

ROOM SERVICE

12h00 - 22h30

12 p.m - 10:30 p.m

LOU  PINET

HÔTEL · SAINT-TROPEZ



ENTRÉES · STARTERS

BURRATA ALLA PUGLIESE Tomates, câpres, balsamique <i>Burrata alla pugliese, tomatoes, capers, balsamic</i>	29
Supplément truffe <i>Truffle supplement</i>	12
CARPACCIO DE LOUP <i>Sea bass carpaccio</i>	29
TARTARE DE THON AVOCAT <i>Tuna tartare with avocado</i>	39
CALAMARS FRITS ET SAUCE TARTARE <i>Calamari fries with tartar sauce</i>	29
HOUMOUS, POIS CHICHES, AVOCAT ET CHIPS <i>Hummus, chickpeas, avocado and chips</i>	26
SALADE DE HOMARD BLEU <i>Blue lobster salad</i>	46
SALADE CÉSAR AU POULET (ORIGINE FRANCE) <i>Chicken caesar salad</i>	29
SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS DEMI-CUITS ET PARMESAN <i>Half-cooked purple artichokes salad with parmesan</i>	26

Tableau des allergènes disponible sur demande – Prix nets en euros, taxes et service compris.
Allergen list available upon request – Prices in euros, taxes and service charges included.
Frais de service de 10% - 10% service charge applies

CARTE DE NUIT · NIGHT MENU

22h30 - 7h30 • 10:30 p.m - 7:30 a.m

BURRATA ALLA PUGLIESE Tomates, câpres, balsamique Burrata alla pugliese, tomatoes, capers, balsamic	29
ASSIETTE DE FROMAGES <i>Cheese platter</i>	29
ASSIETTE DE CHARCUTERIE <i>Plate of cold meats</i>	29
CLUB SANDWICH POULET <i>Chicken club sandwich</i>	35
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit platter</i>	14
TARTE DU JOUR <i>Pie of the day</i>	18

Petit déjeuner en chambre In-Room Breakfast (7h30 - 12h • 7:30 a.m - 12 p.m)

Pour commander, veuillez remplir la fiche de commande (accroche-porte) et l'accrocher à l'extérieur de votre porte, la veille avant 2h.

To place your order, please complete the order form (door hanger) and hang it on the outside, the day before 2 am.

Tableau des allergènes disponible sur demande – Prix nets en euros, taxes et service compris.
Allergen list available upon request – Prices in euros, taxes and service charges included.
Frais de service de 10% - 10% service charge applies

VIN · WINE

CHAMPAGNE 75cl

CHAMPAGNE TAITTINGER, *Brut réserve* 150

CHAMPAGNE JACQUESSON, *Cuvée n°747* 290

VIN ROSÉ - ROSE WINE 75cl

MAISON SIOUVETTE, *Brut "Cuvée Lou Pinet",
Côtes de Provence, 2023* 70

DOMAINE RINAUDO, *"Bois De Rose", 2024
Côtes de Provence* 130

VIN BLANC - WHITE WINE 75cl

DOMAINE DE LA SOLITUDE, *Côtes du Rhône, 2021* 70

DOMAINE ARNAUD BAILLOT, *Pernand-
Vergelesses "A ma Fille Mahaut", 2022* 165

VIN ROUGE - RED WINE 75cl

Château d'Aiguilhe, *Côtes de Castillon, Bordeaux,
2014* 85

DOMAINE ALPHONE MELLOTT, *Sancerre
"Petite Moussière", 2020* 160

POISSONS · FISH

DEMI-POULPE SNACKÉ, SAUCE CHIMICHURRI 38
Seared half octopus with chimichurri sauce

CABILLAUD À LA MÉDITERRANÉENNE 39
Cod mediteranean style

VIANDES · MEAT

HAMBURGER BLACK ANGUS (ORIGINE USA) 46
*Fiore di latte, aubergine, tomates sèches
Fiore di latte, eggplant, sun-dried tomatoes*

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 42
(ORIGINE PAYS-BAS) *Accompagnée de salade mixte
Veal milanese cutlet with mixed salad*

ENTRECÔTE BLACK ANGUS (ORIGINE USA) 65
Black angus ribeye

Tableau des allergènes disponible sur demande – Prix nets en euros, taxes et service compris.

Allergen list available upon request – Prices in euros, taxes and service charges included.

Frais de service de 10% - 10% service charge applies

Tableau des allergènes disponible sur demande – Prix nets en euros, taxes et service compris.

Allergen list available upon request – Prices in euros, taxes and service charges included.

Frais de service de 10% - 10% service charge applies

GARNITURES · SIDES

FRITES 12
French fries

RIZ PARFUMÉ 9
Fragrant rice

COURGETTES BLANCHES GRILLÉES 14
Grilled white zucchinis

HARICOTS VERTS 10
Green beans

PÂTES · PASTA

PACCHERI MAISON 35
Sauce tomate, aubergines, stracciatella, basilic
Tomato sauce, eggplant, stracciatella, basil

LINGUINI À LA TOMATE 29
Tomatoes linguini

DESSERTS

BABA AU RHUM ET CHANTILLY 18
Rum Baba with whipped cream

FINGER À LA FRAMBOISE 18
Raspberry Finger cake

ENTREMETS AU CHOCOLAT GIANDUJA 18
Gianduja chocolate entremets

COUPE DE GLACE À LA VANILLE, COOKIE, CRÈME ET AMANDES 14
Vanilla ice cream sundae with cookie, whipped cream and almonds

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 14
Fresh fruit platter

BOULE DE GLACE OU SORBET 4
Fresh scoop of ice cream or sorbet