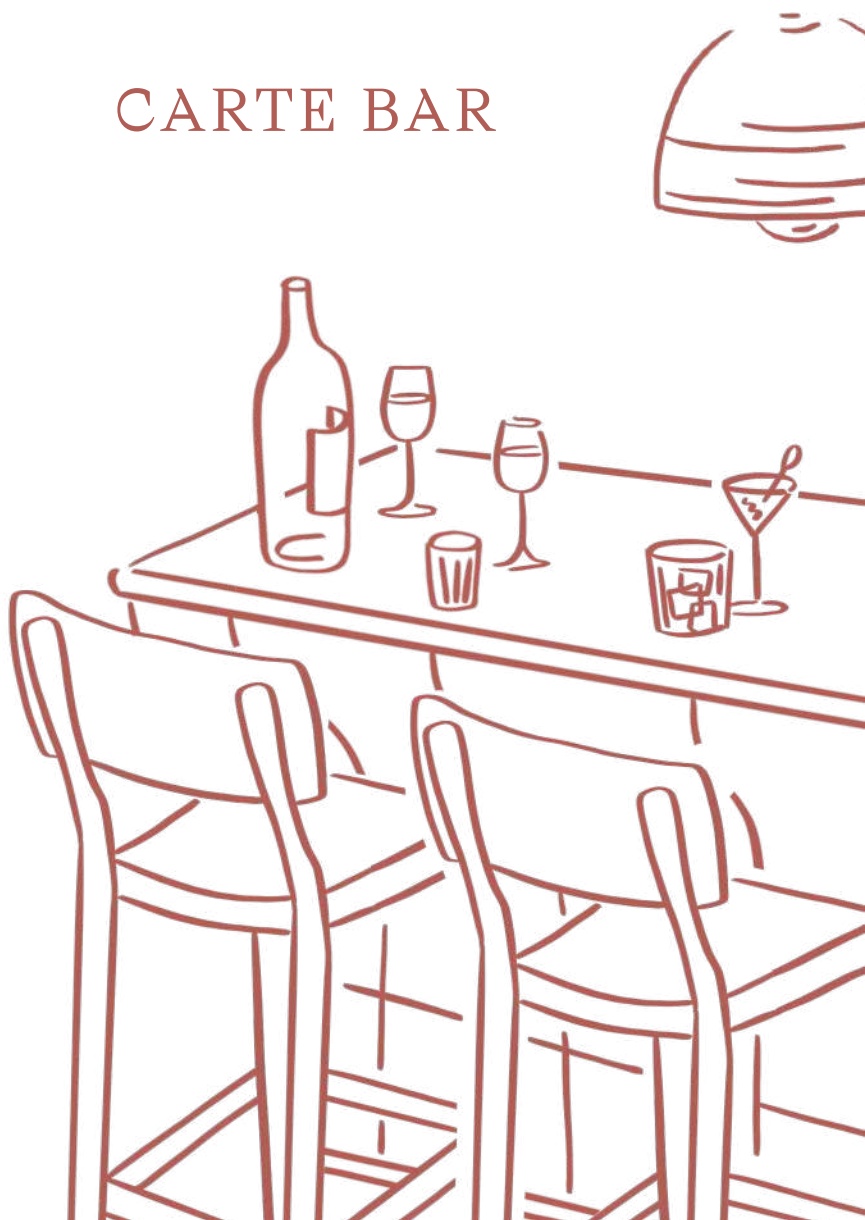


LOU PINET

HÔTEL · SAINT TROPEZ

CARTE BAR



COCKTAILS SIGNATURES

Les Bubbles et Fizzies

Nos cocktails à bulles – *Our bubbly cocktails*

28€

COASTAL 70 - 30cl

Gin fleuri – Apéritif pêche – Citrique – Basilic – CO₂

Floral gin – Peach liquor – Citric – Basil – CO₂

CHOUCHOU & LOULOU - 25cl

Rhum ambré beurre noisette – Chouchou – Acidité lactée

Soda noix de coco grillée

Brown butter golden rum – Candied peanut – Lactic acidity – Toasted coconut soda

PINET PALOMA - 20cl

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 Boldies

Nos cocktails petits mais costauds – *Our shorts but strong cocktails*

28€

TOMATO MARGARITA - 12cl

Tequila huile d'olive – Tomate – Malique et citrique
Agave fraise – Sel et poivre

