



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** 36€
Asperges, mahi mahi fumé, chutney oignons & bacon
Crispy soft-boiled egg
Asparagus, smoked mahi mahi, onion & bacon chutney
- Burrata des Pouilles assaisonnée au caviar Kristal,** 59€
Pastèque à la croq, confiture de pastèque au citron vert, bouillon pastèque glacée
Burrata from Puglia seasoned with Kristal caviar
Watermelon in « croq » style, watermelon and lime jam, iced watermelon broth
- 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 glacée, fenouil en différentes textures
Tuna tataki seasoned with sweet chili jam
Glazed strawberries water, different textures of fennel
- Déclinaisons de tomates anciennes de couleurs** 36€ 
Carpaccio de tomate ananas à l'huile de vanille
Ceviche de tomates vertes, kiwi, basilic
Focaccia aux tomates noires de Crimée
Coloured heirloom tomatoes varieties
Pineapple tomato carpaccio with vanilla oil
Green tomato ceviche with kiwi and basil
Focaccia with black krim tomatoes

Les Caraïbes

- Les pâtes « Linguine » à la langouste des Caraïbes** 90€
Bisque crémeuse des têtes de langouste 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€
Compoté de fenouil, crème de pistaches
Bouillon de pamplemousse moussieux « citronnelle » « gingembre »
Yellowfin tuna « Le Wahoo » with citrus fruits
Fennel compote, pistachio cream, foamy grapefruit bouillon « lemongrass » « ginger »
- Vivaneau de nos côtes rôti à l'huile de petit pois** 49€
Compotée de rhubarbes au poivre, tapenade de petit pois, décoction de rhubarbes au thé fumé
Roasted snapper from our coast with pea oil
Rhubarb compote with pepper, pea tapenade, rhubarb decoction with smoked tea
- Calamars farcis aux gambas « Black Tiger »** 48€
Pastorale de courgettes, radis, pois gourmand, jus de légumes infusés aux écorces d'orange
Squid stuffed with « Black Tiger » prawns
Zucchini palette, radishes, snow peas, infused vegetables juice with orange peels
- Suprême de poulet fermier farci sous la peau d'un beurre aux herbes** 56€
Barbajuans croustillants & blettes au jus de volaille
Farm chicken supreme stuffed under the skin with herb butter
Crispy barbajuans & chard with poultry jus
- Canon d'agneau saisi en cocotte & parfumé au thym de Saint-Barth** 59€
Aubergine confite fumée, riz vénéré soufflé, sauce chien « Langouste »
Bone of lamb seared in a slow cooker & flavoured with Saint-Barth thyme
Smoked candied eggplant, puffed venere rice, lobster virgin sauce
- Filet de bœuf Wagyu grillé** 110€
Panisses croustillantes, salade de pois chiches au bœuf séché, houmous onctueux
Grilled Wagyu beef filet
Crispy panisses, chickpea salad with beef jerky, smooth hummus

Pour les amateurs – For sharing

Pour deux personnes - For two people

Bar en croûte de sel & amandes aux épices Vadouvan 180€
Crumble de légumes d'été à l'origan & parmesan
Sauce vierge aux baies de grenade & citron vert
Sea bass roasted in a vadouvan spice & almond salt crust
Summer vegetables crumble with oregano & parmesan
Virgin sauce with pomegranate berries & lime

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

Fromages – Cheeses

Chariot de fromages affinés ✓ 38€
Trolley of ripened cheeses

Corassol

Pêche pochée à la verveine ✓ 23€
Meringue croustillante, mousse au fromage blanc, délicate gelée de pêche, sorbet litchi
Poached peach with verbena
Crunchy meringue, White cheese foam, delicate peach jelly, lychee sorbet

Soufflé « Forêt Noire » ✓ ⊗ 26€
Crèmeux au chocolat Nyangbo, grué de cacao caramélisé, sauce cerises, sorbet Kirsch
Forêt Noire soufflé
Nyangbo chocolate cream, caramelized cocoa nib, cherry sauce, Kirsch sorbet

Tarte fine à l'abricot (20 minutes d'attente) ✓ 23€
Crème de noisettes, sorbet abricot à pleine maturité
Fine apricot tart (20-minute wait)
Hazelnut cream, fully ripened apricot 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

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

Menu découverte – Discovery menu

« Entrées à partager »

Tataki de thon assaisonné d'une confiture de piment doux

Eau de fraises glacée, fenouil en différentes textures

Tuna tataki seasoned with sweet chili jam

Glazed strawberries water, different textures of fennel

&

Carottes maraîchères rôties au beurre de gingembre

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

« Poisson local »

Thon banane « Le Wahoo » aux agrumes

Compoté de fenouil, crème de pistaches, bouillon de pamplemousse moussoux « citronnelle » « gingembre »

Yellowfin tuna « Le Wahoo » with citrus fruits

Fennel compote, pistachio cream, foamy grapefruit bouillon « lemongrass » « ginger »

« Caraïbes »

Canon d'agneau saisi en cocotte et parfumé au thym de Saint-Barth

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

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

Smoked candied eggplant, puffed venere rice, lobster virgin sauce

« Desserts à partager »

Pêche pochée à la verveine

Meringue croustillante, mousse au fromage blanc, délicate gelée de pêche, sorbet litchi

Poached peach with verbena

Crunchy meringue, White cheese foam, delicate peach jelly, lychee sorbet

&

Tarte fine à l'abricot (20 minutes d'attente)

Crème de noisettes, sorbet abricot à pleine maturité

Fine apricot tart (20-minute wait)

Hazelnut cream, fully ripened apricot 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

Provenance des viandes – Meat origins

Boeuf – États-Unis
Beef – United States

Poulet – France
Chicken (poultry) - France

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

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

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