

LOU  PINET

ROOM SERVICE


HÔTEL · SAINT TROPEZ

# 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 Giudia - 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*

 végétarien  végétarien  sans gluten / gluten free

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
ORIGINE DES VIANDES : FRANCE, PAYS-BAS, ÉTATS-UNIS  
ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST - PRICES IN EURO, TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED  
MEAT ORIGIN : FRANCE, NETHERLANDS, UNITED STATES

**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*

 végétarien  végétarien  sans gluten / gluten free

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST - PRICES IN EURO, TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED

## 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*

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
ORIGINE DES VIANDES : FRANCE, PAYS-BAS, ÉTATS-UNIS  
ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST - PRICES IN EURO, TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED  
MEAT ORIGIN : FRANCE, NETHERLANDS, UNITED STATES

## GARNITURES · SIDES

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

## PÂTES · PASTA

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

## CLUB SANDWICH

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

 végétarien  végan  sans gluten / gluten free

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST - PRICES IN EURO, TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
ORIGINE DES VIANDES : FRANCE, PAYS-BAS, ÉTATS-UNIS  
ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST - PRICES IN EURO, TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED  
MEAT ORIGIN : FRANCE, NETHERLANDS, UNITED STATES

# DESSERTS

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

 végétarien  végétarien  sans gluten / gluten free

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST - PRICES IN EURO, TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED

# CARTE DE NUIT NIGHT MENU

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

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

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
ORIGINE DES VIANDES : FRANCE, PAYS-BAS, ÉTATS-UNIS  
ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST - PRICES IN EURO, TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED  
MEAT ORIGIN : FRANCE, NETHERLANDS, UNITED STATES

# 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