

se de Castellón



*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

Nicoise 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

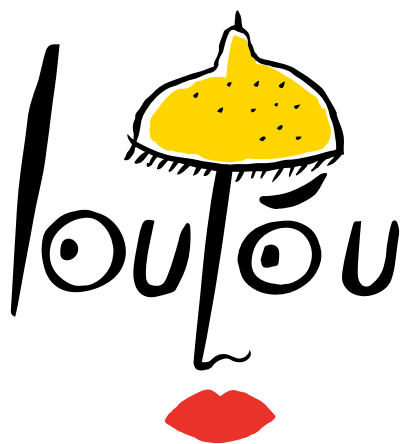
Tarte aux fruits de saison — Seasonal fruit tart 16

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](mailto:infos@loulou-ramatuelle.com)

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