



Au Goût du Jour

Ces tables réputées, adresses gourmandes, caves et domaines d'exception déclinent avec talent toutes les tendances fooding internationales.

These prestigious restaurants, gourmet addresses, cellars and exceptional wine estates offer you the best international food trends.



La Sauvageonne

Dans leurs cabanes chics, Nano et Séverine vous accueillent tous les soirs à partir du 29 mai pour des nuits magiques. La soirée commence en beauté à l'heure de l'apéritif autour d'une pizza aux truffes d'été ou planche de Pata Negra, avant de se poursuivre par un voyage gastronomique qui nous transporte autour de la Méditerranée avec une belle carte d'été de produits frais et de bons vins sélectionnés par Nano, tandis que le « Bar Sauvage » propose les meilleurs rhum, téquila, cocktails et cigares de La Havane rythmés par une super playlist 70/80 et des DJ Sets festifs qui prolongent la magie tard dans la nuit.

Starting from 29 May, Nano and Séverine will welcome you every evening in their wild restaurant for a magical time. Wonder starts in their wooden cabins at cocktail hours with delicious appetisers, such as pizza with summer truffles or Pata Negra ham. Your gastronomic journey continues at dinner with the exploration of Mediterranean savours via the exquisite summer menu Nano has composed from the selection of fresh produce and fine wines. The 'Bar Sauvage' offers the best rum, tequila and other cocktails, along with a Havana cigar collection. All this while travelling back to the 70s and 80s with their iconic tunes and continuing your musical journey with effervescent DJ sets into the night.

RAMATUELLE. Route de Bonne Terrasse (Service voiturier).
Tél.06 15 41 88 62



Les Moulins de Ramatuelle

Sur la route des plages, au cœur des MOULINS DE RAMATUELLE, Mathieu Etienne rejoint cette saison Romain et Simon Bellaveglia pour vous accueillir chaque soir en toute authenticité. La magie opère dès l'heure de l'apéritif côté jardin, cadre rêvé pour disputer une partie de pétanque entre amis, avant de dîner autour de belles tables conviviales déclinant les saveurs d'une carte provençale moderne et raffinée.

This season, Mathieu Étienne joins Romain and Simon Bellaveglia to welcome you every evening, in all authenticity, at Les Moulins de Ramatuelle, on Route des plages. Have a magical time at cocktail hour by the garden, where you can play a game of pétanque with friends in a wonderful setting. Then sit around convivial tables to enjoy a dinner reflecting all the flavours of a modern and refined Provençal menu.

RAMATUELLE. 34 route des plages - Tél. : 06 24 27 10 27
www.facebook.com/ramatuellelesmoulins - Instagram : lesmoulinsramatuelle





Restaurant Colette



Au cœur de l'hôtel SEZZ, le restaurant COLETTE, orchestré par le chef Nicolas Gautier, cultive la douce alchimie des accents exotiques et méditerranéens. La carte, inspirée par le partage et la convivialité, propose des entrées façon « Mezze », des trésors de la pêche du jour et de savoureuses grillades. En nouveauté cette saison, de belles suggestions de plats végétariens et des petits-déjeuners chics placés sous le signe du polo. Parking gratuit avec service voiturier offert et navette gratuite jusqu'à minuit de/vers la Place des Lices au restaurant.

Located at the hotel SEZZ, COLETTE celebrates the sublime marriage of exotic and Mediterranean aromas under the expert hand of chef Nicolas Gautier. Designed in the spirit of conviviality and love of sharing, the menu offers 'Mezze' style starters, fresh fish from the day's catch and savoury grilled meats. New to this season, the restaurant also serves various tasty vegetarian dishes. Free parking and valet service are provided, as well as free shuttle service until midnight to and from Place des Lices and the restaurant.

SAINT-TROPEZ, HÔTEL SEZZ, 151 Route des Salins -Tél. : 04.94.44.53.11 - colette@hotelsezz.com - www.colettesainttropez.com

Le Café Léoube

Près de Saint-Tropez, à quelques pas de l'une des plus belles plages de la Méditerranée, LE CAFÉ LÉOUBE est une adresse rare pour déjeuner et dîner (animations et spectacles 4 soirs par semaine du jeudi au dimanche). Au cœur de la pinède, une nouvelle équipe vous propose de savoureuses suggestions de produits bio et maison de saison divinement accompagnées du rosé de Léoube ! A la carte, des salades fraîcheur, de belles viandes et poissons grillés, des desserts légers à déguster avant ou après la baignade ou la partie de pétanque. Cet été les sunset de Léoube s'annoncent magiques !

