

LOU PINET

HÔTEL · SAINT-TROPEZ

CARTE BAR



COCKTAILS SIGNATURES

Les Bubbliés et Fizzies

Nos cocktails à bulles – *Our bubbly cocktails*

28€

COASTAL 70 - 20cl

Gin Nordes – Apéritif pêche – Citron – Soda basilic

Nordes gin – Peach liquor – Lemon – Basil soda

LOU COLADA - 25cl

**Rhum ambré – Bourbon – Falernum – Ananas rôti – Citron
et citron vert – Soda noix de coco grillée**

*Golden rum – Bourbon – Falernum – Roasted pineapple – Lemon and lime
– Toasted coconut soda*

PINET PALOMA - 18cl

**Tequila reposado lavande – Vermouth Cocchi Rosa fraise
– Pamplemousse – Citron vert – Agave – Eau Pétillante**

*Lavender tequila reposado – Strawberry Cocchi Rosa vermouth –
Grapefruit – Lime – Agave – Soda water*

POPSTAR - 15cl

**Vodka vanille – Fruit de la passion – Mangue – Thé au jasmin
– Petit lait – Citron et citron vert – Champagne**

*Vanilla vodka – Passionfruit – Mango – Jasmine tea –
Clarified milk – Lemon and lime – Champagne*

Les Strongies et Shorties

Nos cocktails puissants et courts – *Our strong and short cocktails*

28€

SALTED-CHERRY NEGRONI - 12cl

Vermouth rouge cerise – Gin Harris – Campari – Apéritif français
Escale Belharra

Cherry sweet vermouth – Harris gin – Campari – Escale Belharra french aperitif

TOMATO MARGARITA - 12cl

Tequila huile d'olive – Tomate – Citron vert – Agave

Olive oil tequila – Tomato – Lime – Agave

MI-FIGUE MI-RAISIN - 10cl

Cognac raisin – Vermouth Cocchi Di Torino – Confiture de figue
– Bitters raisin

Grape cognac – Cocchi Di Torino vermouth – Fig jam – Grape bitters

CORNETTO PISTACCHIO - 10cl

Whiskey rye beurre noisette – Croissant – Vermouth ambré
– Mousse pistache

Brown butter rye whiskey – Croissant – Amber vermouth – Pistacchio espuma

Toutes nos infusions, sirop, cordials, shrubs, sodas,... sont fait maison.

All our infusions, syrups, cordials, shrubs, sodas,... are homemade.

Les Frozzies et Icies

Nos cocktails glacés – *Our frozen drinks*

28€

DISCO COSMO - 18cl

Vodka cranberry – Vin orange – Abricot – Citron vert et bitters
– Mousse d'air vanillé

*Cranberry vodka – Orange wine – Apricot – Lime and bitters
– Vanilla air foam*

THAÏ MEZCALITA - 12cl

Mezcal thym – Bénédicte – Gingembre – Citron vert
– Agave et citronnelle

Thyme mezcal – Bénédicte – Ginger – Lime – Agave and lemongrass

CLOVER SLUSH - 18cl

Gin – Rosé – Framboise – Eau de rose – Vinaigre de Xérès – Citron

Gin – Rosé wine – Raspberry – Rose water – Sherry vinegar – Lemon

ANIS SGROPPINO - 15cl

Pastis 12/12 – Fève de tonka – Sorbet Citron – Prosecco

Pastis 12/12 – Tonka bean – Lemon sorbet – Prosecco

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIQUE : 24 €
AU CHAMPAGNE : 26 €

À votre demande, notre barman se fera un plaisir de préparer votre cocktail préféré : Spritz (15cl), Margarita (12cl), Mule (20cl), Negroni (12cl), Old fashioned (10cl)

On request, our Barman will be pleased to create the cocktail of your choice.

