

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.

Que vous recherchiez une pause en milieu de journée en bord de mer, une bouchée rapide et savoureuse sur le sable doré ou un déjeuner mémorable, notre cuisine saura émerveiller vos papilles gustatives. Dirigée par le Chef étoilé Michelin Jérémy Czaplicki et son équipe passionnée, notre cuisine marie les saveurs de la Méditerranée avec la douceur ensoleillée de notre emplacement privilégié. Bon Appétit!

*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 are the very best including Champagne Hospitality's very own Champagne house, Leclerc Briant.*

A mid-day respite from the sun, a quick and salty bite off the sand, a lunch at Amis St. Barth. From your seat at this table, let your tastebuds carry you through the air of the Caribbean. Our kitchen, led by Michelin Starred Chef Jérémy Czaplicki and his team, melds the flavors of the Mediterranean with the sunny goodness of our rarified St. Barth location. Bon Appetit!

Le Bar du Turquoise – Turquoise bar

10h à 18h – 10am to 6pm

Nos cocktails – Our cocktails (15cl)

Le Turquoise

Gin Ki No Bi, Curaçao bleu, eau de coco, jus de citron vert, sprite
Ki No Bi gin, blue Curaçao, coco water, lime, sprite

The Spicy Jungle

Rhum Bacardi épicé, Amaretto, passion, citron vert, ginger ale
Spicy Bacardi rum, Amaretto, passion fruit, lime, ginger ale

Green Island

Vodka Elyx, kiwi, Saint-Germain, citron vert, pomme
Elyx vodka, kiwi, Saint-Germain, lime, apple

Bloody Malfy

Gin Malfy, Italicus, citron, jus de tomate, thym, assaisonnements
Malfy gin, Italicus, lemon, tomato juice, thyme, seasoning

L'Obsession

Tequila 818, hibiscus, marasquin, pêche, citron vert, ginger beer
818 tequila, hibiscus, maraschino, peach, lime, ginger beer

Star Fish Slush

Granité vodka Elyx, vanille, citron vert, passion
Vodka Elyx granita, vanilla, lime, passion fruit

Frozenita of the day

Demandez à votre serveur
Ask your waiter

Cocktails classiques – Classic cocktails (7cl ou 15cl)

Disponibles sur demande - Available on request

Liste non exhaustive – Non-exhaustive list:

Bloody Mary, Caïpirihna, Cosmopolitan, Espresso Martini, Gin Tonic, Long Island, Margarita, Mojito, Moscow Mule, Negroni, Old Fashioned, Piña Colada, Spritz...

Nos cocktails créations – Our creation cocktails (7cl ou 15cl)

Disponibles sur demande - Available on request

Ultimate Piña Colada XXL (30cl) 30€

Cocktail XXL, dans un ananas frais des Caraïbes
Rhum infusé à la cannelle, coco, ananas, vanille, épices
XXL cocktail in a fresh Caribbean pineapple
Cinnamon-infused rum, coco, pineapple, vanilla, spices

22€

Nos sangrias – Our sangrias

Sangria rouge ou blanche au verre (15cl) 18€
Red or white sangria by the glass

Sangria au litre (1L) 65€
Sangria by the liter

Nos cocktails sans alcool – Our virgin cocktails (15cl) 15€

L'Innocente Verdoyante

Concombre frais, citron vert, pomme, menthe fraîche, soda
Fresh cucumber, lime, apple, fresh mint, soda

Amor de Fresa

Purée de fraise, cranberry, thé maison, ginger ale
Strawberry puree, cranberry, homemade tea, ginger ale

Milk Shake Cookie

Glace vanille ou chocolat, lait, sirop de vanille, cookie
Vanilla or chocolate ice cream, milk, vanilla syrup, cookie

Cocktails sans alcool classiques – Virgin classic cocktails

Disponibles sur demande - Available on request

Liste non exhaustive – Non-exhaustive list:

Bloody Mary, Caïpirihna, Cosmopolitan, Espresso Martini, Gin Tonic, Long Island, Margarita, Mojito, Moscow Mule, Negroni, Old Fashioned, Piña Colada, Spritz, Cocktail de fruits...