Located near Saint-Tropez and just a few steps away from one the most beautiful beaches of the Mediterranean Sea, Le Café Léoube is an exceptional place to have lunch and dinner. The site provides entertainment and shows four nights a week, from Thursday to Sunday. A new team offers tasty home-made dishes prepared with organic produce of the season served along a delightful Léoube rosé. The menu includes fresh salads, high-quality meats, grilled fish and light desserts to feast on before or after a swim or a game of pétanque. Enjoy beautiful summer sunsets in the heart of the pine forest at Le Café de Léoube!

BORMES-LES-MIMOSAS, 2387 route de Léoube.
Infos et réservations : leoube.com.
Tél. : 04 98 07 69 88





Dolce Vita

Sur sa terrasse avec vue sur la baie de Pampelonne, le restaurant de Villa Marie, le Dolce Vita, vous propose une cuisine méditerranéenne. De l'Italie à la Provence, savourez une cuisine aux accents du Sud : pêche du jour, agrumes rafraîchissants et trésors du potager... sans oublier l'incontournable soufflé au citron de Menton! Une douce ambiance de riviera pour vos diners romantiques.

Featuring a terrace overlooking Pampelonne Bay, the Dolce Vita restaurant at Villa Marie celebrate the Mediterranean. From Italy to Provence, enjoy a southern-inspired, seasonal cuisine with Fresh catches of the day, refreshing citrus fruits, Gems from the vegetable garden, not to mention the must-blown lemon soufflé. A charming Riviera Atmosphere for romantic diner."

RAMATUELLE, VILLA MARIE. 1100 Chemin Val de Rlan,
Tél. : 04 94 97 40 22 - www.villamarie.fr



L'Acacia

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

C'est un dîner d'exception que vous propose le chef Jean-Michel Le Béon et ses équipes au cœur du palace tropézien avec vue magique sur les vignobles et les plages de Pampelonne. La carte raffinées, légères et modernes qui évolue au fil des saisons se compose d'une belle alchimie de grands classiques de la cuisine française et de créations méditerranéennes inspirées par le respect des producteurs et la qualité des produits de la mer.



Located within the walls the beautiful palace of Saint-Tropez, the restaurant L'Acacia offers a superb view of the vineyards and beaches of Pampelonne. Chef Jean-Michel Le Béon and his teams constantly compose a refined, light and modern menu according to the seasons. Their exceptional creations result from the marriage of French cuisine and Mediterranean recipes based on seafood and prepared with good quality produce.

SAINT-TROPEZ.

CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE -
2, Route de Tahiti
Tél. 04 94 56 76 00

Le Napoléon



C'est une adresse rare qui cultive l'Art de bien manger et l'ambiance de fête des nuits tropéziennes. De belles suggestions à partager à l'apéritif autour du bar à cocktails donnent le ton d'une soirée qui s'annonce exceptionnelle. Les viandes de premier choix et les poissons frais de Méditerranée qui ont fait la réputation du restaurant sont sublimes cette saison par une délicate cuisson au barbecue, aux côtés des belles surprises qui ponctuent la carte en vous invitant à savourer chaque instant !

This exceptional address perfectly illustrates both the art of eating well and Saint-Tropez's festive, nightlife atmosphere. Le Napoléon offers exquisite appetisers to share around the cocktail bar as a foretaste of a fabulous dinner. This season, the menu still includes its famous prime meats and fresh Mediterranean fish deliciously cooked on the barbecue, as well as tasty surprises inviting you to a flavourful journey!

SAINT-TROPEZ. 3 rue des Tisserands.
Tél. : 04 94 97 59 62



CasaCri LA MAISON DES JUMEAUX

Jean-Claude Moreu et Caroline Aubour sont heureux d'accueillir leurs amis et clients dans le cadre raffiné du ristorante italiano CASACRI LA MAISON DES JUMEAUX. Lové au cœur du charmant jardin secret de la rue Etienne Berny, entre la place des Lices et le port, le restaurant orchestré par le chef italien Antonio Aliperti décline tous les trésors de la gastronomie transalpine au fil de la nouvelle carte de saison : tagliatelle all'amatriciana, tagliata de bœuf à la Fiorentina, spaghetti aux palourdes et poutargue, linguini aux fruits de mer....

