



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

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1. | Pan con tomates | 10€ |
| 2. | Croquetas et jambon serrano | 12€ |
| 3. | Garlic bread farci | 14€ |
| 4. | Os à moëlle gratiné et pain toasté | 14€ |
| 5. | Camembert rôti
<i>Chutney de pommes, poires et Calvados</i> | 14€ |
| 6. | Coeurs d'artichauts
<i>Vinaigrette balsamique, noisettes et citron confit</i> | 12€ |
| 7. | Moules farcies | 14€ |
| 8. | Oeufs Meurette
<i>Sauce au vin rouge, lard fumé, champignons, chips d'oignons et petits croûtons</i> | 18€ |
| 9. | Terrine de foie gras
<i>Brioche toastée, chutney d'oignons et figues</i> | 24€ |
| 10. | Escargots au beurre persillé en coquilles | 24€ la douzaine |
| 11. | Tempura de gambas
<i>Dips creamcheese coriandre et piment</i> | 25€ |
| 12. | Crudo de daurade
<i>Ajo blanco, vinaigrette à la noix, raisins et amandes torréfiées</i> | 25€ |
| 13. | Gravlax de saumon
<i>Aneth, baies roses, vinaigrette miel, pickles d'oignons rouges, blinis tièdes</i> | 25€ |
| 14. | Pata negra | 35€ |

Viande origine UE

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

CÔTÉ MER

- 15.** Mi cuit de thon 28€
Purée de carottes curry et coco, cébettes et coriandre
- 16.** Filet de daurade 38€
Purée à l'huile d'olive, aneth, sauce aux câpres et croûtons
- 17.** Saint Jacques snackées 35€
Risotto au chorizo, chips de chorizo
- 18.** Pêche du jour 13€/100g
Poisson entier servi avec purée et légumes de saison
- 19.** Filet de poisson du jour 23€

CÔTÉ TERRE

- 20.** Filet de boeuf 29€
Purée truffée, sauce aux champignons de saison
- 21.** Cordon bleu de volaille 28€
Comté, jambon blanc, frites, salade et mayonnaise à l'ail fumé
- 22.** Magret de canard snacké 35€
Pommes de terre grenailles, légumes rôtis, jus de viande réduit au vinaigre de Xeres
- 23.** Côte de veau 38€
Ratatouille, caviar d'aubergines, zaatar et olives noires
- 24.** Côte de boeuf 110€/2pers
Purée truffée, poêlée de champignons de saison et sauce aux champignons

DESSERTS

- 25.** Café gourmand 12€
- 26.** Tiramisu café et Amaretto 12€
- 27.** Riz au lait 12€
Au caramel beurre salé et noisettes
- 28.** Crumble pommes et poire, glace yaourt 12€
- 29.** Mont blanc 15€
Meringue craquante, compotée de cassis, chantilly et crème de marrons

MENU ENFANT

- 17€
- Sirop à l'eau
- 30.** Poisson ou Steak haché
- 31.** Frites ou Pâtes ou Légumes
- 32.** Boule de glace ou crêpe
(confiture, sucre ou nutella)

MENU DU GOLF

Servi uniquement le midi

MENU

33. Omelette 19€
34. Burger 23€
35. Pâtes du jour 23€
36. Club poulet 23€
Bacon, œufs, mayonnaise, salade, tomates
37. Tartare de boeuf 25€
38. Grilled cheese 25€
Cheddar, effiloché de boeuf BBQ, oignons confits
39. Rolls de crevettes 25€
Pain brioché, choux vinaigré, crevettes et mayonnaise, ciboulette et pickles de concombre
40. Rigatoni crème de parmesan et truffe 30€

SANDWICHS

41. Jambon, beurre, emmental, pain baguette 6€
42. Bagel brioché au saumon gravlax, cream cheese à l'aneth, pickles d'oignons et concombre 8€
43. Panini chèvre et miel 8€

BUSINESS LUNCH

29€

Du lundi au vendredi

Pâtes 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

Viande origine UE

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.



BYmyCAR

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.

DEVRED 1902

héhocom.
AGENCE DIGITALE

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.

PARTENAIRES



DELLI-ZOTTI

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.



NOS SAVEURS,
NOS COULEURS,
NOS MOMENTS



Scannez pour nous suivre !