Olive oil tequila – Tomato – Malic and citric – Strawberry agave – Salt and pepper

GOLDEN BLOSSOM - 12cl

Gin – Liqueur d'abricot amande – Amer blanc
Fleur d'oranger – Lait de coco

Gin – Almond apricot liqueur – Bianco bitter – Orange blossom – Coconut milk

CHERRY MANHATTAN – 12cl

Whiskey rye cerise acidulée – Vermouth rouge confiture de cerise
Vermouth sec

Sour cherry rye whiskey – Cherry jam sweet vermouth – Dry vermouth

PESTO MARTINISH – 12cl

Vodka pesto – Gin marin – Vermouth sec – Parmesan

Pesto vodka – Marine gin – Dry vermouth – Parmesan

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€

CLOVER SLUSH - 25cl

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

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

THAÏ MEZCALITA - 25cl

Mezcal coriandre – Bénédictine – Gingembre – Citron vert
Agave – Citronnelle

Coriander mezcal – Bénédictine – Ginger – Lime – Agave – Lemongrass

VANILLA ICE SPRITZ - 20cl

Liqueur de bergamotte – Thé vert menthe – Glace vanille – Prosecco

Bergamot liqueur – Green mint tea – Vanilla ice cream – Prosecco

ANIS SGROPPINO - 15cl

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

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

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

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

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 SMOOTHIES & Cie

Les Softies et Smoothies

Nos cocktails sans alcool et nos smoothies fruités
Our non-alcoholic cocktails and our fruity smoothies

18 €

FRAGOLA AL COCCO – 20cl

Eau de coco – Fraise – Vinaigre balsamique blanc
Apéritif sans alcool floral et fruité – Apéritif amer sans alcool – Citron
Coconut water – Strawberry – White balsamic vinegar
Floral and fruity non-alcoholic aperitif – Non-alcoholic bitter – Lemon

COOLER THAN A CUCUMBER – 25cl

Melon – Apéritif sans alcool marin et végétal – Malique
Soda concombre pomme
Cantaloupe – Marine and botanical non-alcoholic aperitif – Malic
Cucumber apple soda

VITAMIN GREEN – 35cl

Ananas – Épinard – Basilic – Pomme – Poire – Citron vert – (Avocat)
Pineapple – Spinach – Basil – Apple – Pear – Lime – (Avocado)

MANGONANA LASSI – 35cl

Mangue – Banane – Menthe – Lait d'amande
Mango – Banana – Mint – Almond milk

MELON MELON GLOW – 35cl

Pastèque – Melon – Pêche – Framboise
Watermelon – Cantaloupe – Peach – Raspberry

Les Lemonies & Iced Teas

20cl – 14€

Nos limonades et thés glacés maison
Our homemade lemonades et iced teas

MENTON BASIL SMASH – 25cl

Citron de Menton – Basilic – Tonic romarin thym
Menton lemon – Basil – Rosemary thyme tonic

YUZU CORIANDER SIAM – 25cl

Yuzu – Coriandre – Citron vert – Tonic gingembre citronnelle
Yuzu – Coriander – Lime – Ginger lemongrass tonic

ABRICO-TEA – 30cl

Thé vert – Verveine – Abricot – Citron
Green tea – Verbena – Apricot – Lemon

BANANILLA – 30cl

Thé rooibos (sans caféine) – Banane – Vanille – Citron vert
Rooibos tea (caffeine free) – Banana – Vanilla – Lime

BLUSHY – 30cl

Hibiscus – Framboise – Raisin rouge – Cerise – Verjus
Hibiscus – Raspberry – Red grape – Cherry – Verjuice

BAR À PASTIS

4cl – 15€

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 étoilé 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, Lillet, Noilly Prat Ambré - 6cl	12
Apérol, Campari, Italicus, Martini Rouge, Martini Blanc - 6cl	12
Porto Cruz Tawny Red, White	16

BIÈRES . BEERS

Heineken 0,0% - 33cl	9
Blue Coast Longitude IPA 1% - 33cl	9
Peroni Nastro Azzurro 5% - 33cl	12
Noam 5,2 % - 34cl	12
Blonde de Saint-Tropez 5,6% - 33cl	12
Blue Coast IPA 5.9% - 33cl	12