Nos transats – Our sunbeds 50€

Transat selon disponibilité
Sunbed upon availability

Selection au verre – Selection by the glass (15cl)

Champagne – Champagne

Leclerc Briant Brut Réserve				25€
Leclerc Briant Rosé				30€

Vin rosé – Rose wine

La Vie en Rose de Roubine	Château Roubine	Provence	2022	18€
Miraval	Château Miraval	Provence	2021	18€
Symphonie	Château Sainte-Marguerite	Provence	2021	22€

Vin blanc – White wine

Attitude Sauvignon	Pascal Jolivet	Loire	2022	16€
Chablis	Domaine JM Brocard	Bourgogne	2022	20€
Anjou Blanc	Château de Fesles	Loire	2018	18€

Vin blanc liquoreux – Sweet white wine

Sauternes	Château du Mayne	Bordeaux	2020	20€
-----------	------------------	----------	------	-----

Vin rouge – Red wine

Grignan-les-Adhémar	Domaine Serre des Vignes	Vallée du Rhône	2021	16€
Mercurey	Domaine Meix Foulot	Bordeaux	2021	18€

Apéritifs et Liqueurs

Aperitifs and Liqueurs

	5cl	75cl
Amaretto	12€	120€
Aperol	12€	120€
Bailey's	12€	120€
Campari	12€	120€
Cointreau	12€	120€
Get 27	12€	120€
Get 31	12€	120€
Italicus	12€	120€
Kahlua	12€	120€
Frangelico	12€	120€
Lilet Blanc	12€	120€
Limoncello	12€	120€
Malibu	12€	120€
Manzana	12€	120€
Mancino Bianco, Rosso, Secco	12€	120€
Ricard	12€	120€
Sambucca	12€	120€
Saint Germain	12€	120€
Suze	12€	120€

Rhum – Rum

Plantation Three Stars	14€	120€
Bielle Blanc	14€	120€
Havana 3 ans	14€	120€
Wray & Nephew	14€	120€
Bacardi 8 ans	16€	140€
Gosling Black Seal	16€	140€
Mount Gay Eclipse	16€	140€
Clairin Vaval	18€	160€
Clement Vieux XO	22€	200€
Santa Teresa 1796	26€	240€
Zacapa	26€	240€
Reimonenq Vieux 7 ans	28€	260€
Hee Joy 2008	28€	260€
Bielle Vieux 2011	36€	340€
Mont Gay XO 15 ans	50€	600€

Whisky – Whiskey

Américain – American	2cl	5cl	75cl
Jack daniel's		14€	120€
Bulleit Bourbon		16€	140€

Écossais – Scotch

Johnnie Walker Red Label	14€	120€
Laphroaig 10 ans	18€	160€
Glenmorangie 12 ans Lasanta	22€	200€
Glenfiddich 15 ans Solera	24€	220€
Dalmore 12 ans	28€	260€
Balvenie Caribbean Cask 14 ans	30€	280€
Macallan 12 ans	32€	300€
Royal Salute	55€	500€
Johnnie Walker Blue Label	60€	550€

Irlandais – Irish

Jameson	14€	120€
---------	-----	------

Japonais – Japanese

Karuizawa 1999-2000	500€	3000€
---------------------	------	-------

Cognac – Armagnac

Martell Blue Swift	18€	160€	
Remy Martin VSOP	20€	180€	
L'Apothicaire 1990	30€	280€	
Martell XO	50€	500€	
Remy Martin XO	60€	550€	
Remy Martin Louis XIII	300€	650€	5000€

Gin – Gin

Bombay Sapphire	14€	120€
Tanqueray Ten	16€	140€
Malfy Gin Original	18€	160€
Azur	20€	180€
Botanist	20€	180€
Hendrick's	20€	180€
Matsui Craft Gin T.H.P	20€	180€
Monkey 47	24€	220€
Ki No Bi	26€	250€

Vodka – Vodka

	5cl	75cl
Tito's	14€	120€
Ketel One	14€	120€
Absolut Elyx	18€	160€
Guillotine	18€	160€
Grey Goose	22€	200€
Stolichnaya Elit	26€	240€

