



RESTAURANT • BAR À COCKTAILS • TAPAS



NOS SAVEURS,  
NOS COULEURS,  
NOS MOMENTS

---



*Scannez pour nous suivre !*

Loma

PLATS À PARTAGER - TAPAS

|     |                                                                                                                        |     |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1.  | Sardines à l'huile                                                                                                     | 12€ |
| 2.  | Hojaldre di queso<br><i>Feuilleté fromage, épinards, chorizo</i>                                                       | 14€ |
| 3.  | Croquetas Jamon<br><i>Béchamel, jambon ibérique, farine, chapelure, blancs d'œufs</i>                                  | 12€ |
| 4.  | Calamars frits - Sauce Tartare<br><i>Encornets frits, œufs, œufs durs, câpres, cornichons, échalotes, persil haché</i> | 12€ |
| 5.  | Pan con tomate<br><i>Tranche de pain, tomates fraîches, ail, huile olive, oignons doux, olives noires</i>              | 10€ |
| 6.  | Assiette de Pata Negra Bellota<br><i>Jambon pata negra bellota, croûtons, tartare de tomates</i>                       | 35€ |
| 7.  | Moules farcies<br><i>Moules, beurre, ail, persil, anis, chapelure, sel, poivre</i>                                     | 14€ |
| 8.  | Saumon gravlax<br><i>Blinis, crème aigre douce aux herbes folles</i>                                                   | 25€ |
| 9.  | Carpaccio de noix de St Jacques<br><i>Vinaigrette de kiwis, pickles de légumes</i>                                     | 30€ |
| 10. | Oeufs mimosas<br><i>Chips de chorizo</i>                                                                               | 18€ |
| 11. | Minis croques monsieur<br><i>Bri truffé, jambon serrano, truffes rappées de chez Benjamin Bruno</i>                    | 18€ |

Viandes origine UE

Allergènes :  
les numéros indiqués font référence  
à la liste des allergènes disponible sur demande.

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.



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.

Espaces Atypiques

L'agence Espaces Atypiques Saint-Tropez est le partenaire privilégié pour acheter ou vendre des biens immobiliers uniques, reflétant pleinement le style de vie méditerranéen.





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.

MENU DU GOLF

Servi uniquement le midi

MENU

33.

Salade Chèvre chaud  
*Lard tranché, miel*

23€
34.

Crème de butternut  
*Éclat de noisettes, champignons et rappé de truffes de chez Benjamin Bruno*

25€
35.

Tartare au couteau

25€
36.

Croque Monsieur  
*Bri truffé, jambon serrano et rappé de truffes de chez Benjamin Bruno*

25€
37.

Burger

23€
38.

Omelette  
*Supplément : jambon, fromage - 2€*

19€
39.

Club poulet

23€
40.

Steak haché du boucher

21€
41.

Filet de Bœuf

29€
42.

Filet de loup

24€

Accompagnements au choix  
*Frites / Salade / Petits légumes / Purée de pommes de terre*

BUSINESS LUNCH

29€

Du Lundi au Vendredi

Plat du jour + Café gourmand

MENU DES TOUTOUS

12€

Gamelle d'eau à volonté sur demande

La gamelle du chef  
*viande hachée et ses petites pâtes*

PARTENAIRES

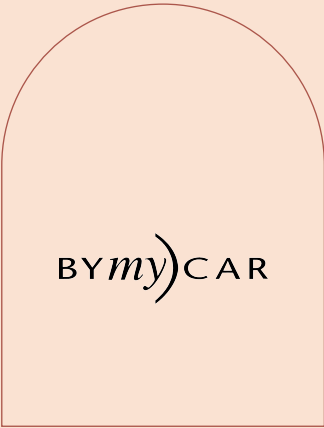
Veron Roques

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.



Devred

Marque de prêt-à-porter masculin basée à Puget-sur-Argens, Devred propose des vêtements élégants et modernes, alliant style, qualité et accessibilité pour accompagner les hommes dans tous les moments de leur vie.



Héhocom

Basée à Saint-Raphaël, HÉHOCOM est une agence de communication 360° qui accompagne les entreprises dans leur développement. Identité visuelle, réseaux sociaux, site internet, publicité, print... chaque projet est mené avec exigence, créativité et cohérence.



CÔTÉ MER

12.

Le poulpe caramélisé  
*Purée de butternut, chutney de poivrons au piment doux fumé*

39€
13.

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

28€
14.

Brochette de noix de St-Jacques  
*Cuites à la plancha sur une branche de romarin, risotto parmesan et truffe, truffes rappées de chez Benjamin Bruno*

35€
15.

Pêche du jour  
*Servie avec purée et légumes de saison*

13€/100g

VÉGÉTARIEN

20.

Ravioles aux cèpes  
*Huile de truffe et copeaux de truffes de chez Benjamin Bruno*

35€

PLAT SIGNATURE

Minimum 2 pers

21.

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

35€/pers

MENU ENFANT

17€

Sirop à l'eau

22.

Poisson ou Steak haché
23.

Frites ou Pâtes ou Légumes
24.

Boule de glace ou crêpe  
*(confiture, sucre ou nutella)*

CÔTÉ TERRE

16.

Côte de bœuf de galice - 1kg/2pers  
*Purée à la truffe, petits légumes de saison*

90€/pers
17.

Carré de Pluma Ibérique  
*Légumes de saison glacés dans le jus de cochon aux échalottes, purée à la truffe*

35€
18.

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

28€
19.

Côte de veau  
*Sauce aux morilles et purée à la truffe*

38€

DESSERTS

25.

Café gourmand

12€
26.

Churros nutella

12€
27.

Crêpe Suzette

15€
28.

Pâtisserie du jour

10€
29.

Assiette de fruits frais

12€
30.

Assiette de fromages

12€
31.

Coulant chocolat minute  
*Coulis vanille de Madagascar et fèves Tonka*

12€

LE DESSERT SIGNATURE

32.

Sangria déstructurée  
*Salade de fruit revisitée, glace carbonique, jus de sangria sans alcool*

Sans alcool  
15€