Service Traiteur à votre disposition pour vos réceptions.

Jean-Claude Moreu and Caroline Aubour are delighted to welcome both friends and customers to the sophisticated setting of the ristorante italiano CASACRI LA MAISON DES JUMEAUX. Nestling in the heart of its charming secret garden, Rue Etienne Berny, between the Place des Lices and the port, the restaurant offers a cuisine skilfully orchestrated by the Italian chef Antonio Aliperti. A new seasonal menu to explore with all the treasures of a gastronomy from beyond the Alps: tagliatelle all'amatriciana, beef tagliata à la Fiorentina, spaghetti with clams and bottarga, linguini with shellfish....

A catering service is available for your receptions and other events.

RAMATUELLE. 20 rue Etienne Berny.

Tél. : 04 94 97 42 52

Canastel

Depuis 40 ans toutes les saveurs de l'Italie se dégustent à la table du CANASTEL, située dans une charmante ruelle piétonne à quelques pas du port. Dans les cuisines de cette institution tropézienne, les chefs siciliens préparent de délicieuses pâtes fraîches maison, une exclusivité en ville, et les fameuses pizzas à la pâte fine et croustillante qui ont fait la réputation du restaurant. Une excellente adresse pour déjeuner et dîner. Réservation conseillée.

A pageant of all the flavours of Italy, for 40 years this has been the tradition at LE CANASTEL, set in a charming car-free backstreet just a step away from the port. Delicious fresh home-made pasta, an exclusivity in the town, and the famous pizzas with their crisp thin crust that made the reputation of the restaurant, all prepared in the kitchens of this veritable Saint-Tropez institution by its Sicilian chefs. An excellent address whether for lunch or for dining. Booking recommended.

SAINT-TROPEZ. 1 rue des Feniers.

Tel. 04 94 97 26 60



LeW

Sur la promenade de Sainte-Maxime, la brasserie Le -W- est un de vos lieux de rendez-vous préféré depuis trente ans ! Dans une atmosphère lounge raffinée, le lieu orchestre le menu de vos envies au fil d'une cuisine maison légère et contemporaine. Une belle carte de cocktails, des vins au verre et de conviviales assiettes à partager composent l'heure de l'apéritif et animations musicales Groupe Live. Incontournable !

The Le -W- brasserie on the Sainte-Maxime promenade has been a firm favourite for the last 30 years! In a sophisticated lounge atmosphere, the establishment offers a menu of light, contemporary, home-made cuisine. And an excellent list of wines-by-the-glass, cocktails, and sharing plates are your best friends for the aperitif. A must-try!

SAINTE-MAXIME. Place Victor Hugo

Tel. 04 94 96 15 74 - www.wbrasserie.fr



Kyoto Sushi & Thai

Tout à fait incontournable, l'adresse gourmande d'Andreas Giraud et Kim développe son concept Sushi & Thai. Au cœur du nouveau KYOTO, la brigade prépare sous vos yeux à la commande de petits trésors de produits frais de qualité sublimes par une cuisson healthy au wok : Chicken Curry, Pad Thai, Bo Bun, Boeuf basilic spicy... A découvrir aux côtés des spécialités Sushi : Rainbow tempura, California, maki, sashimi & Poke Bowl... à emporter, livraison ou sur place.



The popular new gourmet address of Andreas Giraud and Kim further develops the Sushi & Thai concept. At the heart of the new Kyoto, the kitchen brigade prepares right before your eyes culinary treasures made with fresh quality produce, the flavour of which is enhanced with healthy wok cooking: chicken curry, pad thai, bo bun, spicy beef with basil, and much more. Other culinary treasures include sushi specialties, such as tempura rainbow, California rolls, maki, sashimi and poke bowl! Take-away, delivery or on site.

SAINT-TROPEZ.

