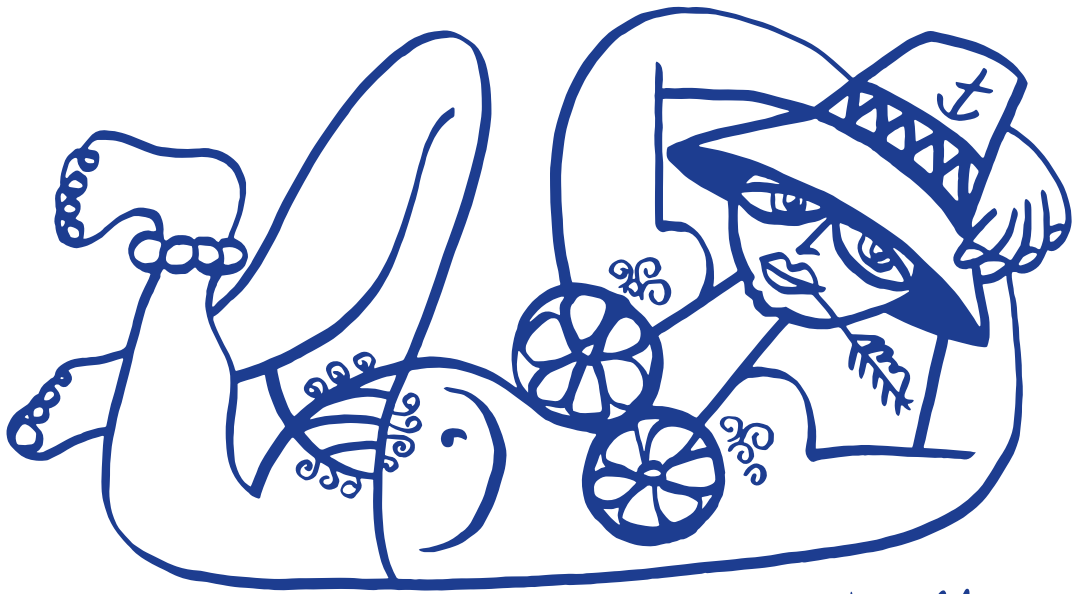


London



Kella
29.5.19



Cocktails Signatures

THE BLACK MULE 22

Absolut Elyx Vodka, Fresh Mint Leaves, White Sugar,
Fresh Blackberries, Lime Wedge, Chambord,
Blackberry Liqueur, Finley Ginger Beer

DEAD MAN KEY 19

Bacardi Cuatro Rum, Freshly pressed Pineapple
Juice, Cassonade, Dehydrated Pineapple
& Maraschino Cherry

LONG MAMA ROSE 22

Beefeater 24 Gin, Fresh Mint Leaves, Cucumber, Freshly
Pressed Grapefruit Juice, Gum Syrup
& Finley Tonic Water

BANANA OLD FASHION 19

Diplomatico Mantuano Rum Infused Banana,
Orange Bitter, Honey, Chocolate Ice Black

CLEVER CLUB 22

Avion Silver Tequila, Cointreau Liqueur,
Sweet & Sour mix, Salt, Dehydrated Lime

NEGRONI FROM THE BARREL 23

Monkey 47 Gin, Carpano Antica, Angostura Bitter
& Maraschino Cherry

BROOKLYN 2K 19

Absolut Elyx Vodka, Star of Bombay Gin,
Bacardi Cuatro Rum, Cointreau Liqueur,
Sweet, Sour mix, Diet Coke Splash

NO MORE HANGOVER 20

Grey Goose Vodka, Fresh Mint Leaves, Freshly Squeezed
Lime, Lemon Juice, Freshly Pressed
Apple Juice, Spicy Syrup

FREE IN PAMPELONNE 26

Bacardi Pina Fresh

Les Champagnes & Les Vins

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

Coupe 18 / Piscine 21

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

Coupe 26 / Piscine 30

LES ROSÉS

Château Real Martin, Perle de Rosé - 2018 10

Château Minuty, Rosé et Or - 2018 13

LES BLANCS

Château Minuty, Prestige 10

Bourgogne Chardonnay, Laforêt 12

Sancerre, Comte Lafond 14

LES ROUGES

Château Pampelonne 12

Bourgogne Pinot Noir, Laforêt 12

Loulou à Ramatuelle

Chemin des Tamaris, Plage de Pampelonne, 83350 Ramatuelle

+33 (0)4 94 79 80 04 / reservation@loulou-ramatuelle.com / Instagram : @loulouaramatuelle



Cocktails Rafraîchissants

SPARKLING LOULOU 2.0 23

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut,
Saint-Germain Elderflower Liqueur, Fresh Mint Leaves,
Gum Syrup, Freshly Squeezed Lime Juice

SPARKLING LOULOU 2.1 23

Prosecco, Italicus Liqueur, Fresh Mint Leaves,
Monin Pure Canne Sugar & Freshly Squeezed Lime
Juice

ORANGE SAMURAI FEATURING SPRITZ 19

Aperol, Badoit Rouge Soda, Prosecco, Orange Wedge,
Maraschino Cherry, Dehydrated Orange

ROSIE SPRITZ 19

Minuty Rosé et Or infused « Bouton Rose »,
Grapefruit Juice, Prosecco, Lemonade

Cocktails Géants

Mojito, Sex On The Beach, Margarita ...
1500 ml/180 — 3000 ml/350

Digestif Cocktail

SHE'S SO SMOKING (sharing for 2pax) 35
Absolut Elyx Vodka, Frangelico Liqueur,
Mandarine Liqueur, Gum Syrup, Espresso Coffee
& Dehydrated Orange

