

LOU  PINET

ROOM SERVICE

HÔTEL · SAINT TROPEZ

ENTRÉES · STARTERS

SASHIMI DE LOUP	29
Pomme grenade, tobiko orange, aneth <i>Sea Bass Sashimi - Pomegranate, orange tobiko, dill</i>	
HAMACHI CRUDO	31
Sériole, mangue, noix de coco, verveine <i>Amberjack, mango, coconut, verbena</i>	
BURRATINA (125G)	26
Pesto de basilic, tomates séchées, noisettes torréfiées <i>Basil pesto, sun-dried tomatoes, toasted hazelnuts</i>	
ARTICHAUTS ALLA GIUDIA	26
Artichauts frits avec sauce béarnaise, matcha, menthe <i>Artichokes alla Giudia - Fried artichokes with Béarnaise sauce, matcha, mint</i>	
VITELLO TONNATO	29
Sauce au thon, câpres, jus de viande <i>Tuna sauce, capers, meat jus</i>	
SALADE CÉSAR	28
Poulet rôti, sauce fromage, salade sucrine <i>Caesar Salad - Roast chicken, cheese dressing, baby gem lettuce</i>	

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) Roquette, tomates cerises 59

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
<i>French fries</i>	
HARICOTS VERTS SAUTÉS	10
<i>Sautéed green beans</i>	
FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA	12
<i>Tempura zucchini flowers</i>	
RIZ PARFUMÉ	10
<i>Fragrant rice</i>	
LÉGUMES DE SAISON	10
<i>Mix of vegetables</i>	

PÂTES · PASTA

LINGUINE AUX GAMBAS	39
Tomates Piccadilly fumées, citron combava, basilic	
<i>Linguine with Prawns - Smoked Piccadilly tomatoes, combava lime, basil</i>	
GNOCCHI À LA TRUFFE	35
Sauce tartufata, chips de parmigiano, truffe	
<i>Truffle Gnocchi - Tartufata sauce, parmigiano chips, truffle</i>	

CLUB SANDWICH

SAUMON FUMÉ	35
<i>Smoked salmon</i>	
POULET	35
<i>Chicken</i>	
JAMBON D'ENTRECÔTE	39
<i>Rib steak ham</i>	
VÉGÉTARIEN (SUR DEMANDE)	32
<i>Vegetarian (on request)</i>	

DESSERTS

FRAISES ET FRAMBOISES	14
<i>Strawberries and raspberries</i>	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (À PARTAGER)	14/26
<i>Fresh fruit platter (to share)</i>	
GLACES ET SORBETS (PRIX PAR BOULE)	4
<i>Ice cream and sorbet (Price per scoop)</i>	
COUPE CARAMÉLIA AVEC NOIX DE PÉCAN	14
<i>Caramélia sundae with pecans</i>	
FINGER CHOCOLAT	16
<i>Chocolate finger</i>	
TIRAMISU EXOTIQUE	14
<i>Exotic tiramisu</i>	

CARTE DE NUIT NIGHT MENU

De 22h30 à 7h30 - From 10:30 pm at 7:30 am

BURRATINA (125 G)	26
Pesto de basilic, tomates séchées, noisettes torréfiées	
<i>Basil pesto, sun-dried tomatoes, toasted hazelnuts</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES	29
<i>Cheese platter</i>	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES	29
<i>Cold cuts platter</i>	
CLUB SANDWICH	35
Saumon fumé	
<i>Smoked salmon</i>	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	14
<i>Fresh fruit platter</i>	
TIRAMISU EXOTIQUE	14
<i>Exotic tiramisu</i>	

VINS · WINE

CHAMPAGNE (75 CL)

Taittinger <i>Brut</i>	150
Jacquesson <i>Cuvée n°747</i>	290

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

Château Jasson <i>Côtes de Provence - 2025</i>	72
Domaine Rinaudo <i>Côtes de Provence « Bois de Rose » - 2024</i>	100

VIN BLANC - WHITE WINE

Château Jasson <i>Côtes de Provence - 2025</i>	75
Domaine Charles Père et Fille <i>Hautes-Côtes-de-Beaune « Les vignes de Deffend » - 2023</i>	140

VIN ROUGE - RED WINE

Château Jasson <i>Côtes de Provence - 2022</i>	85
Mondot <i>Château Troplong , Saint-Emilion - 2020</i>	150

LOU  PINET

HÔTEL · SAINT-TROPEZ