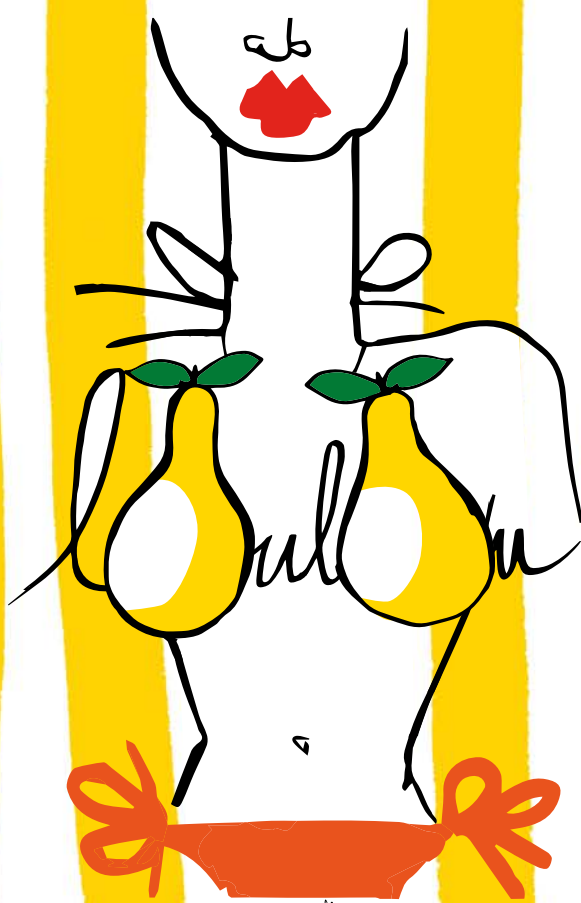




se de castillan



Cocktails

15cl

COME PRIMA 28

Tequila Don Julio Blanco infusée avec des framboises fraîches,
Liqueur « Amour parfait », jus de pastèque frais,
jus de citron vert, combava, aquafaba.

*Don Julio Blanco tequila infused with fresh raspberries,
'Amour parfait' liqueur, fresh watermelon juice, lime juice, combava, aquafaba*

ST-TROPEZ SPRITZ 28

Martini Bianco, Martini Prosecco, liqueur St-Germain, purée de fraises,
essences de thym & de romarin, jus de citron jaune

*Martini Bianco, Martini Prosecco, St-Germain Elderflower licor,
thyme & rosemary essence, strawberry puree, lemon juice*

RAMATUELLE SPRITZ 33

Champagne Veuve Clicquot rosé, vin rosé, fraises fraîches,
purée de pêche, jus de citron vert, Elderflower

*Veuve Clicquot rosé champagne, rosé wine,
fresh strawberries, peach puree, Lime, Elderflower*

TRAMONTO 28

Vodka Belvedere infusée à la citronnelle, Italicus, abricot frais,
sirop d'amaretto, jus de citron, aquafaba

*Belvedere vodka infused with lemongrass, Italicus, fresh apricot,
amaretto syrup, lemon juice, aquafaba*

Antipasti

Vitello Tonnato 29

Thin Sliced veal from Piémont, creamy tuna sauce

Aubergines alla parmigiana 27

Sliced eggplant, mozzarella cheese, parmesan, tomato sauce

Jambon de Parme 30 mois Sant'Ilario (Franco Gulli) 32

30-month Franco Gulli Sant'Ilario Parma ham

Calamari fritti — Fried calamari 29

Salades / Salads

Artichauts violets à cru, parmesan, huile d'olive vierge 29

Raw purple artichokes, parmesan, olive oil

Salade de haricots verts, pistaches de Sicile, ricotta fumée 28

Green bean salad, Sicilian pistachios, smoked ricotta

Mozzarella di Bufala, tomates Datterini, figues, sucrine 28

Mozzarella di Bufala, Datterini tomatoes, figs, sucrine

Salade de concombre, fêta, avocat, coriandre, graines de lin, sucrine, agrumes 29