Tequila – Tequila

Avion Silver	18€	160€
Casamigos Blanco	18€	160€
Codigo Blanco	18€	160€
818 Blanco	22€	200€
Avion Reposado	22€	200€
Codigo Rosa	22€	200€
Maestro Dobel Diamante	22€	200€
Casamigos Reposado	22€	200€
818 Reposado	26€	240€
Casamigo Anejo	28€	260€
Cincoro Blanco	30€	280€
818 Anejo	30€	280€
Avion 44	32€	300€
Avion Cristalino	32€	300€
Codigo Anejo	32€	300€
Don Julio 1942	42€	400€
Jose Cuervo Reserva	42€	400€
Codigo Extra Anejo	55€	500€
Eight Reserved	55€	500€

Mezcal – Mezcal

Nuestras Soledad	16€	140€
Del Maguey Vida	18€	160€
Del Maguey Crema	22€	200€
Del Maguey Chichicapa	36€	340€
Del Maguey Tobala	55€	350€
Del Maguey Pechuga	66€	500€

Jus de fruits – Fruit juices

Alain Millat – Ananas Ambient Bio, 20cl – <i>Alain Millat – Pineapple Ambient Bio</i>	12€
Alain Millat – Orange Ambient Bio, 20cl – <i>Alain Millat – Orange Ambient Bio</i>	12€
Alain Millat – Pomme Ambient Bio, 20cl – <i>Alain Millat – Apple Ambient Bio</i>	12€
Alain Millat – Tomato Ambient Bio, 20cl – <i>Alain Millat – Tomato Ambient Bio</i>	12€
Jus frais – <i>Fresh juice</i>	12€

Rafraichissements – Refreshments

Bières – *Beers*

Carib 33cl	9€
Corona 33cl	9€

Sodas – *Softs*

Coca Cola 33cl	7€
Coca Cola Zero 33cl	7€
Coconut Water 33cl	7€
Fanta 33cl	7€
Ice Tea 33cl	7€
Sirop à l'eau 25cl	7€
Sprite 33cl	7€
Heineken 0% 25cl	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 (75cl) – *Mineral waters*

Acqua Panna	10€
San Pellegrino	10€
Aquachiara	10€

Boissons chaudes – *Hot drinks**

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

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

Amis St. Barth Déjeuner – Lunch Amis St. Barth

12h à 16h – 12pm to 4pm

Apér' eau – Appetizers

Gambas croustillantes kuro « 4 pièces » <i>Crispy prawns kuro « 4 pieces »</i>		22€
Crabes balls au piment doux et noix de coco <i>Crab balls with sweet chili and coconut</i>		26€
Cubes de mahi-mahi marinés à la citronnelle, puis grillés, salsa mangue <i>Grilled mahi-mahi cubes, marinated with lemongrass, served with mango salsa</i>	⊗	19€
Focaccia « Vitello Tonato » <i>Vitello tonato focaccia</i>		18€
Sandwich au brie fondant, oignons caramélisés, framboises <i>Grilled brie cheese sandwich with caramelized onions and raspberries</i>	✓	18€
Calamars frits à la fine semoule <i>Fried calamari, coated in fine semolina</i>		24€

Healthy – On the lighter side

Salade de courgettes et mangue au lait de coco, crevettes séchées, piment, fraises, tomates, cacahuètes <i>Zucchini and mango salad with coconut milk, dried shrimps, chilli, strawberries, tomatoes, peanuts</i>	✓ ⊗	28€
Carpaccio de concombres et framboises à l'huile de menthe, fromage frais aux herbes <i>Cucumber and raspberries carpaccio with mint oil, fresh cheese with herbs</i>	✓ ⊗	26€
Salade de patates douces rôties, condiment aux baies de grenades, amandes croquantes à l'huile de curry, féta <i>Roasted sweet potato salad, pomegranate berries condiment, crunchy almonds with curry oil, feta</i>	✓ ⊗	30€
Salade « healthy » au poulet grillé, vinaigrette mangue et moutarde, pickles d'oignons, avocat, tomates, féta <i>« Healthy » salad with grilled chicken, mango and mustard vinaigrette, onion pickles, avocado, tomatoes, feta cheese</i>	⊗	39€

