



Loulou à Ramatuelle

Chemin des Tamaris, Plage de Pampelonne, 83350 Ramatuelle

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

instagram : @loulouaramatuelle



Spritz
15cl

RIVIERA CHIC 20

Martini Rosato, Prosecco, framboises fraîches,
purée de mirabelle, sirop de pistache

*Martini Rosato, Prosecco, fresh raspberries, mirabelle plum purée,
pistachio syrup*

POSITANO 20

Apérol, Champagne, liqueur cuir lointain H. Theoria,
cordial elderflower, jus de pamplemousse

Aperol, Champagne, H. Theoria liquor, elderflower, grapefruit juice

ST TROPEZ 20

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

*Martini blanc, Prosecco, St-Germain liquor, thyme and rosemary essence,
strawberry purée, lemon juice*

FRANGELICO 20

Liqueur Frangelico, Prosecco, purée d'abricot,
jus d'oranges pressées, sucre de canne

*Frangelico liquor, Prosecco, apricot purée,
fresh squeezed orange juice, sugar cane*



see the artist's page

Antipasti

Vitello Tonnato 25

Thin Sliced veal from Piémont, creamy tuna sauce

Aubergines alla parmigiana 24

Sliced eggplant, mozzarella cheese, parmesan, tomato sauce

Calamari fritti 27

Fried calamaries

Gaspacho de tomates, melon, pastèque, framboises, olives Taggiasche 29

Chilled tomato soup, melon, watermelon, raspberry, Taggiasche olives

Salades / Salads

Artichauts violets à cru 24

Raw baby artichoke, parmesan cheese

Salade de haricots verts, pistaches de Sicile, ricotta fumée 23

String beans, smoked ricotta, pesto pistachio

Caprese 25

Mozzarella di bufala, tomato from Provence, basil

Salade de concombre, féta, avocat, coriandre, graines de lin, sucrine, agrumes 22

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

Salade de homard, mangue, avocat 43

Lobster, avocado salad mango-passion fruit vinaigrette

Crudos

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

Yellowfin tuna tartare, avocado, arugula, mint, jalapeño

Carpaccio de bar, stracciatella, framboises fraîches, basilic 28

Sea bass carpaccio, stracciatella, fresh raspberries, basil

Gamberro Rosso à crue, zestes d'agrumes 31

Gamberro rosso raw, citrus peel

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, fruits et légumes de saison 48

Burrata, seasonal fruits and vegetables

Daurade Royale entière en carpaccio – Whole sea bream in carpaccio 90

Linguine alle vongole – Linguine pasta, clams, white wine, garlic, parsley 76

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

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

Roasted farm raised chicken plain or morels sauce with country potatoes

À la braise, Tagliata d'entrecôte de boeuf Black Angus marinée 95

Black Angus sirloin tagliata, baked on the grill

Caviar

Petrossian – Ossetra Royal 30g 120 50g 195 125g 480

Risotto. Pasta

(pâtes sans gluten disponibles à la demande)

Spaghetti Mancini al pomodoro 24

Pipe rigate alla vodka 27

Cherry tomato, onions, parmesan cream

Linguine Mancini au pesto de pistaches de Sicile 29

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

Tagliolini au Gamberro Rosso – Tagliolini, Gamberro Rosso 36

Tagliatelle à la truffe – Tagliatelle truffle 38

Pâte ou risotto du jour – Pasta or risotto of the day PM

Prix en euro nets – Taxes et service inclus – Liste des allergènes disponible sur demande

Viandes / Meats

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

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

Piccata de veau al limone, sauge – Pan seared veal piccata al limone, sage 32

Côtelettes d'agneau Allaiton rôties au thym frais – Roasted lamb chops, fresh thyme 38

« Oreille d'éléphant » alla Milanese, tomates cerises, roquette 48

Breaded veal chop alla Milanese, cherry tomatoes, arugula

Poissons / Fishes

Poulpe à la braise, aioli – Grilled octopus, aioli 34

Filet de loup Riviéra, tomates, olives, câpres, artichauts 45

Sea bass fillet, tomato, olives, capers, artichoke

Gambas black tiger rôties légèrement épicées 48

Roasted black tiger prawns, garlic, harissa, lemon, rosemary

Sides

Courgettes poêlées à l'huile d'olive – Olive oil sauteed 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 Truffe 12

Desserts

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

Tarte du jour – Tart of the day 16

Millefeuille à la vanille fraîche – Fresh vanilla Napoléon 17

Tarte Tropicaine – Tropician tart 17

Chouquettes fourrées à crème vanillée à tremper dans du chocolat 17

Stuffed puffs with vanilla whipped cream, chocolate sauce

A partager (pour 2 ou plus)

Tiramisu à partager – Tiramisu to share 32

Moelleux au chocolat à partager – Warm chocolate cake to share 35

Coupe de fruits rouges – Fresh berries plate 60

Pavlova de fruits rouges, meringue, sorbet, noisettes, pistaches caramélisées et chantilly 75

Red berries pavlova, meringue, sorbet, caramelized nuts, roasted pistachios, whipped cream

Belle coupe de fruits de saison à partager – Seasonal Fresh fruits platter to share 48