



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

Grand Cul de Sac

- Œuf mollet croustillant** 28€
Potiron butternut aux éclats de noix de pécan, chutney oignons et bacon
Crispy soft-boiled egg
Butternut pumpkin with pecan nuts, 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
- Brioche moelleuse façon pain perdu & chair de crabe au Lardo di Colonnata** 39€
Sabayon brioché
Soft brioche in French toast style & crab meat with Lardo di Colonnata,
Brioche sabayon
- Carottes maraichères rôties au beurre de gingembre** ✓ ⊗ 39€
Confit de mangue acidulée, vinaigrette carotte & coco, mix d'herbes de la Ferme de Vitet
Roasted market garden carrots with ginger butter
Tart mango confit, carrot & coconut vinaigrette, herbs mix from la Ferme de Vitet
- Tataki de thon assaisonné d'une confiture de piment doux** 56€
Eau de fraises glacées, fenouil en différentes textures
Tuna tataki seasoned with sweet chili jam
Glazed strawberries water, different textures of fennel
- Cueillette de champignons rôtis à l'ail noir** ✓ 36€
Capuccino au lait d'avoine
Mushrooms picking roasted with black garlic
Cappuccino with oat milk

Les Caraïbes

- Les pâtes « Linguine » à la langouste des Caraïbes** 90€
Bisque des têtes de langouste crémeuse à la tomate, ail, piment
Linguine pasta with Caribbean lobster
Cremy lobster bisque pasta with tomato, garlic and pepper
- Thon banane « Le Wahoo » aux agrumes** 54€
Crème de pistaches, asperge verte, bouillon de pamplemousse mousseux « citronnelle » « gingembre »
Yellowfin tuna « Le Wahoo » with citrus fruits
Pistachios cream, green asparagus, foamy grapefruit bouillon « lemongrass » « ginger »
- Vivaneau rôti aux fleurs de « ruby moon pea »** 49€
Poireau cuisiné sous différentes textures, sabayon aux fruits de la passion
Roasted snapper with « ruby moon pea » flowers
Leek cooked in different textures, passion fruit sabayon
- Gambas grillées & melon rôti au miel** 48€
Bouillon de jambon & chutney de melons & tuiles de pain
Grilled prawns & roasted melon with honey
Ham bouillon & melon chutney & bread tuiles
- Suprême de poulet fermier aux épices colombo** 56€
Sauce yaourt & moutarde, gnocchis à la banane, avocat
Farmhouse chicken supreme with colombo spices
Yoghurt & mustard sauce, gnocchis with banana, avocado
- Canon d'agneaux saisi en cocotte et parfumé au thym de Saint Barth** 59€
Aubergine confite fumée, riz venere soufflé, sauce chien « langouste »
Bone of lamb seared in a slow cooker and flavoured with Saint Barth thyme
Smoked eggplant candied, puffed venerated rice, lobster virgin sauce
- Filet de bœuf Wagyu grillé style « Ranch »** 110€
Marmelade d'oignons & poivrons, œufs de caille au plat, guacamole, oignons frit
Grilled Wagyu beef filet in «Ranch » style
Onion & pepper marmalade, fried quail egg, guacamole, fried onions

Pour les amateurs – For sharing

Pour deux personnes - For two people

Pointe du rumsteck « Picanha » american Wagyu grillé, « Snake River Farms » 250€
Guacamole & oignons « rings »,
patates douces « frites » 2.0
Grilled « Picanha » American Wagyu rump steak tip, « Snake River Farms »
Guacamole & ring onions,
sweet potato fries 2.0

Fromages – Cheeses

Chariot de fromages affinés ✓ 38€
Trolley of ripened cheeses

Carrossol

Chocolat Grand Cru « Extra bitter » ✓ 23€
Cacahuètes caramélisées, gel au citron vert & sorbet ananas
Extra dark « Grand Cru » chocolate
Caramelized peanuts, lime gel & pineapple sorbet

Soufflé à la vanille de Tahiti ✓ 26€
Gaufrette caramélisée au pop-corn au chocolat blond Dulcey
Tahitian vanilla soufflé
Caramelized wafer with Dulcey blond chocolate popcorn

Collection de fruits rouges & noirs ✓ 26€
Espuma cheesecake, granité champagne, sorbet yaourt
Red & black fruit collection
Cheesecake espuma, champagne granita, yoghurt sorbet

Assortiment de sorbets aux fruits exotique au gré des récoltes et condiments sucrés ✓ 23€
Assortment 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, Australia

La liste des allergènes est disponible sur demande - Allergens list is available on request

Menu découverte – Discovery menu

« Entrées à partager »

Carottes maraîchères rôties au beurre de gingembre ✓ x

Confit de mangue acidulée, vinaigrette carotte & coco, mix d'herbes de la Ferme de Vitet

Roasted market garden carrots with ginger butter

Tart mango confit, carrot & coconut vinaigrette, herbs mix from la Ferme de Vitet

&

Tataki de thon assaisonné d'une confiture de piment doux

Eau de fraises glacées, fenouil en différentes textures

Tuna tataki seasoned with sweet chili jam

Glazed strawberries water, different textures of fennel

« Poisson local »

Thon banane « Le Wahoo » aux agrumes

Crème de pistaches, asperge verte, bouillon de pamplemousse mousseux « citronnelle » « ginger »

Yellowfin tuna « Le Wahoo » with citrus fruits

Pistachios cream, green asparagus, foamy grapefruit bouillon « lemongrass » « ginger »

« Caraïbes »

Canon d'agneaux saisi en cocotte et parfumé au thym de Saint Barth x

Aubergine confite fumée, riz venere soufflé, sauce chien « langouste »

Bone of lamb seared in a slow cooker and flavoured with Saint Barth thyme

Smoked eggplant candied, puffed venerated rice, lobster virgin sauce

« Desserts à partager »

Chocolat Grand Cru « Extra bitter » ✓

Cacahuètes caramélisées, gel au citron vert & sorbet ananas

Extra dark « Grand Cru » chocolate

Caramelized peanuts, lime gel & pineapple sorbet

&

Collection de fruits rouges & noirs ✓

Espuma cheesecake, granité champagne, sorbet yaourt

Red & black fruit collection

Cheesecake espuma, champagne granita, yoghurt sorbet

Menu trois séquences à 110€ - Three-course menu at 110€*

Accord mets & vins – 3 verres – 65€ - *Wine pairing – 3 glasses*

2 entrées à partager & poisson local ou Caraïbes & 2 desserts à partager

2 starters to share & Local fish or Caribbean & 2 desserts to share

Menu quatre séquences à 130€ - Four-course menu at 130€*

Accord mets & vins, 4 verres à 75€ - *Wine pairing, 4 glasses at 75€*

2 entrées à partager & poisson local & Caraïbes & 2 desserts à partager

2 starters to share & Local fish & Caribbean & 2 desserts to share

*Menu dégustation proposé pour l'ensemble des convives - Tasting menu offered for all guests**