

Pablo ST. BARTH



Raw Bar

CEVICHE OF THE DAY

Ceviche du jour

38

SCALLOPS GREEN AGUACHILE

Noix de Saint-Jacques, pomme, concombre, sauce aux agrumes piment vert et citron vert.

Scallops, apple, cucumber & citrus sauce with green chili and lime.

38

MAHI MAHI RED AGUACHILE

Mahi-Mahi, pastèque, tomate, piment, citron vert et ananas grillé.

Mahi-Mahi, watermelon, tomato, chili, lime & grilled pineapple

34

VEGGIE CEVICHE

Légumes croquants, leche de tigre à l'artichaut.

Crunchy vegetables, artichokes leche de Tigre.

25

PABLO'S SIGNATURE CEVICHE

Mahi-Mahi, leche de tigre au poivron jaune, agrumes et calamars croustillants.

*Mahi-Mahi, yellow pepper
leche de tigre, citrus & crispy calamari.*

39

SASHIMI SELECTION

Thon, Mahi-Mahi, noix de Saint-Jacques et vivaneau, servis avec aguachile vert et rouge.

Tuna, Mahi-Mahi, scallops & red snapper, served with green & red aguachile.

48

COCONUT SPINY LOBSTER CEVICHE

Langoustes, lait de coco, citron vert, gingembre, jicama et avocat.

Spiny lobster, coconut milk, lime, ginger, jicama & avocado.

62

MACHA TUNA CARPACCIO

Carpaccio de thon, guacamole et salsa macha.

Tuna carpaccio, guacamole & salsa macha.

36

Small Bites

HOUSE GUACAMOLE

Avocat, tomates cerises, coriandre et tostadas croustillantes.

Avocado, cherry tomatoes, coriander, & crispy tostadas.

25

OUR CAESAR SALAD

Cœur de laitue, parmesan, croûtons et sauce Caesar.

Baby gem lettuce, parmesan, croutons & Caesar dressing.

32

PABLO'S TOSTADAS

Galettes croustillantes Mahi-Mahi et poulpe, tomate, avocat, jalapeño et citron vert.

Crispy corn tostadas Mahi-Mahi & octopus, tomato, avocado, jalapeño lime.

28

CRAZY SMASHED AVOCADO & CAVIAR

50 g de caviar osciètre, avocat, citron vert, coriandre, échalote — servis avec des blinis mexicains.

50g ossetra caviar, avocado, lime, coriander & shallots — served with Mexican blinis.

175

TUNA & CAVIAR TOSTADAS

Galettes croustillantes, thon akami, caviar osciètre, guacamole et salsa macha sucrée.

Crispy corn tostadas, akami tuna, ossetra caviar, guacamole & sweet salsa macha.

64

SHORT RIBS ON SOFT CORN

Bœuf braisé et oignons rouges, galettes de maïs.

Slow-braised short ribs, red onions & warm corn gorditas.

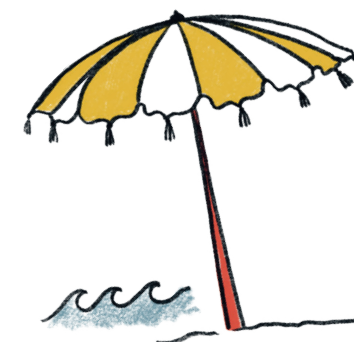
29

GRILLED OCTOPUS SKEWERS

Brochettes de poulpe grillé, citron vert, cébettes et chili ancho-yuzu.

Grilled octopus skewers with lime, scallions & ancho-yuzu chili.

34



Caviar

Servi avec des blinis mexicains et de la crème.
Served with Mexican blinis and cream.

MAISON CASPARIAN "BÉLUGA IMPÉRIAL"

50g 520
125g 1 250

MAISON NORDIQUE "OSCIETRA"

50g 220
125g 540
250g 1050

MAISON CASPARIAN "GOLDEN IMPERIAL"

50g 190
125g 480
250g 895
500g 1 650

Taqueria Corner

2 PIÈCES

CRISPY FISH Tacos de poisson croustillant, pico de gallo, choux rouge et mayonnaise épicée.

Crispy fish tacos, pico de gallo, red cabbage, and spicy mayonnaise. 26

FUNKY CHEESY SHRIMP Tacos de gambas, fromage, haricots, tomates et coriandre.

Grilled shrimp tacos, cheese, beans, tomatoes & coriander. 29

BRAISED BEEF CHEEKS Tacos de joue de bœuf braisée aux piments guajillo et ancho, fromage d'Oaxaca.

Slow-braised beef cheeks with guajillo & ancho chiles, Oaxaca cheese. 28

AL PASTOR Tacos de Pluma, ananas grillé, origan, axiote, citron vert.

Pluma tacos, grilled pineapple, origano, axiote, lime. 27



PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

Main Courses

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix (avocat grillé +4€, maïs grillé +5€)
All our mains come with one side of your choice (grilled avocado +4€, grilled corn +5€)

GRILLED MAHI-MAHI

Filet de Mahi-Mahi grillé et sa sauce mole verde.

