce improbable de radis rouge au raifort, piquillos, radis rouge au vinaigre de gingembre

« Sterling » beef carpaccio

Horseradish, piquillo pepper and red radishes in ginger vinaigrette

Thon banane « Le Wahoo » frotté aux zestes de citron vert

Ajo blanco à l'amande amère, pastèque « Marinée », « Brulée », épinards aux baies de grenade

Yellowfin tuna « Le Wahoo » rubbed with lime zest

Almond ajo blanco, marinated and seared watermelon and spinach with pomegranate berries

Carré d'agneau saisi en cocotte et parfumé à l'agastache

Artichauts légèrement tahinés, cracotte aux pignons de pins, sauce « Vitello Tonnato » à la sardine

Rack of lamb seared in a casserole and flavoured with agastache

Artichokes with a tahini drizzle, pine nut crackling and sardine « Vitello tonnato » sauce

Mangue des Caraïbes

Gavotte pimentée, baba imbibé au jus de mangue, crémeux ricotta, sorbet au piment végétarien

Caribbean mango

Spicy gavotte, mango juice-infused boba, creamy ricotta, non-dairy chili sorbet

Menu quatre séquences à 130€*

Four-course menu

Accord mets & vins – 4 verres – 65€

Wine pairing – 4 glasses

*Aubergines, le thon banane, carré d'agneau, mangue
Eggplants, the yellowfin tuna, rack of lamb, Caribbean mango*

Menu cinq séquences à 150€*

Five-course menu

Accord mets & vins – 5 verres – 75€

Wine pairing – 5 glasses

*Aubergines, le bœuf, le thon banane, carré d'agneaux, mangue
Eggplants, the beef, the yellowfin tuna, rack of lamb, Caribbean mango*