Mocktails

TRUE INSPIRATION 15
Lytchee Syrup, Cranberry Juice, Jasmin Syrup,
Finley Ginger Ale, Lytchee ball

WALKING IN PARADISE 15
Apple Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup,
Sprite, Lime Wedge

Cocktails Classiques

MOJITO 17

Nature, Fruits Rouges
CAÏPIRINHA OU CAÏPIROSKA 17
Nature, Fruits Rouges

APEROL SPRITZ 16

SEX ON THE BEACH 17 BELLINI, ROSSINI 18
DAÏQUIRI 18 MARGARITA 18
PORN STAR MARTINI 19 MOSCOW MULE 19
LONG ISLAND ICE TEA 20

Apéritifs, Bières

APÉRITIFS 8

Ricard, Aperol, Campari ...

BIÈRES BOUTEILLE (33cl) 10

Carlsberg Alu, San Miguel Fresca, 1664 Blanc

Loulou à Ramatuelle



Les Eaux, Sodas

Evian, Eau plate (75cl)	10	Orangina (33cl)	8
Badoit, Eau pétillante (75cl)	10	Fuzetea Pêche (25cl)	8
Badoit Rouge (33cl)	8	Sprite (33cl)	8
Sirop à l'eau (2cl)	5	Finley Tonic (20cl)	8
Jus de fruits Pago (20cl) Abricot, ACE, Ananas, Banane, Cranberry, Fraise, Orange, Poire, Pomme, Tomate	8	Red Bull (25cl)	10
Coca-Cola (33cl)	8	Red Bull Sugar Free (25cl)	10
Coca-Cola Zéro (33cl)	8		

Les Jus de Fruits Frais

Le Jus d'Orange	12	Cocktail Fruits Frais du Jour	15
Loulou Special Fresh : Kiwi, Banana, Strawberry, Pineapple	15		

Boissons Chaudes

CAFÉ — ILLY		Cappuccino	6
		Café Viennois	6
Expresso	3,5	Café Frappé	8
Décaféiné	3,5		
Café Américain (Americano)	4	THÉS, INFUSION — DAMMANN FRÈRES	
Noisette	4		
Double Expresso	5	Darjeeling, Thé Vert, Earl Grey, Breakfast, Fruits Rouges,	
Café Crème (Latte)	5	Camomille, Verveine	6
Chocolat Chaud	5	Thé glacé	9

Loulou à Ramatuelle



Les Classiques

ANTIPASTI

Gaspacho de tomates, melon, pastèque, framboises,
olives Taggiasche 18

*Cold savory soup of tomatoes, melon, watermelon,
raspberries, Taggiasche olives*

Vitello Tonnato 24

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

SALADES / SALADS

Salade de tomates de Provence au basilic 16

Heirloom tomatoes, shallots, basil leaves, extra virgin olive oil

Artichauts violets à cru 19

Raw baby artichokes, Parmesan cheese, citrus vinaigrette

Salade de concombres, feta, avocat, coriandre,

graines de lin, sucrose, agrumes 19

Cucumber salad, avocado, feta cheese, coriander, linseeds,

baby gem lettuce, orange slices

Mozzarella di bufala, tomates de Provence 22

Mozzarella di bufala, heirloom tomatoes, extra virgin olive oil

Salade de haricots verts, pistaches de Sicile, ricotta fumée 19

String beans, smoked ricotta, pesto pistachios

CRUDOS

Tartare de thon, avocat, roquette, menthe, piment 24

Yellowfin tuna tartare, avocado, arugula, mint, jalapeño

Carpaccio de boeuf bio black angus, artichauts,

parmesan, roquette 26

Organic black angus beef carpaccio, artichokes, parmesan

cheese, arugula, black olives, mushrooms

À PARTAGER

Burrata des Pouilles, tomates de Provence 44

Burrata, heirloom tomatoes, basil, extra virgin olive oil

CAVIAR

Beluga Royal — 30g 380 / 50g 570 / 125g 1500

Ossetra Royal — 30g 240 / 50g 570 / 125g 875

PIZZA & PASTA

À la truffe noire 45

Mascarpone, parmesan cheese, fresh black truffle

Tomate, mozzarella, basilic 21

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, oregano

Plin à la truffe noire 38

Stuffed raviolis, black truffle

VIANDE & POISSON

Oreille d'éléphant alla Milanese, roquette 48

Breaded veal chop, parmesan cheese, arugula,

fresh tagliatelles, Milanese sauce

Thon mi cuit pavot-sésame 45

Sesame crusted yellow fin tuna, jasmine rice

SIDES

Riz — *Jasmin rice* 10

Frites / Frites à la truffe 10/18

French fries / Truffle French Fries

Purée/ Purée truffe 10/18

Mash potatoes / Truffle mash potatoes

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison — *Seasonal fruits tart* 15

Tarte Tropicaine — *Tropezian tart* 14

Selection de fruits frais à partager 42

Fresh fruits platter to share

Loulou à Ramatuelle

Chemin des Tamaris, Plage de Pampelonne, 83350 Ramatuelle

+33 (0)4 94 79 80 04 / reservation@loulou-ramatuelle.com / Instagram : @loulouaramatuelle