Quartier de la Bouillabaisse.
Take away - livraisons
sur place.
Tél. 04 94 45 20 44
www.kyoto-sushi-tropez.com

Fratellino PIZZERIA & ÉPICERIE FINE



Toute la convivialité de l'Italie s'invite chez FRATELLINO, la nouvelle adresse gourmande d'Andreas giraud et Kim. A la carte de belles pizzas napolitaines, des panuozzo, des pizzas portafoglio... concoctées avec des ingrédients de qualités, de la bonne charcuterie à la coupe, des fromages et de grandes planches à partager à l'apéro. La Dolce Vita tropézienne ! à emporter, en livraison ou sur place

You will find all the conviviality of Italy at Fratellino, the new gourmet

address of Andreas Giraud and Kim. The menu includes Neapolitan pizzas, panuozzos and portafoglio pizzas, prepared with quality ingredients, along with plates of cold cuts, cheeses and large boards to share during cocktail hours. The dolce vita in Saint-Tropez! Take-away, delivery or on site.

SAINT-TROPEZ. Quartier de la Bouillabaisse.

Take away - livraison - Sur place.

Tél. 04 22 47 00 47 - www.fratellino-pizza.com



Doon's



Sous l'impulsion de deux jeunes tropéziens, Tropez et Louis Dounier, la nouvelle épicerie-comptoir du quartier de la Ponche retrouve son âme. Pour vous séduire, une belle sélection de fromages, charcuterie, produits de la mer, huile d'olive, vins d'ici et d'ailleurs et de petits trésors locaux à l'image des œufs frais de Gassin et du lait de la ferme.

Pour prolonger le plaisir, le comptoir vous invite à tester ces petites merveilles autour d'un verre sur la terrasse qui s'impose comme le lieu rêvé du Saint-Tropez authentique.

Tropez and Louis Dounier, two young men from Saint-Tropez, are bringing back to life an old grocery store in La Ponche. The new establishment, named Doon's, waits for you with a fine selection of cheeses, charcuterie, seafood, olive oil, French and foreign wines, as well as local food staples such as fresh eggs from Gassin and milk from the farm. And for an authentic Saint-Tropez experience, have a taste of Doon's culinary wonders on the terrace with a drink!

SAINT-TROPEZ. 2 rue des Remparts. Tél. : 04 94 56 81 22 - epicerie@doons.fr

La Cave d'Olivier

C'est une adresse tropézienne incontournable ! Olivier Fuchs, le caviste distributeur des plus belles références des grandes régions françaises vous fait partager ses trésors dont les Bourgogne du Domaine HENRI BOILLLOT, les blancs racés bio du vignoble provençal de GAVAISSON, l'élégant rosé bio Pointe du Diable du CHÂTEAU MALHERBE, sans oublier ses fameuses sardines de Galice. A l'heure conviviale de l'apéritif, c'est un bonheur de déguster un verre au comptoir !

La Cave d'Olivier is a must-see address in Saint-Tropez! Wine merchant Olivier Fuchs is known as the distributor of the finest wines from the great French winelands. Among his treasures, you will find Burgundy wines from Domaine Henri Boillot, organic white wines from the Provençal vineyards of Gavaisson, the elegant organic rosé Pointe du Diable from Château Malherbe, not to forget the famous sardines from Galicia. It is a pleasure to sit at the counter during cocktail hours to enjoy a glass of wine in great company!

SAINT-TROPEZ. 6 rue de la Citadelle - Tél. 06 14 67 06 77 - Tél. 04 94 96 65 71



Domaine du Cap Saint Pierre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Héritiers d'une vieille famille tropézienne de vignerons, Alain et Michel Donadio producteurs récoltants indépendants cultivent passionnément les 13 hectares de vigne du DOMAINE DU CAP SAINT PIERRE au cœur d'un terroir d'exception exposé à l'air marin. Un savoir-faire ancestral et des techniques de vinification ultra modernes subliment le caractère des vins uniques et authentiques dont le nouveau rosé ELÉGANCE design by Chantal Thomas, une édition limitée de 1600 bouteilles.

As heirs of an old family of winemakers from Saint-Tropez, Alain and Michel Donadio pursue with passion the activity of wine growing and harvesting. They cultivate the 13-hectare vineyard of the Domaine Cap Saint-Pierre, located in the heart of an exceptional 'terroir' by the seaside. The duo uses ancestral know-how and ultra-modern winemaking techniques to enhance the character of their unique and authentic wines, including their new rosé named Éléance, a limited edition of 1,600 bottles designed by Chantal Thomas.