MOCKTAILS & LOW ABV

Les Softies et Lowies

Nos cocktails sans alcool ou peu, au choix
Our non alcoholic cocktails or with low ABV, your choice

0% Alcool – 0% Alcohol : 20 cl – 18€

+ Alcool – With Alcohol : 24 cl – 22€

BLUSHY

Framboise – Hisbiscus – Raisin rouge – Cerise – Verjus

Raspberry – Hibiscus – Red grape – Cherry – Verjuice

+ Alcool – With Alcohol : Vermouth rosé – Cocchi Rosa Vermouth

ABRICOTY

Earl Grey – Abricot – Pêche – Fruit de la passion – Citron

Earl Grey – Apricot – Peach – Passion fruit – Lemon

+ Alcool – With Alcohol : Vermouth blanc – Cocchi Bianco Vermouth

APPLETY

Fleur de sureau – Citron vert – Soda pomme céleri

Elderflower – Lime – Apple celery soda

+ Alcool – With Alcohol : Saint Germain – Elderflower Liqueur

VANILLY

Menthe – Glace vanille – Lait

Mint – Vanilla ice cream – Milk

+ Alcool – With Alcohol : Italicus – Bergamot Liqueur

BAR À PASTIS

4cl - 15€

Les Juicies

Nos jus frais - Our fresh juices

20cl - 18€

LA PASTÈQUE

Pastèque - Menthe - Framboise

Watermelon - Mint - Raspberry

LA PÊCHE

Pêche - Verveine citronnée

Peach - Lemon verbena

LA FRAISE

Fraise - Basilic - Concombre

Strawberry - Basil - Cucumber

LE MELON

Melon - Pomme - Vanille

Melon - Apple - Vanilla

LE 12/12 PASTIS DE SAINT TROPEZ

Anis, figue, fleur d'oranger, herbes aromatiques et une goutte d'Amaretto

Anise, fig, orange blossom, aromatic herbs and a drop of Amaretto.

PASTIS MANGUIN - ÎLE DE LA BARTHELASSE, AVIGNON

Cardamome, coriandre, vanille, cannelle,

thym et une touche d'eau-de-vie de poire

Cardamom, coriander, vanilla, cinnamon, thyme and a touch of pear brandy

PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ - GOLFE DE GASCOGNE

Fenouil sauvage et autres plantes aromatiques récoltées

sur les côtes Rétaises

Wild fennel and other aromatic plants harvested on the Rétaises coasts

PASTIS BLEU - DISTILLERIE LA SALAMANDRE EN DORDOGNE

Anis étoilée et une quinzaine d'autres plantes, une couleur bleue

donnée par le Curaçao

Star anise and fifteen other plants, a blue color given by Curacao

PASTIS DES ALPES - DISTILLERIE DES ALPES À CHAMBÉRY

L'anis et la réglisse rencontrent les herbes alpines

lui apportant sa singularité

Anise and liquorice meet alpine herbs giving it its singularity

CASANIS - PASTIS DE MARSEILLE NÉ À BASTIA EN CORSE

Anis vert distillé, réglisse infusée et une pointe finale épicée

Distilled green anise, infused licorice and a spicy finish

NOS AUTRES APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard - 4cl	12
Suze, St-Germain, Double jus, Lillet, Noilly prat - 6cl	12
Apérol, Campari, Italicus, Martini Rouge, Martini Blanc - 6cl	12
Porto Quinta Do Noval Tawny Red, Fine White - 8cl	16
Graham's 10 Ans - 8cl	32
Graham's 30 Ans - 8cl	38
Don Pedro Ximenez Gran Reserva 1971 - 8cl	32

BIÈRES . BEERS

Heineken Zero	9
Blonde de Saint-Tropez	12
Peroni	12
Noam	12

LES VINS AU VERRE

By the glass - 12,5 cl

CHAMPAGNE

Taittinger Brut	24
Taittinger Brut Rosé	28
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	39

VIN BLANC - WHITE WINE

Domaine du Bourrian, Côtes de Provence, « Préférence » - 2022	18
Maison Louis Jadot Petit Chablis - 2023	20
Domaine Joseph Drouhin, Macon-Lugny « Les Crays » - 2021	25

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

Château de Pampelonne Côtes de Provence - 2024	18
Domaine Rinaudo Côtes de Provence Finesse - 2024	18
Château D'Esclans Côtes de Provence Whispering Angel - 2024	20

VIN ROUGE - RED WINE

Domaine Bouissel, AOP Fronton Chemin Faisan - 2020	18
Maison Louis Jadot, Bourgogne Côte d'Or - 2022	22
Château d'Issan, « Blason d'Issan » - 2018	26

