



Lama

RESTAURANT • BAR À COCKTAILS • TAPAS



L'échappée belle entre deux cultures.

À flanc de colline, Le Loma prend racine.

Loma signifie crête en espagnol.

Un mot qui évoque l'élévation, la promesse d'un lieu suspendu entre terre et ciel,  
face aux reliefs majestueux de Roquebrune-sur-Argens.

Son nom chante l'Espagne.

Son âme danse entre deux rives : la finesse française et la chaleur ibérique.

Ici, le temps ralentit.

L'air est doux, les conversations s'étirent, les verres tintent.

On savoure, on partage, on se laisse porter.

On y vient pour la vue.

On y reste pour l'assiette.

Et on y revient pour les émotions.

À la croisée des chemins entre la France et l'Espagne,

notre cuisine célèbre le Sud autrement :

tapas à partager, plats vibrants, vins de caractère.

On goûte. On parle. On rit. On vit.

Bienvenue au Loma.

## PLATS À PARTAGER - TAPAS

---

<b>Tortilla de pomme de terre et chorizo</b> <i>Oeufs, pommes de terre, oignons blancs, ail, chorizo ibérique, herbes aromatiques, poivrons</i>	12€
<b>Assortiment de pintxos</b> <i>Pains snackés, caviar d'aubergines, tartare de tomates, houmous, guacamole, tzatziki, chorizo, crevettes, saumon fumé, jambon Serrano</i>	12€
<b>Patatas bravas</b> <i>Pommes de terre rissolées, huile d'olive, ail, tomates, oignons rouges, vin blanc, piment doux fumé, thym, basilic, Maïzena</i>	10€
<b>Planche de jambon Queso</b> <i>Pain, jambon ibérique, fromage</i>	12€
<b>Croquetas Jamon</b> <i>Béchamel, jambon ibérique, farine, chapelure, blancs d'œufs</i>	12€
<b>Calamars frits - Sauce Tartare</b> <i>Encornets frits, œufs, œufs durs, câpres, cornichons, échalotes, persil haché</i>	11€
<b>Pan con tomate</b> <i>Tranche de pain, tomates fraîches, ail, huile olive, oignons doux, olives noires</i>	9€
<b>Assiette de Pata Negra Bellota</b> <i>Jambon pata negra bellota, croûtons, tartare de tomates</i>	35€
<b>Empanadas thon ou végétariennes</b> <i>Farine, œufs, thon, légumes, huile d'olive, herbes aromatiques, épices</i>	15€
<b>Gambas à l'ail</b> <i>Gambas black tiger, ail, beurre, huile d'olive, poivrons piments doux, persil haché, olives Taggiasca</i>	15€
<b>Boulettes de viande</b> <i>Viande de bœuf, épices, tomates, poivrons, ail, basilic, oignons, safran</i>	12€
<b>Salade de poulpes</b> <i>Poulpes, huile d'olive, citron, olives, poivrons, tomates, sucre</i>	20€
<b>Moules farcies</b> <i>Moules, beurre, ail, persil, anis, chapelure, sel, poivre</i>	12€

## CÔTÉ MER

---

**Le poulpe snacké à la plancha** 37€  
*Purée de patate douce, chutney de poivrons au piment doux fumé*

**L'encornet farci** 29€  
*Farce aux pignons de pin et chorizo Bellota, jus de bouillabaisse*

**Le merlu à l'Espagnole** 25€  
*Dos de merlu, caviar d'aubergine, poivrons, tomates fraîches, ail, olives noires, chorizo culard, basilic*

**Pêche du jour** 13€/100g  
*Selon arrivage. Servi avec purée et légumes de saison*

**Bouillabaisse** 50€/pers  
*Sur commande (72 heures à l'avance)  
minimum 4 personnes*

## PAELLAS

---

**Paella viande** 25€  
*Riz, poivrons, tomates, ail, olives, safran, piment doux fumé, chorizo, poulet, lapin*

**Paella fruits de mer** 28€  
*Riz, poivrons, tomates, ail, olives, safran, piment doux fumé, poulpes, moules, gambas*

**Paella mixte** 30€  
*Riz, poivrons, tomates, ail, olives, safran, piment doux fumé, poulpes, moules, gambas, chorizo, poulet*

