

LOU  PINET

ROOM SERVICE



Tableau des allergènes disponible sur demande / List of allergies on request
Prix net en euros, TVA et service compris / Price in euros, VAT and service charge included
Origine des viandes / Origin of meats: France - Australia – United States - Japan

ENTRÉES · STARTERS

SALADE D'EPINARDS 28€
SPINACH SALAD

AUBERGINE AU FOUR AVEC FÊTA ET GRENADE 26€
BAKED EGGPLANT WITH FETA AND POMEGRANATE

BURRATA ALLA PUGLIESE 26€
Tomates, câpres, balsamique
Tomatoes, capers, balsamic
Suppl. Truffe 12€
Truffle Supplement

BRUSCHETTA AVOCAT 29€
AVOCADO BRUSCHETTA
Suppl. Saumon 12€
Salmon Supplement

HOUMOUS 22€
Crème de pois chiches, avocat et chips
Chickpeas, avocado and chips

POISSONS · FISH

FILET DE LOUP 34€
SEA BASS FILET

PÂTES · PASTA

PACCHERI MAISON 29€
HOUSE PACCHERI
Sauce tomate, aubergines, straciatella, basilic
Tomato sauce, eggplants, straciatella, basil

ROLL

LOBSTER ROLL 36€
Pain brioché, homard, mayonnaise épicée
Brioche bread, lobster, spicy mayonnaise

VIANDES · MEATS

HAMBURGER BLACK ANGUS
FIORE DI LATTE, AUBERGINE ET TOMATE SÈCHÉE 46€
BLACK ANGUS HAMBURGER
FIORE DI LATTE, EGGPLANT AND DRIED TOMATO

TARTARE BLACK ANGUS 49€
BLACK ANGUS TARTARE

COQUELET SAUCE AIGRE DOUCE 39€
FREE RANGE CHICKEN WITH SWEET AND SOUR SAUCE

GARNITURES · SIDES

FRITES 12€
FRENCH FRIES

RIZ PARFUMÉ 9€
FRAGRANT RICE

COURGETTES BLANCHES GRILLÉES 15€
GRILLED WHITE ZUCCHINI

HARICOTS VERTS 9€
GREEN BEANS

FENOUIL AU FOUR 12€
OVEN-BAKED FENNEL

DESSERTS

CITRON PEPS 15€
LEMON PEPS

DÔME CHOCOLAT, GUANARA, BISCUIT ET PRALINE 16€
CHOCOLATE DOME, GUANARA, BISCUIT AND PRALINE

DESSERT AUX FRUITS DE SAISON 14€
SEASONAL FRUIT DESSERT

ASSIETTE DE FRUITS 14€
FRUIT PLATE

KID'S MENU

ENTRÉES · STARTERS

PURÉE BÉBÉ 6€
BABY SMASHED POTATOE

PIZZETTA MARGHERITA 18€
MARGHERITA PIZZETTA

SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA 18€
TOMATOES AND MOZZARELLA SALAD

SOUPE DE LÉGUMES 14€
(NATURE, AVEC POULET, AVEC BŒUF, AVEC POISSON BLANC)
VEGETABLE SOUP
(NATURAL, WITH CHICKEN, WITH BEEF, WITH WHITE FISH)

PLATS · DISHES

SUPRÊME DE VOLAILLE, PURÉE 21€
CHICKEN SUPREME WITH PUREE

STEACK HACHÉ DE BŒUF, FRITES 23€
GROUND BEEF, FRENCH FRIES

DUO DE MINI BIG K, FRITES 15€
DUO OF MINI BIG K, FRENCH FRIES

FILET DE DAURADE VAPEUR, LÉGUMES 24€
STEAMED SEA BREAM FILLET, VEGETABLES

COQUILLETTES A LA CARTE (TOMATE, BOLOGNAISE...) 20€
COQUILLETTE PASTA (TOMATO, BOLOGNESE...)

KID'S MENU

LÉGUMES·VEGETABLES

LÉGUMES SAUTÉS 9€
STIR-FRIED VEGETABLES

FRITES MAISON 8€
HOME FRIES

PURÉE MAISON 9€
HOMEMADE MASHED POTATOES

MESCLUN DE SALADE 8€
MIXED SALAD

DESSERTS

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 3,5€/BOULE
ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS 3,5€/SCOOP

ASSIETTE DE FRUITS 8€
FRUIT PLATE

LE GOURMAND COOKIE CARAMEL ET CHOCOLAT 9€
CARAMEL AND CHOCOLATE COOKIE

YAOURT 6€
YOGHURT

VINS ET CHAMPAGNE

WINES AND CHAMPAGNE

Carte complète des vins du restaurant disponible sur demande
List of restaurant wines available on request

Champagne Taittinger, Brut Réserve NM	150 €
Champagne Billecart Salmon, Brut rosé NM	190 €
Rosé	
Domaine Roca 32, Levant, Côte de Provence 2022	90 €
Château d'Esclan, Rock Angel, Côtes de Provence 2022	110 €
Blanc / White	
Château Fondugues-Pradugues, Lys des Sables Côtes de Provence 2023	70 €
Domaine Jean-Michel Gerin, Condrieu La Love 2022	190 €
Rouge / Red	
Domaine de la Madone, Côtes du Forez Urfé 2023	90 €
Domaine Bertrand Bachelet, Chassagne-Montrachet 2022	145 €

AU VERRE · BY THE GLASS

Champagne Charles Heidseick Blanc de Blancs, NM	40 €
Maison Siouvette, Cuvée Lou Pinet, Côtes de Provence Rosé 2021	16 €
Domaine Bourrian, Côtes de Provence blanc « Préférence » 2023	20 €
Clos Saint Vincent, AOP vin de Bellet 2021	32 €

Tableau des allergènes disponible sur demande / List of allergies on request

Prix net en euros, TVA et service compris / Price in euros, VAT and service charge included

Origine des viandes / Origin of meats: France - Australia - United States - Japan

PETIT-DEJEUNER *BREAKFAST*

7h-11h30

Frais de service du petit déjeuner en chambre 10 €
In room breakfast service fee 10 €

PETIT-DEJEUNER AMERICAIN <i>AMERICAN BREAKFAST</i>	40 €
LE CONTINENTAL <i>THE CONTINENTAL BREAKFAST</i>	25 €



Tableau des allergènes disponible sur demande / List of allergies on request
Prix net en euros, TVA et service compris / Price in euros, VAT and service charge included
Origine des viandes / Origin of meats: France - Australia – United States - Japan