GINTONERIA

5cl

ANGLETERRE - ENGLAND

Bombay Sapphire	18
London N°1	26
Oxley	28

ÉCOSSE - SCOTLAND

Tanqueray	20
Tanqueray 10	22
Hendrick's	26
The Botanist	28
Isle of Harris	32

ESPAGNE - SPAIN

Mare	22
Nordes	22

ITALIE - ITALY

Luxardo Sour Cherry	20
Malfy : Limone ou Con Rosa	26
Engine	26

PRINCIPAUTÉ DE MONACO PRINCIPALITY OF MONACO

Prince Explorer	32
-----------------	----

FRANCE

Citadelle :	22
Classique ou Vive le cornichon	
Bartoloméo	24
Gigi en Provence	28
Palmarée	30
44°N	32
Oli'G	32

PAYS-BAS - NETHERLANDS

Black Tomato	28
--------------	----

ALLEMAGNE - GERMANY

Monkey 47 : Classique ou Sloe	30
-------------------------------	----

JAPON - JAPAN

Roku	22
+ SWISS MOUNTAIN TONIC : CLASSIQUE, ZERO, PROVENÇALE, TASTE OF ASIA	+4

LES AUTRES ALCOOLS BLANCS

CLEAR LIQUORS

Vodka - 5cl

RUSSE - RUSSIA

Stoli	18
Stoli Elit	36

POLOGNE - POLAND

Zubrowka	18
----------	----

PAYS-BAS - NETHERLANDS

Ketel One	18
-----------	----

FRANCE

Fair	18
Guillotine	20
Guillotine Heritage	24
Guillotine Caviar Ossetra	48
06 Vodka	22
Grey Goose	22
Grey Goose VX	38

Tequila et Mezcal - 5cl

TEQUILA

Olmecca Altos Plata	18
Olmecca Altos Reposado	24
Patrón Silver	26
Patrón Reposado	32
Patrón Añejo	40
Adiccion Añejo	90
Don Julio 1942	80
Amor Mio Blanco	30
Amor Mio Reposado	50
Amor Mio Añejo	80
Clase Azul Plata	40
Clase Azul Reposado	60
Clase Azul Anejo	130

MEZCAL

Del Maguey Vida	22
Mahani Mezcal Joven De	26
Oaxaca	

LES ALCOOLS BRUNS

BROWN LIQUORS

Rhum - 5cl

ASSEMBLAGES DES CARAÏBES

- CARAIBBEAN BLENDED

Gun's Bell	20
Hee Joy	22
Plantation Pineapple	24
Gouverneur 1648	32

GUADELOUPE

- GUADALUPE

Karukera Cuvée Christophe Colomb 1493	80
---------------------------------------	----

GUYANE - GUYANA

El Dorado 15 ans	30
------------------	----

BELIZE

1731 Belize - 7 ans	24
---------------------	----

CUBA

Havana - 3 ans	18
Havana Especial	18
Havana - 7 ans	20
Eminente Reserva - 7 ans	24

COLOMBIE - COLOMBIA

Dictador - 12 ans	28
La Hechicera Reserva	40
Familiar	

GUATEMALA

Zacapa 23	26
Zacapa XO	40

HAÏTI

Clairin Casimir	22
-----------------	----

PANAMA

Rhum Nation Panama - 21 ans	60
-----------------------------	----

PHILIPPINES

Don Papa	22
----------	----

VENEZUELA

Diplomatico Reserva Exclusive	26
San Teresa 1796	28

ÎLE MAURICE - MAURITIUS

Arcane Extraroma Solera 12	28
----------------------------	----

Whisky - 5cl

BLENDED WHISKY

Johnnie Walker Black Label	20
Johnnie Walker Blue Label	80
Chivas - 12 Ans	22
The Deacon	24

SINGLE MALT

Cardhu Amber Rock	20
Talisker - 10 Ans	22
Aberlour - 12 Ans	22
The Glenlivet Founder's Reserve	24
Caol Ila - 12 Ans	24
Caol Ila Moch	24
Bruichladdich Classic Laddie	26
Bruichladdich Islay Barley 2012	28
Oban - 14 Ans	30
Lagavulin - 16 Ans	30
Macallan - 18 Ans	110

IRLANDAIS - IRISH

Jameson Premium	18
Green Spot	24
Red Breast - 12 Ans	28

WHISKY JAPONAIS - JAPANESE WHISKY

Toki	18
Nikka Coffey Grain	22
Hibiki Harmony	28
Hakushu - 12 Ans	38

FRANÇAIS - FRENCH

Bellevoys Blanc	20
-----------------	----

BOURBON & RYE

Four Roses	18
Jack Daniel's	20
Marker's Mark	22
Bulleit Rye	26
Woodford Reserve	28
Elijah Craig - 12 Ans	32