## CÔTÉ TERRE

---

**Côte de bœuf de galice** 70€  
*Purée à la truffe, petits légumes de saison*

**La pluma ibérique** 30€  
*Purée à la truffe, légumes de saison, jus de viande au xérès, échalotes confites*

**Poulet à l'Espagnole** 26€  
*Poulet, poivrons, tomates, ail, oignons blancs, huile d'olive, olives, piments*

**Tartare de bœuf au couteau façon ibérique** 25€  
*Servi avec frites et salade.  
Tartare de bœuf au couteau, huile d'olive, olives (olivettes), avocat, poivrons, échalotes, persil haché, jambon Serrano, jaune d'œuf, piment fumé*

## DESSERTS

---

**Café gourmand** 12€

**Churros nutella** 12€

**Fondant chocolat cœur touron** 12€

**Crème catalane** 12€

**Sangria déstructurée** 15€

**Assiette de fromage espagnole et basque** 12€

**Coupe de glace parfums au choix** 3€/boule

**Tarte aux pignons** 15€

## MENU DU GOLF

---

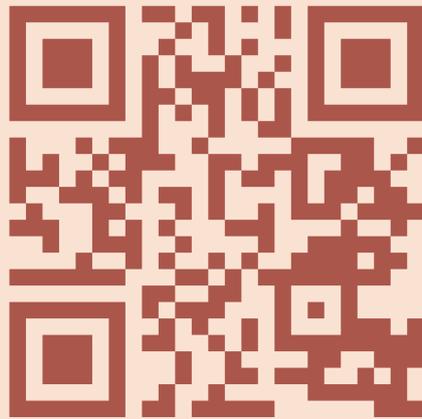
*Servi uniquement le midi*



<b>Salade César</b> <i>Poulet croustillant</i>	19€
<b>Croque monsieur ou madame</b> <i>Supplément : un oeuf - 1€ deux oeufs - 2€</i>	19€
<b>Burger</b> <i>Frites / Salade</i>	23€
<b>Omelette</b> <i>Frites / Salade Supplément : jambon, fromage - 2€</i>	18€
<b>Club poulet</b> <i>Frites / Salade</i>	21€
<b>Steak haché du boucher</b> <i>Frites / Salade</i>	19€
<b>Pièce du boucher</b> <i>Frites / Salade</i>	26€
<b>Pavé de saumon</b> <i>Petits légumes, purée de pommes de terre</i>	22€
<b>Filet de loup</b> <i>Petits légumes, purée de pommes de terre</i>	22€
<b>Pâtes du jour</b>	20€

NOS SAVEURS,  
NOS COULEURS,  
NOS MOMENTS

---



*Scannez pour nous suivre !*

*Loma*

## PARTENAIRES



### Golf de Roquebrune Resort

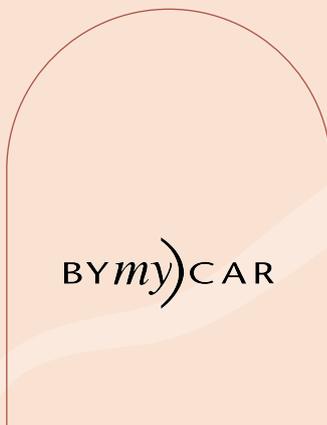
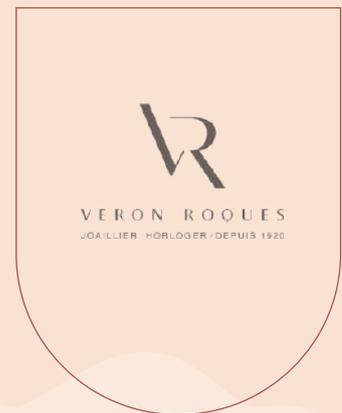
---

Véritable joyau de la Côte d'Azur, le Golf de Roquebrune Resort vous accueille dans un cadre exceptionnel, entre Cannes et Saint-Tropez, à seulement 10 minutes de Saint-Raphaël et de Sainte-Maxime.

### Veron Roques

---

Depuis plus de cent ans, la maison Veron Roques incarne quatre générations de joailliers-horlogers se sont succédé avec la même exigence : sublimer les matériaux les plus nobles pour créer des pièces uniques, empreintes de sens et d'élégance.



### Build Your Dreams

---

Leader mondial des véhicules électriques et hybrides rechargeables, BYD « Build Your Dreams » repousse les limites de la mobilité durable.

## PARTENAIRES



### Groupe Delli-Zotti

---

À Saint-Raphaël, le Groupe Delli Zotti incarne l'excellence entrepreneuriale, alliant tradition familiale et innovation au service du territoire.

### Elit Fitness

---

Située à Saint-Raphaël et Roquebrune-sur-Argens, Elit Fitness est bien plus qu'une simple salle de sport : c'est un lieu chic et apaisant, pensé pour prendre soin de son corps et de son esprit.

