



ROOM SERVICE

- De 11h à 23h -

ENTRÉES

SALADE NIÇOISE	34
DE AFRICAN QUEEN 🍷	
Ventrèche de thon, tomates, cébette, œufs, anchois	
BURRATA IGP.....	30
Tomates du marché bio, Pesto de basilic	
JAMBON & MELON.....	26
Jambon de Parme 18 mois, melon de Cavaillon	
GASPACHO DU MOMENT	26
Selon l'inspiration du chef	



beefbar[®]
Born in Monte-Carlo

STREET FOOD

HAMACHI CRUDO 25

Sériole à la sauce citron, soja, truffe noire

CEVICHE DE DORADE 28

Papaye verte, mangue, noix de cajou caramélisées

VAPEUR

DORADE AU GINGEMBRE 38

Filet au soja impérial & gingembre frais

HACHÉ

RELAIS DOUBLE CHEESE 42

Double cheeseburger, sauce Beefbar
à base de beurre, truffe noire & un extrait
de sauce Originale Relais de Paris

PASTASCIUTTA

WAGYU BOLOGNESE 46

Pappardelle au ragoût de bœuf Wagyu
maison, Parmesan 101 mois

GARNITURES

Frites 12 / Mais 19

Salade verte 10

PLATS

HEALTHY POKE BOWL	38
Riz, concombre, avocat frais, tomates cerise	
LE CROQUE	42
Prosciutto cotto, truffe d'été	
TROFIE AL PESTO	26
Trofie, pistou de Zeffirino	

DESSERTS

PANIER DE FRUITS	32
Fruits rouges & chantilly, pour 2	
ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS	15
Fruits de saison	
CHOCOBEEF.....	15
Mousse aux 3 chocolats, brownie, caramel	
GLACES & SORBETS ARTISANAUX ...	13

Frais de service : 20€

Tous nos fruits et légumes sont locaux. Tableau des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros taxes comprises.

Origine des viandes : Australie / Etats-Unis.

LOU  PINET

HÔTEL · SAINT-TROPEZ