DIGESTIFS

4cl

COGNACS & ARMAGNACS

Rémy Martin VSOP	24
Rémy Martin XO	48
Hennessy VS	22
Hennessy XO	46
Hennessy Paradis	180
Haut Armagnac VS Château Arton La Réserve – 6 Ans	24
Armagnac Darroze Les Grands Assemblages – 12 Ans	26

CALVADOS

Christian Drouin La Blanche	22
Christian Drouin Pays d'Auge XO	48

NOS AUTRES DIGESTIFS FRANÇAIS – FRENCH DIGESTIFS

Eaux de vie : Figue, Fraise, Framboise, Mirabelle, Poire, Prune	18
Marc d'Irouléguy	18
Liqueurs : Melon, Romarin, Thym, Verveine	18
Get 27, Get 31	18
Chartreuse Verte, Jaune	22

CÔTÉ ITALIEN – ITALIAN CORNER

Limoncello	18
Amaretto	18
Frangelico	18
Amaro	18
Cynar	18
Fernet Branca	18
Sambuca	18
Grappa	22

NON ALCOOLISÉES

Les Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro Orangina - 33cl	10
Fuze Tea, Sprite - 25cl	10
Swiss Mountain Tonic - 20cl <i>Tonic Classic, Tonic Zéro, Provençale, Taste of Asia</i>	10
Swiss Mountain Lemonade - 20cl <i>Mediterranean, Peppered Cherry, Salty Grapefruit</i>	10
Ginger Beer, Ginger Ale - 20cl	10
San Bitter Red - 10cl	8

Eaux - WATERS

Thonon, Vals - 33 / 75cl	8/11
Perrier - 33cl	8
Swiss Mountain Soda Water - 20cl	8

Jus de fruits - JUICES

Frais pressés : Orange, Pamplemousse, Citron - 25cl <i>Freshly squeezed : Orange, Grapefruit, Lemon</i>	12
Noix de coco fraîche – Fresh coconut	20
Alain Milliat - 33cl	12
Ananas, Fraise, Mangue, Pêche, Pomme, Raisin, Tomate <i>Pineapple, Strawberry, Mango, Peach, Apple, Grape, Tomato</i>	
Alain Milliat Pomme pétillante – Sparkling apple - 25cl	10

Boissons chaudes - HOT BEVERAGES

Expresso	8
Café Latte, Capuccino, Chocolat Chaud, Double Expresso	10
Sélection de la Maison Palais des thés <i>Tea selection from la Maison Palais des thés</i>	10

Un Cigare « Hasta Siempre »

ZINO NIRAGUA ROBUSTO (HONDURAS) - 20€

○ 21,5 ↔ 127 mm ⌚ 45 - 60 min

Whisky pairing : Hibiki Harmony, Bellevoye Blanc
Rum pairing : El Dorado - 15 Ans, Arcane - 12 Ans

ZINO NIRAGUA SHORT TORPEDO (NICARAGUA) - 25€

○ 21 ↔ 102 mm ⌚ 15 - 30 min

Whisky pairing : Green Spot, Elijah Craig - 12 Ans
Rum pairing : 1731 Barbados - 8 Ans, Diplomatico Reserva Exclusive

VEGA FINA SHORT ROBUSTO (DOMINICAN REPUBLIC) - 25€

○ 20 ↔ 101 mm ⌚ 25 - 45 min

Whisky pairing : Red Breast - 12 Ans, Lagavulin 16 -Ans
Rum pairing : Santa Teresa 1796, Zacapa 23

DAVIDOFF SIGNATURE 2000 (DOMINICAN REPUBLIC) - 45€

○ 17 ↔ 127 mm ⌚ 30 - 40 min

Whisky pairing : Hakushu - 12 Ans, The Glenlivet Founder's Reserve
Rum pairing : Karukera Cuvée Christophe Colomb 1493, Zacapa XO

DAVIDOFF GRAND CRU ROBUSTO (DOMINICAN REPUBLIC) - 60€

○ 19,8 ↔ 127 mm ⌚ 45 - 60 min

Whisky pairing : The Deacon, Macallan - 18 Ans
Rum pairing : El Dorado - 15 Ans, Arcane Extraroma 12

LOU PINET

HÔTEL · SAINT-TROPEZ

Tableau des allergènes disponible sur demande - Prix nets en euros, taxes et service compris
Allergens list available upon request – Prices in euro i tax and service charges included