Cucumber salad, feta, avocado, coriander, flax seeds, baby gem lettuce, citrus

Crudos

Tranches de thon rouge alla puttanesca 33

Thinly sliced red tuna garlic, tomatoes, spicy pepper, capers, olives, anchovies

Tranches fines de bar, straciatella, framboises 33

Sea bass carpaccio, straciatella, raspberries

Carpaccio de Gambero Rosso au naturel 52

Gambero Rosso carpaccio

Caviar

Petrossian — Ossetra Royal

30g 200

50g 320

125g 690



Pizzas

À la truffe 55

Mascarpone, parmesan cheese, fresh truffle

Fleurs de courgette, stracciatella, pesto de roquette 34

Zucchini flower, stracciatella, rocket pesto

A partager / To Share

Nicoise à la ventrèche de thon Ortiz 68

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

Linguine alle vongole — *Linguine pasta with clams* 82

Linguine à la langouste de Méditerranée 48/100grs (min 800grs)

Mediterranean lobster linguine

Pasta, Risotto

(pâtes sans gluten disponibles à la demande)

Spaghetti Mancini al pomodoro 29

Pipe rigate alla vodka — *Tomato-vodka Pipe Rigate* 29

Tagliolini au thon cru & citron 43 suppl caviar 10grs 40

Raw tuna and lemon tagliolini add Caviar 10grs

Tagliatelle Alfredo à la truffe — *Truffle tagliatelle Alfredo* 52

Viandes / Meats

Carpaccio de boeuf Polmard, parmesan, roquette, câpres frits 33
Beef carpaccio, parmesan, arugula, fried capers

Piccata de veau al limone, sauge — *Veal piccata with lemon and sage* 36

Côtelettes d'agneau Allaiton rôties au thym frais — *Roasted lamb chops, fresh thyme* 39

Escalope de veau alla Milanese, tomates cerises, roquette 49
Breaded veal chop alla Milanese, cherry tomatoes, arugula

Poissons / Fish

Poulpe à la braise, harissa, pommes de terre vapeur et fleurs de câpre 43
Grilled octopus, harissa, steamed potatoes and caper flowers

Filet de loup aux artichauts, vierge de tomates et condiments 49
Riviera-style grilled sea bass

Gambas grillées au charbon de bois — *Charcoal-grilled prawns* 49

Sides

Artichauts poêlés à l'huile d'olive — *Olive oil sauteed artichokes* 18

Riz au jasmin — *Jasmin rice* 14 Poêlée de légumes Riviera — *Pan-fried vegetables* 16

Haricots verts — *Green beans* 14 Frites — *French fries* 14

Purée — *Mashed potatoes* 14 *Supplement Truffe* 16

Desserts

Crèmes glacées et sorbets artisanaux — *Artisanal iced creams and sorbets* 18

Tarte Tropicane — *Tropezean tart* 18

Tarte au citron — *Lemon tart* 18

Tarte soufflée au chocolat — *Chocolate tart* 18

Chouquettes fourrées à la crème vanillée à tremper dans du chocolat 18
Vanilla cream-filled choux pastry puffs, chocolate sauce

Fraises et framboises fraîches, chantilly — *Fresh strawberries and raspberries, whipped cream* 25

Dessert du jour — *Dessert of the day*

À partager (pour 2 ou plus)

Tiramisu — *Tiramisu* 34

Belle coupe de fruits de saison — *Seasonal Fresh fruits coupe* 60

Pavlova aux fruits rouges, meringue, sorbet, noisettes, pistaches caramélisées et chantilly 68
Red berries pavlova, meringue, sorbet, caramelized nuts, roasted pistachios, whipped cream



loulou à Ramatuelle

Chemin des Tamaris, Plage de Pampelonne, 83350 Ramatuelle

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

instagram : @loulourestaurants