Les entrées – Starters

Brioche « pain perdu » langouste et lait de coco, ail noir, pickles de champignons, gaspacho réduit <i>Brioche in French toast style with lobster and coconut milk, black garlic, mushrooms pickles, reduced gaspacho</i>	46€
Burrata des Pouilles et asperges vertes, sucrine sauce aigrelette <i>Burrata from Puglia with green asparagus, sucrine with sour sauce</i>	✓ ⊗ 39€
Tataki de thon aux graines de sésames, vinaigrette de kiwi au jalapeño <i>Tuna tataki with sesame seeds, kiwi and jalapeño vinaigrette</i>	⊗ 34€
La salade César au poulet fermier à ma façon, préparée sous vos yeux <i>Caesar salad with farmhouse chicken, prepared tableside</i>	38€
Carpaccio de gambero à l'huile de vanille, ananas, fenouil, vinaigrette acidulée au miel de Saint-Barth <i>Carpaccio of gambero with vanilla oil, pineapple, fennel, tangy vinaigrette and local Saint Barth honey</i>	⊗ 39€

Street Food – Hand helds

Burger de bœuf Black Angus, cheddar, oignons caramélisés, sauce barbecue <i>Black Angus beef burger, topped with cheddar cheese, caramelized onions and barbecue sauce</i>	39€
Fish burger, sauce tartare, cheddar, ketchup de mangue <i>Fish burger, tartar sauce, cheddar, mango ketchup</i>	41€
Tacos « Contemporain », tartare de thon à l'avocat, aïoli au piment doux fumé <i>Tacos with avocado, tuna tartare, smoked sweet pepper aioli</i>	39€
Tacos « Contemporain », gambas grillées à l'avocat, aïoli au piment doux fumé <i>Tacos with avocado, grilled prawns, smoked sweet pepper aioli</i>	42€
Club sandwich volaille tradition au bacon grillé <i>Chicken club sandwich with grilled bacon</i>	38€

Les Pizz' – Pizzas

Margherita

Sauce tomate « Mère », mozzarella « Fior di Latte », basilic, huile d'olive
Marinara, fresh mozzarella, basil and olive oil

✓ 24€

Rucola

Sauce tomate « Mère », mozzarella « Fior di Latte », roquette, tomates cerises au vinaigre balsamique, pesto à la Genovese
Marinara, fresh mozzarella, arugula, cherry tomatoes with balsamic vinegar, Genovese pesto

✓ 28€

Cévenole

Fromage blanc battu aux herbes de Provence, chèvre frais, trévisse, myrtilles acidulées au miel de Saint-Barth
Ricotta with Provencal herbs, fresh goat cheese, radicchio and blueberries with local Saint-Barth honey

✓ 26€

Spianata Piccante

Sauce tomate « Mère », mozzarella di Buffala, spianata piccante, artichaut poivrade, pesto à la Genovese
Marinara, Buffalo mozzarella, spicy Calabrian salami, pepper artichoke and Genovese pesto

32€

Asian Style

Fromage blanc au wasabi, tartare de thon aux graines de sésame noir « Asian style »
White cheese with wasabi, tuna tartare with "Asian style" black sesame seeds

28€

4 fromages

Ricotta, mozzarella « Fior di Latte », parmesan, gorgonzola, chutney de poires au basilic
Ricotta, fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pear chutney with basil

✓ 28€

Poulpe

Sauce tomato et poivrons, mozzarella « Fior di Latte », poulpe, artichaut, parmesan Reggiano « Vache Rouge »
Tomato and pepper sauce, fresh mozzarella, octopus, artichoke, « Vache Rouge » parmesan Reggiano

29€

Pastas et Risotto – Pastas and Risotto

Orecchiette “alla Norma”, aubergine, basilic, ricotta salata
Orecchiette “alla Norma”, eggplant, basil, ricotta salata cheese

✓ 30€

Risotto de petit épeautre aux asperges vertes, concassé de morilles, œuf parfait
Wholegrain spelt risotto with green asparagus, morels crushed, poached egg

✓ ⊗ 34€

Les plats – Main courses

Gambas Black Tiger grillées à l'origan, sauce kare kare, feuille de sucrine au bagoong, pomme paille
Grilled Black Tiger prawns with oregano, Kare Kare peanut sauce, little gem lettuce with bagoong and shoestring potatoes

