



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

Œuf mollet croustillant 28€
Potiron butternut aux éclats de châtaignes, chutney oignons et bacon
Crispy soft-boiled egg
Butternut pumpkin with chestnut, onions chutney and bacon

Burrata des Pouilles assaisonnée au caviar Kristal, ✓ⓧ 49€
Coulis basilic, épinards « Pickles », chapons croustillant
Burrata from Puglia seasoned with Kristal caviar
Basil coulis, pickles spinach, crispy capons

Chatrou cuisiné sur la braise, 39€
Sauce improbable de radis rouge au raifort, piquillos, radis rouge au vinaigre de gingembre
Chatrou cooked on the embers,
Improbable red radish sauce with horseradish, piquillos, red radish pickled in ginger vinegar

Artichaut barigoule farci et nougatine à l'ail doux ✓ⓧ 32€
Tartare d'artichaut et pommes Granny Smith, aux graines de moutarde, fleurs et herbes de Vitet
Stuffed barigoule artichoke and sweet garlic nougatine
Artichoke tartar and Granny Smith apples with mustard seeds, flowers and herbs from Vitet farm

Tartare de thon et gambero rosso du golf de Gênes à l'huile d'orange 56€
Sauce bagna cauda, noisettes torréfiées
Tuna tartare and gambero rosso from the Gulf of Genoa with orange oil
Bagna cauda sauce, roasted hazelnuts

Les poissons – From the sea

- Parmentier de langouste gratiné à la fleur de sel** 90€
Crème réduite à l'ail doux and caviar Kristal
Lobster parmentier with salt flower
Reduced cream with mild garlic and Kristal caviar
- 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 crouste 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 érable, mûres au vinaigre
Seared milk-fed sweetbreads
Broccolis and pistachios couscous with maple roasted carrots and pickled blackberries
- Canon d'agneau saisi en cocotte et parfumé à l'agastache** 59€
Celeri-sotto cuisiné en vin jaune, pleurotes crispy, cracottes aux pignons de pins
Bone of lamb seared in a slow cooker and flavoured with agastache
Celeri-sotto cooked in yellow wine, crispy oyster mushrooms, pine nut crackers

Nos spécialités à la truffe noire – Our black truffle specialities

Carpaccio de noix de Saint-Jacques à la truffe noire, poires acidulées ⓧ 49€
Carpaccio of scallops with black truffle, tangy pears

Mezze penne à la truffe noire, crème réduite au parmesan « Vache rouge » ✓ 59€
Penne mezze with black truffle, “Vache rouge” parmesan reduced cream

Filet de bœuf Black Angus grillé, duxelles de champignons à la truffe, sauce truffe, pommes soufflées ⓧ 110€
Grilled Black Angus beef tenderloin, truffle mushroom duxelles, truffle sauce, waffle potatoes

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 gruë 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

Chocolat lacté Jivara, vanille de Tahiti et truffe 52€
Glace vanille à la truffe, croustillant à l'amande, fondant au chocolat, espuma à la truffe
Milk chocolate Jivara, Tahitian vanilla and truffle
Truffle vanilla ice cream, almond crisp, chocolate fondant, truffle espuma

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

Artichaut barigoule farci et nougatine à l'ail doux

Tartare d'artichauts et pommes Granny Smith, aux graines de moutarde, fleurs et herbes de Vitet

Stuffed barigoule artichoke and sweet garlic nougatine

Artichoke tartar and Granny Smith apples with mustard seeds, flowers and herbs from Vitet farm

Chatrou cuisiné sur la braise,

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

Chatrou cooked on the embers,

Improbable red radish sauce with horseradish, piquillos, red radish pickled in ginger vinegar

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

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

Celeri-sotto cuisiné en vin jaune, pleurotes crispy, cracotes aux pignons de pins

Bone of lamb seared in a slow cooker and flavoured with agastache

Celeri-sotto cooked in yellow wine, crispy oyster mushrooms, pine nut crackers

Chocolat Grand Cru « Extra bitter »

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

Menu quatre séquences à 130€*

Four-course menu

Accord mets & vins – 4 verres – 65€

Wine pairing – 4 glasses

Artichaut, le thon banane, canon d'agneau, chocolat

Artichokes, the yellowfin tuna, bone of lamb, chocolate

Menu cinq séquences à 150€*

Five-course menu

Accord mets & vins – 5 verres – 75€

Wine pairing – 5 glasses

Artichaut, chatrou, le thon banane, canon d'agneau, chocolat

Artichokes, chatrou, the yellowfin tuna, bone of lamb, chocolate