



*loulou à Ramatuelle*

Chemin des Tamaris, Plage de Pampelonne, 83350 Ramatuelle

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

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

## Entrées

Aubergines alla parmigiana 24  
*Sliced eggplant, mozzarella cheese, parmesan, tomato sauce*

Artichauts violets à cru et parmesan 24  
*Raw baby artichoke, parmesan cheese*

Salade de concombre, féta, avocat, coriandre,  
graines de lin, sucrose, agrumes 22  
*Cucumber salad, avocado, feta cheese, coriander, linseeds,  
baby gem lettuce, citrus*

Coquillages à la braise 27  
*Sea food marinere charcoal*

Carpaccio de bar, straciatella, framboises,  
huile d'olive vierge 28  
*Wild sea bass carpaccio, straciatella, raspberry,  
extra virgin olive oil*

Burrata des Pouilles, fruits et légumes de saison  
(À partager) 48  
*Burrata, seasonal fruits and vegetables (to share)*

Daurade royale entière en carpaccio (à partager) 90  
*Whole sea bream in carpaccio (to share)*

## Pasta

Tagliatelle Alfredo truffe — *Tagliatelle, truffles* 38

Pipe rigate alla vodka — *Cherry tomato, onions, parmesan cream* 27

Linguine Mancini, coquillages à la braise (A partager) 76  
*Mancini linguine, sea food charcoal to share*

Risotto et Pâte du jour — *Risotto and Pasta of the day* PM

## Pizzas

À la truffe 45

*Mascarpone, parmesan cheese, fresh truffle*

Fleurs de courgettes, straciatella,  
pesto de roquette 28

*Zucchini flower, straciatella, arugula pesto*

## Poissons de pêche et Viandes du jour

Poissons selon arrivage PM

Bar, daurade, turbot, saint pierre, chapon, turbotin,  
rouget, sole, langouste...

*Sea bass, sea bream, turbot, John Dory, chapon, turbotin,  
red mullet, dover sole, spiny Lobster*

Cuissons

Rôti, à la braise, au plat, en croute de sel  
*Roasted, grilled, sauteed, sea salt crust*

Viandes selon arrivage PM

Carré d'agneau, train de côte de veau, côte de bœuf,  
cochon noir de Bigorre, selle d'agneau, T.bone de bœuf,  
poulet pour 2 ou plus...

*Lamb chop, veal chop, côte de bœuf, Bigorre black pore,  
lamb tenderloin, Tbone, chicken for 2 or more*

Sauces

Beurre blanc, vierge de tomate, béarnaise,  
salsa verde, gremolata..

Sides au choix

Haricots verts — *String beans* Pommes de terre sautées — *Baked potatoes*

Purée de pommes de terre — *Mashed potatoes*

Salade de tomates — *Tomato salad* Mesclun Niçois — *Mesclun*

## Desserts

Crèmes glacées et sorbets artisanaux 15  
(Vanille, chocolat, kinder bueno, café, yaourt, citron, pistache,  
fraise, mangue) *Artisanal iced cream and sorbet*

Tarte Tropicaine — *Tropezian tart* 17

Chouquettes à la vanille fraîche à tremper dans du chocolat 17  
*Stuffed puffs with vanilla whipped cream, chocolate sauce*

Tiramisu à partager 32  
*Tiramisu to share*

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

Dessert du jour — *Dessert of the day* PM