



SHELLONA
RAMATUELLE • ST-BARTH • BEACH/RESTAURANT

BY OUR CHEF YIANNIS KIOROGLOU

- SALADES / SALADS -

🍷 SALADE NIÇOISE AU THON - 26
🍷 SALADE NIÇOISE AUX GAMBAS - 29
NIÇOISE SALAD WITH TUNA OR PRAWNS

SALADE CÉSAR AU POULET - 26
SALADE CÉSAR AUX GAMBAS - 29
CESARS SALAD WITH CHICKEN OR PRAWNS

🍷🌱 PANIER DE CRUDITÉS - 46
VEGETABLES BASKET

🍷🌱 < SHELLONA'S > - 28
< SHELLONA'S > GREEK SALAD

- MEZZÉS -

🍷🌱 BURRATA, COURGETTES & MENTHE - 23
BURRATA, ZUCCHINI / MINT

🌱 ACCRAS DE COURGETTES DU PAYS - 19
LOCAL ZUCCHINI ACCRAS

🌱 BURRATA, TOMATES, BASILIC & GRISSINI - 24
BURRATA, TOMATOES, BASIL & GRISSINI

🌱 FETA AU FILO, SÉSAME NOIR ET MIEL - 20
FETA CHEESE WRAPPED IN FILO PASTRY & HONEY

🍷🌱 OLIVES DU SUD - 12
OLIVES FROM THE SOUTH

🍷🌱 POIVRONS ROUGES
À LA CHEMINÉE - 16
RED PEPPERS COOKED IN THE FIREPLACE

🍷 CALAMARS GRILLÉS PICADA - 26
PICADA GRILLED SQUIDS

🍷 GAMBAS SAGANAKI - 29
PRAWNS IN A TOMATO-OUZO-FENNEL-SAUCE
WITH FETA CHEESE

TRIO - 22
TARAMOSALATA, HUMMUS ET TZATZIKI
TARAMA, HUMMUS & TZATZIKI

🍷 POULPE GRILLÉ - 28
GRILLED OCTOPUS

🍷🌱 SALADE DE COURGETTES & BETTERAVE - 21
ZUCCHINI & BEETROOT SALAD

🌱 PITA PIZZA STYLE - 28

- MARINATOS -

SAUMON - 27
SALMON

THON - 29
TUNA



GLUTEN FREE



VEGETARIAN

PRIX EN EURO, TAXES INCLUSES

NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRACABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES. CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEAT

- ROBATA BAR -

(KALAMAKOS CONCEPT)

POULET - 37
CHICKEN

AGNEAU ÉPICÉ - 34
SPICY LAMB

FILET DE BŒUF - 42
BEEF FILET

PLATS À PARTAGER / SHARING STYLE DISHES

- POISSONS / FISHES -

🍷 PÊCHE DU JOUR
CATCH OF THE DAY

🍷 FILET DE LOUP À LA PROVENÇALE - 44
SEABASS FILLET PROVENCIAL RECIPE

🍷 THON < VIERGE > - 42
TUNA < VIERGE >

GROSSES GAMBAS AU PASTRAMI MIX - 52
PRAWNS WITH PASTRAMI MIX

PÂTES AU KING CRABE - 32€/100G
KING CRAB PASTA

🍷 KING CRABE GRILLÉ - 32€/100G
GRILLED KING CRAB

- VIANDES / MEATS -

🍷 ENTRANIA GRILLÉE AU < JOSPER > - 42
MARINÉE AU CHIMICHURRI
CHIMICHURRI MARINATED GRILLED ENTRANIA

🍷 POULET DU CHEF (ENV. 1,2KG) - 96
MARINÉ AU CITRON & THYM
CHICKEN MARINATED
WITH LEMON & THYM (APPROX. 1,2KG)

🍷 CÔTE DE VEAU MARINÉE À LA MARJOLAINE - 58
VEAL CHOP MARINATED IN MARJORAM

🍷 ENTRECÔTE AU ROMARIN - 68
RIB-EYE STEAK WITH ROSMARY (APPROX. 400G)

🍷 CÔTE DE BŒUF OU <TOMAHAWK> - 22€ 100G
CHULETÓN OR < TOMAHAWK >

🍷 OFTO D'AGNEAU < SPÉCIAL COOKING CONCEPT > - 145
LAMB OFTO < SPECIAL COOKING CONCEPT >

PÂTES SIGNATURE DE YIANNIS À LA TRUFFE (MIN. 2PERS.) - 68€/PERS.
YIANNIS SIGNATURE TRUFFLE PASTA

- ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES -

🍷🌱 SALADE MESCLUN 8
MESCLUN SALAD

🍷 FRITES FRAÎCHES 9
FRENCH FRIES

🍷 RIZ PILAF 10
PILAF RICE

🍷🌱 RATATOUILLE
9

🍷 FRITES À LA TRUFFE 23
TRUFFLE FRENCH FRIES

🍷 YIAYIAS POTATOES
10

Instagram : @SHELLONA_STTROPEZ // facebook : FACEBOOK.COM/SHELLONAPAMPOLONNE