



SHELLONA

RAMATUELLE • ST-BARTH • BEACH/RESTAURANT

BY OUR CHEF YIANNIS KIOROGLOU

- SALADES / SALADS -

 SALADE NIÇOISE AU THON - 32
 SALADE NIÇOISE AUX GAMBAS - 36
NIÇOISE SALAD WITH TUNA OR PRAWNS

  PANIER DE CRUDITÉS - 48
VEGETABLES BASKET

SALADE CÉSAR AU POULET - 28
SALADE CÉSAR AUX GAMBAS - 34
CESARS SALAD WITH CHICKEN OR PRAWNS

  « SHELLONA'S » - 28
« SHELLONA'S » GREEK SALAD

- MEZZÉS -

  BURRATA, COURGETTES & MENTHE - 28
BURRATA, ZUCCHINI / MINT

 ACCRAS DE COURGETTES DU PAYS - 23
LOCAL ZUCCHINI ACCRAS

 BURRATA, TOMATES, BASILIC & GRISSINI - 29
BURRATA, TOMATOES, BASIL & GRISSINI

 FETA AU FILO, SÉSAME NOIR ET MIEL - 26
FETA CHEESE WRAPPED IN FILO PASTRY & HONEY

  OLIVES DU SUD - 14
OLIVES FROM THE SOUTH

  POIVRONS ROUGES
À LA CHEMINÉE - 19
RED PEPPERS COOKED IN THE FIREPLACE

 CALAMARS GRILLÉS PICADA - 32
PICADA GRILLED SQUIDS

 GAMBAS SAGANAKI - 34
*PRAWNS IN A TOMATO-OUZO-FENNEL-SAUCE
WITH FETA CHEESE*

TRIO - 25
TARAMOSALATA, HUMMUS ET TZATZIKI
TARAMA, HUMMUS & TZATZIKI

  SALADE DE COURGETTES & BETTERAVE - 24
ZUCCHINI & BEETROOT SALAD

 POULPE GRILLÉ - 32
GRILLED OCTOPUS

 PITA PIZZA STYLE - 34

- MARINATOS -

SAUMON - 32
SALMON

THON - 29
TUNA



GLUTEN FREE



VEGETARIAN

PRIX EN EURO, TAXES INCLUSES

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

- ROBATA BAR -
(KALAMAKOS CONCEPT)

POULET - 44
CHICKEN

AGNEAU ÉPICÉ - 42
SPICY LAMB

FILET DE BŒUF - 52
BEEF FILET

PLATS À PARTAGER / SHARING STYLE DISHES

- POISSONS / FISHES -

🍷 PÊCHE DU JOUR
CATCH OF THE DAY

🍷 FILET DE LOUP À LA PROVENÇALE - 46
SEABASS FILLET PROVENCIAL RECIPE

🍷 THON « VIERGE » - 44
TUNA « VIERGE »

GROSSES GAMBAS AU PASTRAMI MIX - 56
PRAWNS WITH PASTRAMI MIX

PÂTES AU KING CRABE - 34€/100G
KING CRAB PASTA

🍷 KING CRABE GRILLÉ - 34€/100G
GRILLED KING CRAB

- VIANDES / MEATS -

🍷 ENTRANIA GRILLÉE AU « JOSPER » - 48
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 » - 155
LAMB OFTO « SPECIAL COOKING CONCEPT »

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

- ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES -

🍷🌱 SALADE MESCLUN 10
MESCLUN SALAD

🍷 FRITES FRAÎCHES 12
FRENCH FRIES

🍷 RIZ PILAF 12
PILAF RICE

🍷🌱 RATATOUILLE 12
PROVENÇAL STEWED VEGETABLE

🍷 FRITES À LA TRUFFE 26
TRUFFLE FRENCH FRIES

🍷 YIAYIAS POTATOES 12
GREEK ROASTED POTATO