

LOU PINET

HÔTEL · SAINT TROPEZ

LA TERRASSE



ENTRÉES · STARTERS

SASHIMI DE LOUP 29

Pomme grenade, tobiko orange, aneth

Sea Bass Sashimi - Pomegranate, orange tobiko, dill

HAMACHI CRUDO 31

Sériole, mangue, noix de coco, verveine

Amberjack, mango, coconut, verbena

BURRATINA (125G) 26

Pesto de basilic, tomates séchées, noisettes torréfiées

Basil pesto, sun-dried tomatoes, toasted hazelnuts

ARTICHAUTS ALLA GIUDIA 26

Artichauts frits avec sauce béarnaise, matcha, menthe

Artichokes alla Giudìa - Fried artichokes with Béarnaise sauce, matcha, mint

VITELLO TONNATO 29

Sauce au thon, câpres, jus de viande

Tuna sauce, capers, meat jus

SALADE CÉSAR 28

Poulet rôti, sauce fromage, salade sucrine

Caesar Salad - Roast chicken, cheese dressing, baby gem lettuce

SALADE DE TOMATES 26

Tomate jaune zébra, tomate cœur de bœuf, tomates cerises, feta, olives noires, oignon rouge, concombre

Tomatoes salad - Yellow zebra tomato, beef tomatoes, cherry tomatoes, feta, black olives, red onion, cucumber

SALADE DE HOMARD 36

Haricots verts, avocat, salade mixte, orange, pralines aux amandes

Lobster Salad - Green beans, avocado, mixed greens, orange, almond praline

POISSONS · FISH

CABILLAUD RÔTI À L'OLIVE NOIRE 39

Tomates mi-cuites au basilic, crème de caviar d'aubergine

Roasted cod with black olives- Semi-dried tomatoes with basil, eggplant caviar cream

THON ROUGE MI-CUIT 36

Tahini, fenouil, pomme verte

Seared Bluefin Tuna - Tahini, fennel, green apple

SAUMON PLANCHA À LA MÉDITERRANÉENNE 34

Olives noires, câpres, tomates cerises, basilic

Mediterranean style plancha salmon - Black olives, capers, cherry tomatoes, basil

VIANDES · MEAT

FONDANT DE POULET FARCI AUX CÈPES ET TRUFFE 44

Tender chicken stuffed with porcini mushrooms and truffle

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE (300 G) 59

Roquette, tomates cerises

Milanese Veal Cutlet (300 g) - Rocket salad, cherry tomatoes

ENTRECÔTE BLACK ANGUS (200 G) 65

Pommes de terre, jus de viande, mayonnaise aïoli

*Black Angus Ribeye (200 g) - Potatoes, meat jus, aioli
mayonnaise*

HAMBURGER BLACK ANGUS (200 G) 49

**Cheddar fumé, tomate, salade, mayonnaise
au poivre citron vert, servi avec frites**

*Black Angus Hamburger (200 g) - Smoked cheddar, tomato,
lettuce, lime pepper mayonnaise, served with fries*

GARNITURES · SIDES

FRITES 12

French fries

HARICOTS VERTS SAUTÉS 10

Sautéed green beans

FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA 12

Tempura zucchini flowers

RIZ PARFUMÉ 10

Fragrant rice

LÉGUMES DE SAISON 10

Mix of vegetables

PÂTES · PASTA

LINGUINE AUX GAMBAS 39

Tomates Piccadilly fumées, citron combava, basilic

Linguine with Prawns - Smoked Piccadilly tomatoes, combava lime, basil

GNOCCHI À LA TRUFFE 35

Sauce tartufata, chips de parmigiano, truffe

Truffle Gnocchi - Tartufata sauce, parmigiano chips, truffle

CLUB SANDWICH

SAUMON FUMÉ 35

Smoked salmon

POULET 35

Chicken

JAMBON D'ENTRECÔTE 39

Rib steak ham

VÉGÉTARIEN (SUR DEMANDE) 32

Vegetarian (on request)

DESSERTS

FRAISES ET FRAMBOISES 14

Strawberries and raspberries

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (À PARTAGER) 14/26

Fresh fruit platter (to share)

GLACES ET SORBETS (PRIX PAR BOULE) 4

Ice cream and sorbet (Price per scoop)

COUPE CARAMÉLIA AVEC NOIX DE PÉCAN 14

Caramélia sundae with pecans

FINGER CHOCOLAT 16

Chocolate finger

TIRAMISU EXOTIQUE 14

Exotic tiramisu

LOU  PINET

HÔTEL · SAINT-TROPEZ