Grilled Mahi-Mahi filet and mole verde sauce.

38

POP CORN CHILEAN SEABASS

Chilean Seabass sauce jalapeño et gingembre

Grilled Chilean seabass with jalapeño & ginger sauce.

49

BABY CHICKEN VERDE

d'origine France

Coquelet braisé & salsa verde.

Braised baby chicken & salsa verde.

41

OUR SPINY LOBSTER

Langouste grillée, beurre au jalapeño et citron vert

Grilled spiny lobster with jalapeño butter and lime

79

CATCH OF THE DAY

Poisson entier grillé avec salsa macha et huile d'olive.

Whole grilled fish with salsa macha and olive oil.

MP



Tous nos steaks sont servis avec notre sauce chimichurri.
All of our steaks are served with our house chimichurri sauce

ANGUS PRIME BONE-IN RIBEYE (U.S.A)

Côte de Boeuf Angus
Prime
1 - 1,2kg

225

CARNESADA "PETIT FILET" (U.S.A)

"Petit Filet"
mariné au chimichurri
220g

49

KAGOSHIMA 5+ STRIPLOIN (JAPAN)

Faux-Filet Kagoshima 5+
150g

95

BLACK ANGUS PRIME TENDERLOIN (U.S.A)

Filet de bœuf
Black Angus prime
200g

83

WAGYU PICAÑA (U.S.A)

220g

78

Sides to Share or Not

MASHED POTATOES

Purée de pommes de terre

13

GRILLED AVOCADO

Avocat grillé

15

GARLIC RICE

Riz à l'ail

12



GRILLED CORN

Maïs grillé

16

GREEN SALAD

Salade verte

16

HONEY MASHED SWEET POTATOES

Écrasé de patates douces et miel

13

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

MEXICAN GLOSSARY

SALSA MACHA

Une huile pimentée riche et fumée à base de piments séchés, d’ail, de noix et de graines — épicée, au goût de noisette et profondément addictive. *A rich, smoky chili oil made with dried chiles, garlic, nuts & seeds — spicy, nutty and deeply addictive.*

LECHE DE TIGRE

« Le lait de tigre » — Ce n’est pas mexicain, mais nous l’adorons : cette marinade acidulée et épicée aux agrumes qui fait mariner le ceviche et réveille toutes les saveurs. *“The tiger’s milk” —Not Mexican but we love it, the zesty, spicy citrus marinade that cures ceviche and wakes up every flavor.*

AGUACHILE SAUCE

Un mélange acidulé et parfumé à base de jus de citron vert, de piments et d’herbes aromatiques, comme une sauce ceviche mexicaine sauvage et épicée. *A bright, citrusy mix of lime juice, chiles & herbs — like a wild, spicy Mexican ceviche dressing.*

SALSA VERDE

Une sauce verte acidulée à base de tomatilles, de coriandre, de citron vert et de piments verts — fraîche, vive et pleine de punch. *A tangy green sauce made from tomatillos, cilantro, lime & green chiles — fresh, bright, and full of punch.*

TACOS

Tortillas de maïs souples garnies de délicieuses garnitures, allant des viandes grillées aux fruits de mer. À partager sans modération. *Soft corn tortillas filled with anything delicious — from grilled meats to seafood. Always meant to share.*

SALSA ROJA

Une sauce rouge foncé à base de tomates rôties, d’ail et de piments séchés — fumée, corsée et légèrement piquante. *A deep red sauce made with roasted tomatoes, garlic & dried chiles — smoky, bold, and a little fiery.*

GORDITAS

Petites poches de maïs, croustillantes à l’extérieur et moelleuses à l’intérieur, garnies de viandes savoureuses ou de légumes : un pur réconfort. *Little corn pockets, crispy outside and soft inside, filled with rich meats or veggies.*

BIRRIA

Bœuf ou agneau mijoté lentement dans un bouillon épicé et riche au chili — juteux, tendre et parfait pour être trempé. *Slow-braised beef or lamb in a rich, spiced chili broth — juicy, tender, and made for dipping.*

PASTOR

Porc mariné cuit à la broche verticale avec ananas, piment et achiote — la saveur de rue la plus emblématique du Mexique. *Marinated pork cooked on a vertical spit with pineapple, chili & achiote — Mexico’s most iconic street flavor.*

COSTRA DE QUESO

Une croûte de fromage dorée — du fromage fondu cuit jusqu’à ce qu’il soit croustillant, utilisé comme coque ou garniture. Irrésistiblement croquant. *A golden cheese crust — melted cheese cooked until crispy, used as a shell or topping. Irresistibly crunchy.*

JICAMA

Un légume-racine mexicain croquant et juteux, dont la texture ressemble à celle d’une pomme verte, avec une saveur douce et rafraîchissante. *A crisp, juicy Mexican root vegetable, similar in texture to a green apple, with a mild and refreshing flavor.*



