Loma

RESTAURANT • BAR À COCKTAILS • TAPAS

Loma

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.

TAPAS ET ENTRÉES À PARTAGER

1. Les Croquetas — 12€
Croquetas jambon cru, cheddar, jalapenos (x6 pièces)

2. Les empanadas — 22€
Échine de porc et chorizo, tomates, oignons, poivrons, ketchup épicé (x3 pièces)

3. Pata Negra — 35€
Pata negra, pan con et beurre fouetté ciboulette et fleur de sel

4. Le Houmous — 14€
Houmous de pois chiches, pois chiches frits, éclats de feta, croûtons à l'huile d'olive

5. Les financiers — 14€
Financiers aux crevettes, fondue de poireaux, parmesan, labneh au citron vert (x6 pièces)

6. Le foie gras — 25€
Au poivre de cassis de Bourgogne, chutney échalotte, brioche toastée



Viande origine UE

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

LE MENU DES GOLFEURS

Servi uniquement le midi

7. Le croque — 26€
Effiloché de canard confit, pickles de graines de moutarde, crème moutarde douce, chutney échalotes mandarine, jus de viande corsé, pain aux graines,
frites ou sucrine

8. Le muffin — 21€
Oeufs mollets, hollandaise au miso, lard grillé, bonite séchée, ciboulette, pain muffin toasté au beurre
frites ou sucrine

9. Le tartare de bœuf — 28€
Câpres, cornichons, ciboulette, échalotes, huile d'olive, fleur de sel, jaune d'œuf
frites ou sucrine

10. La saucisse du moment — 23€
Saucisse, purée Robuchon, jus corsé, mesclun

11. Le Burger — 23€
Pain bun à la patate douce, steak, jambon cru, raclette, oignons confits, salade, sauce au poivre,
frites ou sucrine

12. Les Pâtes du jour — 23€

13. L'Omelette — 18€
Frites ou sucrine



BUSINESS LUNCH — 29€

Du lundi au vendredi

Pâtes ou poisson du jour
+ Café gourmand

Viande origine UE

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

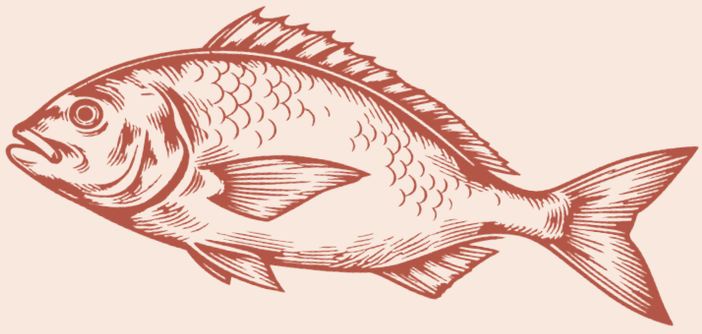
PLATS POISSONS

14. Les Saint-Jacques — 35€
Saint-Jacques snackées, purée de panais à la vanille, sauce aneth, chips de panais et huile de noisette

15. Filet de Merlu — 25€
Crème de patates douces, sauce au chorizo, crumble d'herbes

16. Soupe de poissons — 28€
Rouille et croûtons

17. Le poisson du jour — 23€







PLATS VIANDES

18. Hachis Parmentier — 34€
Paleron de boeuf confit, purée, oignons grelots et carottes glacées, jus de viande

19. Pièce du boucher — 29€
Sauce Vaudois,
frites et sucrine

20. La volaille — 28€
Suprême de volaille farci aux champignons de saison, crème de carottes rôties, sauce poulette, grué de cacao

21. Côte de bœuf de Galice, jus de viande réduit — 110€/2pers
*– accompagnement au choix**

**Accompagnements au choix : à choisir dans la liste ci-après hors rigatonis truffe (supplément 5€)*

ACCOMPAGNEMENTS

22. Frites 6€

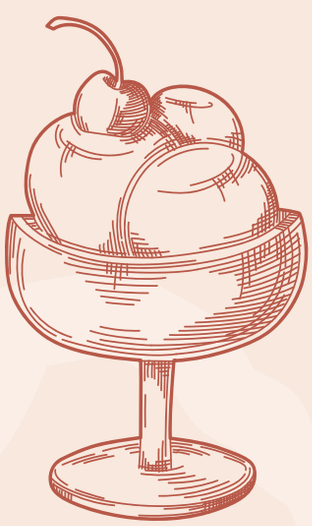
23. Sucrine, vinaigrette au miel et piment d'Espelette 6€

24. Rigatonis nature 6€

25. Rigatonis truffe et parmesan 11€

26. Légumes de saison rôtis 8€





DESSERTS

27. Brioche perdue 14€
Caramel beurre salé, glace vanille

28. Poire pochée à la sangria 12€
Streusel à l'orange et sauce au chocolat

29. Assortiment de trompe-l'oeil 18€
(4 pièces)

30. Finger au chocolat 14€
Chocolat au lait et noisettes

31. Café gourmand 12€

MENU ENFANT 17€

Sirop à l'eau

32. Poisson ou Steak haché

33. Frites ou Pâtes ou Légumes

34. Boule de glace

MENU DES TOUTOUS 12€

Gamelle d'eau à volonté sur demande

La gamelle du chef
viande hachée et ses petites pâtes

PARTENAIRES

Delli-Resort

Delli-resort réunit des établissements qui incarnent l'art de vivre méditerranéen. Du Château Vaudois, son domaine viticole historique, à ses adresses dédiées à la restauration et à la fête (Baïa, Pasha et Kyma), le groupe crée des lieux vibrants, animés par une même passion du partage et de la convivialité.

Build Your Dreams

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

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

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 !

Loma

RESTAURANT • BAR À COCKTAILS • TAPAS