





Spritz
15cl

APEROL SPRITZ DOLCE 20

Aperol, Prosecco, Perrier, Quartier d'orange
& Cerises au marasquin

ROSIE SPRITZ 20

Vin rosé infusé aux pétales de roses, Prosecco
Jus de pamplemousse pressé, Limonade
& Pamplemousse déshydraté

BLOODY SPRITZ 20

Campari, Prosecco, Jus d'orange sanguine pressée,
Quartier d'orange & Orange déshydratée

SPRITACCHIO 20

Martini rosé, Prosecco, Framboises fraîches,
Sirop de pistache & Perrier

ST TROP' SPRITZ 20

Liqueur St Germain, Martini blanc, Prosecco
Essence de thym, Romarin
& Jus de fraise fraîche et citron

Antipasti

Glacé de tomates, melon, pastèque, framboises, olives Taggiasche 24
Chilled tomato soup, melon, watermelon, raspberry, Taggiasche olives

Vitello Tonnato 25

Thin Sliced veal from Piémont, capers and sun dried tomatoes, creamy tuna sauce

Aubergines alla parmigiana 22

Sliced eggplant, mozzarella cheese, parmesan, tomato sauce

Calamari fritti 27

Fried calamaries

Salades / Salads

Polpo (salade de poulpe, tomates, ail, persil) 27

Polpo (octopus, tomato, garlic, parsley salad)

Artichauts violets à cru 24

Raw baby artichoke, parmesan cheese

Salade de concombre, féta, avocat, coriandre, graines de lin, sucrose, agrumes 21

Cucumber salad, avocado, feta cheese, coriander, linseeds, baby gem lettuce, citrus

Caprese 24

Mozzarella di bufala, tomato from Provence, basil

Salade de haricots verts, pistaches de Sicile, ricotta fumée 22

String beans, smoked ricotta, pesto pistachio

Crudes

Tartare de thon, avocat, roquette, menthe, piment 27

Yellowfin tuna tartare, avocado, arugula, mint, jalapeño

Carpaccio de bar, stracciatella, framboises, huile d'olive vierge 27

Wild sea bass carpaccio, stracciatella, raspberry, extra virgin olive oil

Carpaccio de sériole, cédrat-sésame, huile d'olive vierge 28

Yellowtail carpaccio, citron, sesame, olive oil

Pizzas

À la truffe 45

Mascarpone, parmesan cheese, fresh truffle

Tomate, mozzarella, basilic 23

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, oregano

Fleurs de courgettes, stracciatella, pesto de roquette 28

Zucchini flower, stracciatella, arugula pesto



A partager / To share

Niçoise à la ventrèche de thon Ortiz 48

Tuna Ventrèche, boiled eggs, artichokes, anchovies, fava, string beans, red onion, cherry tomato, nicoise vinaigrette

Burrata des Pouilles, tomates de Provence 48

Burrata, tomato from Provence

Linguine à la langouste de méditerranée 40/100grs (min 800grs)

Grilled spiny Lobster, linguine pasta, homemade bisque sauce

Langouste de méditerranée grillée 36/100grs (min 800grs)

Grilled spiny Lobster, seasonal vegetables, virgin sauce

Poissons entiers du jour PM

Catch of the day, riviera vegetables, ratatouille, virgin sauce

Tagliata d'entrecôte de bœuf bio Black Angus 95

Organic Black Angus sirloin tagliata

Poulet fermier bio rôti au jus ou aux morilles 75/95

Roasted farm raised chicken plain or morels sauce with country potatoes

Linguine alle vongole 76

Linguine pasta, clams, white wine, garlic, parsley

Caviar

Petrossian — Ossetra Royal

30g 120 50g 195 125g 480

Risotto. Pasta

(pâtes sans gluten disponibles à la demande)

Pipe rigate alla vodka 25

Cherry tomato, onions, parmesan cream

Taglioni au poisson cru 31

Taglioni, raw fish

Tagliatelle à la truffe — Tagliatelle truffle 38

Linguine Mancini au pesto de pistaches de Sicile 29

Mancini linguine, Sicilian pistachios pesto, parmesan cheese, pine nuts, basil

Pâte et risotto du jour — Pasta and risotto of the day PM

Viandes / Meats

Oreille d'éléphant de veau du Piémont alla Milanese, roquette 48

Breaded veal cutlet from Piémont, parmesan cheese, arugula, fresh tagliatelles, Milanese sauce

Piccata de veau du Piémont al limone, sauge 32

Pan seared veal piccata al limone from Piémont, sage

Carpaccio de boeuf bio black angus, artichauts, parmesan, roquette 31

Organic black angus beef carpaccio, artichokes, parmesan cheese, arugula

Côtelettes d'agneau Allaiton rôties au thym frais 38

Roasted lamb chops, fresh thyme

Poissons / Fishes

Poulpe à la braise, aioli 34

Grilled octopus, aioli

Thon riviera, pesto, artichauts, tomates confites, asperges vertes 45

Yellow fin tuna riviera, pesto, artichoke, tomato confit, green asparagus

Gambas black tiger rôties, gingembre, citronnelle 48

Roasted black tiger prawns, ginger, lemongrass

Sides

Courgettes poêlées — Sautéed zucchini 10

Salade de tomates cerises, roquette — Cherry tomato-arugula salad 10

Caponata 10

Riz — Jasmine rice 10

Légumes Riviera — Riviera vegetables 12

Frites — French fries 10 Purée — Mash potatoes 10 Supplement Truffé 12

Desserts

Coupe gourmande de fruits rouges, meringue, sorbet, noisettes, pistaches caramélisées et chantilly 18/pers
Red berries cup, meringue, sorbet, caramelized nuts, roasted pistachios, whipped cream

Millefeuille à la vanille fraîche — Fresh vanilla Napoléon 15

Tiramisu à partager — Tiramisu to share 30

Crèmes glacées et sorbets artisanaux — Artisanal iced cream and sorbet 15

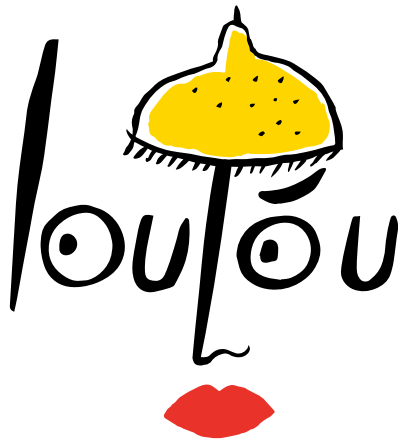
Tarte aux fruits de saison — Seasonal fruit tart 16

Tarte Tropézienne — Tropezian tart 15

Chouquettes fourrées à crème vanillée à tremper dans du chocolat 15

Stuffed puffs with vanilla whipped cream, chocolate sauce

Belle coupe de fruits de saison à partager — Seasonal Fresh fruits platter to share 42



loulou à Ramatuelle

Chemin des Tamaris, Plage de Pampelonne, 83350 Ramatuelle

+33 (0)4 94 79 80 04 / infos@loulou-ramatuelle.com

instagram : [@loulouaramatuelle](https://www.instagram.com/loulouaramatuelle)