LES VINS AU VERRE

By the glass - 12,5 cl

CHAMPAGNE

Taittinger Brut	24
Taittinger Brut Rosé	28
R&L Legras Blanc de Blancs	39

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

Domaine Rinaudo Côtes de Provence « Finesse » - 2024	16
Château de Pampelonne Côtes de Provence - 2024	18
Château d'Esclans Côtes de Provence « Whispering Angel » - 2024	20

VIN BLANC - WHITE WINE

Château Jasson Côtes de Provence - 2025	18
Paul Prieur et Fils Sancerre - 2023	20
Domaine Charles Père et Fille Hautes-Côtes-de-Beaune Chardonnay - 2022	25

VIN ROUGE - RED WINE

Château Jasson Côtes de Provence - 2022	18
Château Rauzan-Ségla Margaux - 2016	25

GINTONERIA

5cl

ANGLETERRE - ENGLAND

Bombay Sapphire	18
Fords	26

ÉCOSSE - SCOTLAND

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

ESPAGNE - SPAIN

Mare	22
Nordés	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
Generous Organic	26
Christian Drouin	26
Palmarée	30
44°N	32
Oli'G	32

PAYS-BAS - NETHERLANDS

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

ALLEMAGNE - GERMANY

Monkey 47	30
-----------	----

JAPON - JAPAN

Roku	22
------	----

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

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 Caviar Ossetra	48
Grey Goose	22
Grey Goose Altius	60

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 Añejo	130

MEZCAL

400 Conejos	20
Del Maguey Vida	22
llegal	28

LES ALCOOLS BRUNS

BROWN LIQUORS

Rhum - 5cl

ASSEMBLAGES

DES CARAÏBES

- CARAIBBEAN BLENDED

Gun's Bell	20
Plantation Pineapple	24
Gouverneur 1648	32

GADELOUPE

- GUADALUPE

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

GUYANE - GUYANA

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

BELIZE

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

BARBADE - BARBADOS

Bumbu	22
1731 Barbados - 8 Ans	24

COLOMBIE - COLOMBIA

Dictador - 12 ans	28
La Hechicera Reserva Familiar	40

CUBA

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

GUATEMALA

Zacapa 23	26
Zacapa XO	40

HAÏTI

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

PANAMA

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

VENEZUELA

Diplomatico Reserva Exclusiva	26
San Teresa 1796	28

Whisky - 5cl

BLENDED WHISKY

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

SINGLE MALT

Aberlour - 12 Ans	22
Aberlour Casg Annamh	24
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
Jameson Black Barrel	20
Green Spot	24
Red Breast - 12 Ans	28

WHISKY JAPONAIS - JAPANESE WHISKY

Toki	18
Nikka From the Barrel	28
Hakushu - 12 Ans	38

FRANÇAIS - FRENCH

Bellevoys Blanc	20
Bellevoys Rouge	30

BOURBON & RYE

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

DIGESTIFS

4cl

COGNACS & ARMAGNACS

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
Hérout VS	18
Hérout XO	24

NOS AUTRES DIGESTIFS FRANÇAIS – FRENCH DIGESTIFS

Eaux de vie : Figue, Fraise, Framboise, Mirabelle, Poire, Prune	18
Marc d'Irouléguy	18
Liqueurs : 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

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

SANS ALCOOL

SOFT DRINK

Sodas

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, Abricot, Tomate <i>Pineapple, Strawberry, Mango, Peach, Apple, Apricot, Tomato</i>	

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

STREET FOOD

À partir de 17h30 - From 5:30pm

ICONIC PIZZA

Roquette, Parmesan, crème de truffe & truffe d'été <i>Roquette, Parmesan cheese, truffle cream & summer truffle</i>	29
Supp. jamon de Kobe beef <i>Jamon de Kobe beef supp.</i>	+ 13

GUACAMOLE

Avocat, coriandre, chips, tartare de thon <i>Avocado, coriander, chips, tuna tartare</i>	42
---	----

JAMBON D'ENTRECÔTE

Prosciutto de bœuf & panettone salato <i>Beef prosciutto & panettone salato</i>	29
--	----

PETIT KEBAB

Mini shawarma de bœuf Wagyu & Angus, galette de blé, tahini <i>Mini Wagyu & Angus beef shawarma, wheat galette, tahini</i>	29
---	----

LOU  PINET

HÔTEL · SAINT-TROPEZ