



ROOM SERVICE

- De 11h à 23h -

ENTRÉES

| | |
|---|----|
| SALADE NIÇOISE | 34 |
| Ventrèche de thon, tomates, cébette, œufs, anchois | |
| BURRATA IGP | 30 |
| Tomates du marché bio, Pesto de basilic | |
| JAMBON & MELON | 26 |
| Jambon de Parme 18 mois, melon de Cavailon | |
| GASPACHO DU MOMENT | 26 |
| Selon l'inspiration du chef | |



beefbar[®]
Born in Monte-Carlo

STREET FOOD

HAMACHI CRUDO 25

Sériole à la sauce citron, soja, truffe noire

CEVICHE DE DORADE 28

Papaye verte, mangue, noix de cajou caramélisées

VAPEUR

DORADE AU GINGEMBRE 38

Filet au soja impérial & gingembre frais

HACHÉ

BURGER BOMB 48

Double cheeseburger, effiloché de bœuf,
os à moelle, oignons rouges confits et
croustillants, cornichons

PASTASCIUTTA

WAGYU BOLOGNESE 46

Pappardelle au ragoût de bœuf Wagyu
maison, Parmesan 101 mois

GARNITURES

Frites 12 / Mais 19

Salade verte 10

PLATS

| | |
|---|----|
| HEALTHY POKE BOWL | 38 |
| Riz, concombre, avocat frais, tomates cerise | |
| LE CROQUE | 42 |
| Prosciutto cotto, truffe d'été | |
| TROFIE AL PESTO | 26 |
| Trofie, pistou de Zeffirino | |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| PANIER DE FRUITS | 32 |
| Fruits rouges & chantilly, pour 2 | |
| ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS | 15 |
| Fruits de saison | |
| CHOCOBEEF | 15 |
| Mousse aux 3 chocolats, brownie, caramel | |
| GLACES & SORBETS ARTISANAUX ... | 13 |

Frais de service : 20€

Tous nos fruits et légumes sont locaux. Tableau des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros taxes comprises.

Origine des viandes : Australie / Etats-Unis.

LOU  PINET

HÔTEL · SAINT-TROPEZ