GASSIN. 263 RD 98
Tél. : 04 94 96 69 21 ; 06 07 65 46 48
www.domaine-capstpierre.fr



Bistro Pastis

Les habitués et les vacanciers se croisent toute l'année au cœur du cadre rétro-chic de cette nouvelle institution tropézienne orchestrée avec talent et convivialité par Axel et Julien. On s'y retrouve de 8h à 1h du matin pour savourer un petit café au comptoir, prendre l'apéritif, déjeuner ou dîner autour des valeurs sûres traditionnelles de la brasserie française, sublimes par de beaux produits frais de saison.

Axel and Julien have successfully created a friendly, retro chic address in Saint-Tropez where regulars and holidaymakers meet all year round. Open from 8 a.m. to 1 p.m., you can sip your morning coffee at the counter, have lunch, meet friends for a drink at cocktail hours or enjoy dinner. The menu includes traditional French cuisine prepared with beautiful, fresh seasonal produce.

SAINT-TROPEZ. Rue Seillon. Tél. 04 94 49 36 96



Pablō



Hobo

Dans la plus pure authenticité tropézienne, HOB0 twiste le charmant quartier de la Ponche en orchestrant des apéritifs chaleureux et des dîners conviviaux autour du « comptoir sauvage » au cœur d'un espace Arty Chic rythmé par de good vibes. La carte décline de belles suggestions d'ici et d'ailleurs à base de poissons frais issus d'une pêche éco-responsable, de viandes françaises et des meilleurs produits de saison, à déguster ou à partager entre amis tous les soirs de la saison.

At the heart of the historical and charming district of La Ponche, HOB0 serves tempting appetisers and convivial dinners around a 'wild counter' in an arty, chic setting and a good-vibe atmosphere. Every night of the season, the menu proposes a selection of French and foreign cuisine based on fresh fish from eco-responsible fishing, French meats and the best seasonal produce, to be enjoyed and shared with friends.

SAINT-TROPEZ. 28 rue des Remparts. Tél. 04 94 97 40 96



Pablo booste ta journée avec ses supers jus de fruit frais et sa carte brunch et latino à déguster sur la terrasse ensoleillée à l'heure du déjeuner... Le soir quand la place des Lices s'anime, les Pablo Lovers se donnent rendez-vous pour dîner dans le nouveau cadre Boho Chic du restaurant avant de faire la fête très tard autour du bar et sur le dance floor rythmé par une super playlist.

Let Pablo amp up your day with its amazing fresh fruit juices and a brunch menu with sophisticated Latino accents, to enjoy on the sunny terrace at lunch-time... Later, as evening falls and the Place des Lices comes alive, the Pablo Lovers in-the-know make it a date to dine in the restaurant's new Boho Chic décor, before partying 'til late around the bar and on the dance floor, to the beat of a perfect playlist.

SAINT-TROPEZ. Place des Lices.
Tél. 04 94 97 11 33



Da Vini Code

C'est à Saint-Tropez que se trouve la plus belle cave de la Riviera ! Sous l'impulsion de deux passionnés, Thierry Derbez et son Directeur de cave Mathias Biscot, DA VINI CODE vous propose désormais plus de 4000 références rares et de qualité dont une centaine de nouveautés renouvelées chaque année. De la très belle découverte d'artisan (à partir de 7€) au grand cru d'exception disponible immédiatement, le choix exclusif n'a pas fini de vous séduire et de vous surprendre ! Vous souhaitez entrer dans l'univers du fabuleux nectar ? Des ateliers thématiques et des soirées dégustations vous sont proposés au cœur du Domaine Les Mésanges, un havre de paix et de beauté. Autant de raisons pour privilégier cette cave conviviale aux rayons sans âme du supermarché. Ouvert 7/7 en saison. Parking à proximité. Livraison gratuite dans l'heure sur la presqu'île de Saint-Tropez suivant disponibilité des stocks. TAX FREE.

Saint-Tropez is home to the most beautiful wine cellar in the French Riviera! Da Vini Code is the brainchild of Thierry Derbez and his wine cellar Director, Mathias Biscot. Here you will find over 4,000 rare and top-quality wines with around 100 newcomers arriving each year. Artisan wines ranging from an introductory selection starting at €7/bottle to the highest quality vintages are available off the shelf. You'll be surprised by the tempting and exclusive range on offer! Want to learn more about this exquisite nectar? Themed workshops and wine-tasting evenings are available at Domaine Les Mésanges, a haven of peace and beauty. All the more reason to ditch the supermarket and give the welcoming atmosphere of Da Vini Code a try. Open Mon-Sun during the summer season. Parking nearby. Free one-hour delivery in the Saint-Tropez area based on available stock. TAX FREE.