⊗ 42€

Papillotes croustillantes de vivaneau au basilic, poireau grillé, sauce gribiche exotique
Crispy snapper papillotes with basil, grilled leek, exotic gribiche sauce

39€

Wahoo « pêche locale », parmesane de brocolis et courgette, quinoa soufflé, sauce butter curry
Wahoo « local fishery », grated brocolis and zucchini, puffed quinoa, butter curry sauce

49€*

Pavé de thon, aubergine confite au lait de coco, sauce vierge aubergines, tomates cerises, fêta
Tuna slab, candied eggplant with coconut milk, eggplant sauce vierge, cherry tomatoes, feta cheese

⊗ 55€*

Filet de boeuf grillé, aïoli de patates douces, frites de patates douces 2.0
Grilled beef filet, sweet potato aioli, sweet potato fries 2.0

⊗ 59€*

Suprême de poulet fermier farci sous la peau de feta, purée de carottes au lait de coco, mangue, crispy carottes
Farm chicken supreme stuffed with feta cheese, carrot purée with coconut milk, mango, crispy carrots

⊗ 49€*

Les desserts – Desserts

Vacherin glacé à la noix de coco et goyave, bananes caramélisées au fruit de la passion <i>Coconut and guava iced vacherin, caramelized bananas with passion fruit</i>	21€
Banoffee pie <i>Banoffee pie</i>	19€
Açaï bowl aux fruits rouges, sorbet açaï <i>Açaï bowl with red berries, açaï sorbet</i>	18€
Profiterole à la noix de coco, sauce chocolat Grand Cru « Caraïbes » <i>Coconut profiterole with Caribbean Grand Cru chocolate</i>	21€
Cookie XL au chocolat Grand Cru Extra Bitter, cuit à la commande, sauce choco noisette, glace crème fraîche <i>Baked to order XL cookie, made with Extra Bitter Grand Cru chocolate chips and served with French ice cream and hazelnut chocolate sauce</i>	18€
Assiette de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruits plate</i>	⊗ 25€*

Nos glaces et nos sorbets élaborés par notre équipe de pâtisserie

7€ / la boule, 13€ / 2 boules, 18€ / 3 boules

Our ice cream and our sorbet home-made by our pastry team

9€ / scoop, 13€ / 2 scoops, 18€ / 3 scoops

Vanille, chocolat « Grand Cru », mangue, açaï, ananas, citron vert, corossol, fraise, framboise, fruits exotiques, noix de coco, melon, crème fraîche
Vanilla, chocolate, mango, açaï, pineapple, lime, corossol, strawberry, raspberry, exotic fruit, coconut, melon, French cream

Nos toppings – Our toppings

2€ / Topping - 2€ / Each

Éclats de cookie, noisettes, pistaches, cacahuètes, noix de pécan caramélisées, chantilly aux gousses de vanille, chantilly rhum et raisins, meringue coco, sauce dulce de leche, sauce chocolat, coulis exotique, sauce fruits rouges
Cookie crumbs, hazelnuts, pistachios, peanuts, caramelized pecans, vanilla beans, rum and raisin chantilly, coconut meringue, dulce de leche sauce, chocolate sauce, exotic coulis, berry sauce

⊗ 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*



Provenance des viandes – Meat origins

Boeuf – États-Unis
Beef – United States

Poulet – France
Chicken (poultry) - France

Provenance des poissons – Fish origins

Mahi Mahi – Issus de la pêche locale ou États Unis
Mahi Mahi - Local fishery or United States

Thon – Issus de la pêche locale ou Océan Pacifique
Tuna - Local fishery or Pacific Ocean

Bar – France
Sea bass – France

Vivaneau – Issus de la pêche locale ou États Unis
Red snapper – Local fishery or United States

Langouste – Issus de la pêche locale ou États Unis
Lobster - Local fishery or United States

Crabe – États Unis
Crab – United States

Porc – Europe et États Unis
Pork – Europe and United States

Saint Jacques – États Unis
Scallop – United States

Gambero – Méditerranée
Gambero – The Mediterranean

Gambas – Océan Indien
King prawn – Indian Ocean

Calamar – Patagonie
Calamari - Patagonia

Poulpe – Italie
Octopus - Italy