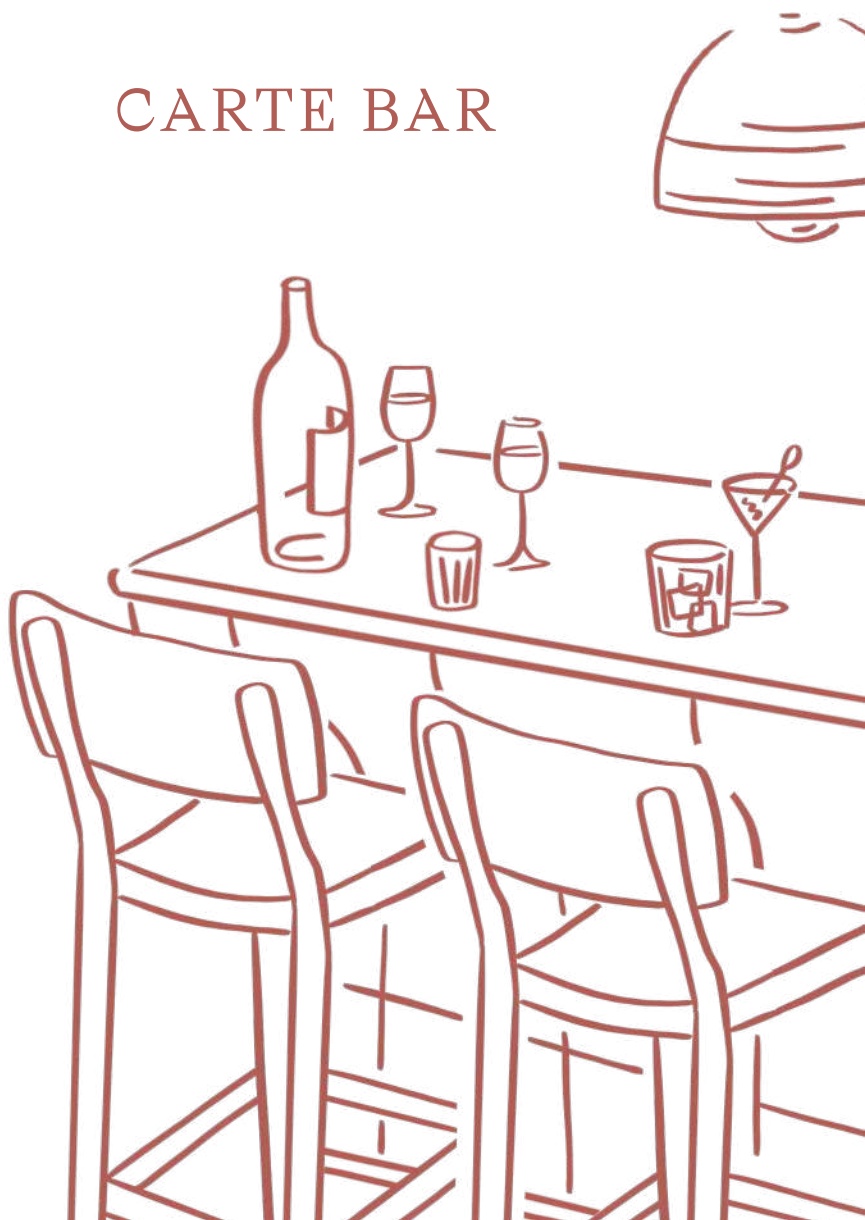


# LOU PINET

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 – CO<sub>2</sub>

*Floral gin – Peach liquor – Citric – Basil – CO<sub>2</sub>*

---

### 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 théine) – Banane – Vanille – Citron vert**  
*Rooibos tea (theine 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

## VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

Domaine Rinaudo Côtes de Provence « Finesse » - 2024	18
Château de Pampelonne Côtes de Provence - 2024	20
Château d'Esclans Côtes de Provence « Whispering Angel » - 2025	22

## VIN BLANC - WHITE WINE

Château Jasson Côtes de Provence - 2025	18
Paul Prieur et Fils Sancerre - 2023	22
Maison Louis Jadot Chablis - 2023	25

## VIN ROUGE - RED WINE

Peyvel Jeremy Communion Côtes de Provence - 2022	20
Domaine Bzikot Sylvain Bourgogne Côte d'Or - 2024	22
Mondot Château Troplong Mondot Saint-Emilion - 2020	30

## EFFERVESCENT MÉDITERRANÉEN SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC MEDITERRANEAN SPARKLING WINE

Maison Giulia Mimosa Framboise	12
Maison Giulia Mimosa Orange	14
Maison Giulia Numero 1	16

# GINTONERIA

5cl

## ANGLETERRE - ENGLAND

Bombay Sapphire	18
Fords	26

## ÉCOSSE - SCOTLAND

Tanqueray	20
Tanqueray 10	22
Hendrick's	26
Another Hendrick's	28
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
G'Vine	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	+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 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 Anejo	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

<b>TRUFFLE PIZZA</b> 	32
<b>Cantal, crème de truffe et truffe</b> <i>Cantal, truffle cream and truffle</i>	
<b>Supp. jambon de Kobe beef</b>	+ 20
<i>Jamon de Kobe beef supp.</i>	
<b>GUACAMOLE</b> 	26
<b>Avocat, coriandre, chips</b> <i>Avocado, coriander, chips</i>	
<b>JAMBON D'ENTRECÔTE</b>	39
<b>Prosciutto de bœuf affiné 45 jours et fumé &amp; panettone salato</b> <i>45-day cured and smoked beef prosciutto &amp; panettone salato</i>	
<b>WAGYU KEBABS</b>	36
<b>Mini shawarma de bœuf Wagyu &amp; Angus, galette de blé, tahini</b> <i>Mini Wagyu &amp; Angus beef shawarma, wheat galette, tahini</i>	

LOU  PINET

HÔTEL · SAINT-TROPEZ