SAINT-TROPEZ : 4 Bis av Augustin Grangeon.

(à proximité de la place des Licés)

Tel. 04 94 56 27 90 - www.davinicode.com - cave@davinicode.com





Les Vignobles de Ramatuelle

Née sous l'impulsion de vigneron passionnés, la coopérative fête ses 65 ans. L'espace de vente & de dégustation vous présente une gamme de produits d'exception composés des fameux Côtes de Provence AOP. Le rayon épicerie fine orchestre les meilleures spécialités provençales (anchoïade, tapenade, produits à base de truffes, miel et gâteaux). Le corner spiritueux décline, quant à lui, une belle sélection de whisky, gin, cognac, armagnac mais aussi des bières et des champagnes hauts de gammes signés Roederer.

Passionate winemakers have gathered to create Les Vignobles de Ramatuelle and this year, the cooperative celebrates its 65th birthday. The sales and tasting area displays a range of exceptional products including the famous Côtes de Provence AOP. The delicatessen section presents the best Provençal specialties: anchoïades, tapenade, truffle products, honey and cakes. The spirits section offers a fine selection of whiskey, gin, cognac and Armagnac, as well as beers and prestigious Roederer champagne.

RAMATUELLE.

597 Route de Collebasse,
Tél : 04 94 55 59 05
contact@vignoblesderamatuelle.com
Facebook : Vignobles de Ramatuelle
Instagram : LesVignoblesDeRamatuelle



Chevalier Torpez à Saint-Tropez

Chevalier TORPEZ est la marque d'un vignoble de 180 hectares d'Appellation d'Origine Protégée COTES DE PROVENCE, au cœur de Saint-Tropez. Les Vignerons de Saint-Tropez cultivent et défendent depuis 1908 un terroir d'exception riche des cuvées ULTIMUM, Château La MOUTTE, LA BRAVADE, Domaine CEZANNE, Domaine LADOUCEUR, Collection PAUL SIGNAC, qui rythment des instants plaisirs, émotions, inoubliables et renouvelables.

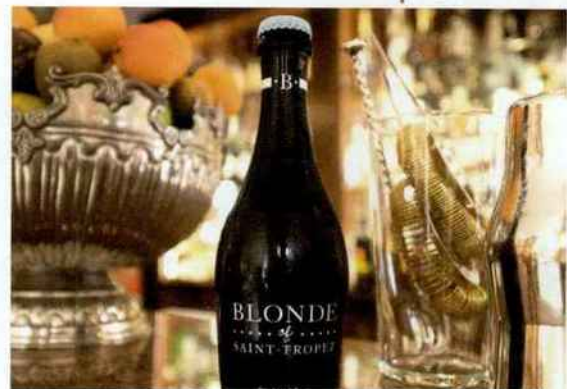
Chevalier TORPEZ is the brand name of a 180 hectare COTES DE PROVENCE PDO (Protected Denomination of Origin) vineyard, right in the heart of Saint-Tropez. Since way back in 1908 the Vignerons de Saint-Tropez have been growing and promoting an exceptionally rich terroir with cuvées such as ULTIMUM, Château La MOUTTE, LA BRAVADE, Domaine CEZANNE, Domaine LADOUCEUR, Collection PAUL SIGNAC. Unbeatable names to turn any instant into a moment of pleasure and emotion, never to be forgotten but oft repeated.

SAINT-TROPEZ. 111 Route des Plages.

Tél. 04 94 97 01 60
www.torpez.com



Blonde of Saint-Tropez



Cette bière de dégustation brassée en Belgique est présente aujourd'hui sur les plus belles tables de la Côte d'Azur. Rafraîchissante, naturellement pétillante, riche d'un bouquet d'arômes exceptionnels, elle est sublimée par une élégante bouteille sombre rehaussée d'une capsule bleu vichy. Incontournable ! L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

This Belgian beer is available in the most beautiful establishments on the French Riviera. Refreshing, naturally sparkling with a unique flavour and presented with timeless elegance. Not to be missed! Quality not quantity - please drink responsibly.

SAINT-TROPEZ. Tél: 06 58 92 37 89
www.blondeofsaينتtropez.com