

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

Tortilla de pomme de terre et chorizo Oeufs, pommes de terre, oignons blancs, ail, chorizo ibérique, herbes aromatiques, poivrons	12€
Poivrons marinés	11€
Sardines à l'huile	12€
Patatas bravas Pommes de terre rissolées, huile d'olive, ail, tomates, oignons rouges, vin blanc, piment doux fumé, thym, basilic, Maïzena	10€
Hojaldre di queso Feuilleté fromage, épinards, chorizo	12€
Croquetas Jamon Béchamel, jambon ibérique, farine, chapelure, blancs d'œufs	12€
Calamars frits - Sauce Tartare Encornets frits, œufs, œufs durs, câpres, cornichons, échalotes, persil haché	11€
Pan con tomate Tranche de pain, tomates fraîches, ail, huile olive, oignons doux, olives noires	9€
Assiette de Pata Negra Bellota Jambon pata negra bellota, croûtons, tartare de tomates	35€
Planche mixte Jambon serano, chorizo, fromages Espagnols et Basques	16€
Gambas à l'ail Gambas black tiger, ail, beurre, huile d'olive, poivrons piments doux, persil haché, olives Taggiasca	15€
Boulettes de viande Viande de bœuf, épices, tomates, poivrons, ail, basilic, oignons, safran	12€
Salade de poulpes Poulpes, huile d'olive, citron, olives, poivrons, tomates, sucre	20€
Moules farcies Moules, beurre, ail, persil, anis, chapelure, sel, poivre	12€

CÔTÉ MER

Le poulpe snacké à la plancha

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 Sur commande (72 heures à l'avance) Servie avec purée et légumes de saison 50€/pers Bouillabaisse Sur commande (72 heures à l'avance) minimum 4 personnes

PLAT SIGNATURE

Minimum 2 pers

37€

Paella mixte

30€/pers

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

MENU ENFANT

17€

Sirop à l'eau

Poisson ou steack haché

Frites ou Pâtes ou Légumes

Boule de glace

CÔTÉ TERRE

Côte de bœuf de galice - 1kg/2pers Purée à la truffe, petits légumes de saison	90€
Carré de porc Ibérique Purée à la truffe, légumes de saison, jus de viande au xérès, échalotes confites	35€
Poulet à l'Espagnole Poulet, poivrons, tomates, ail, oignons blancs, huile d'olive, olives, piments	26€
Tartare de bœuf au couteau façon ibérique - 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	25€
DESSERTS	
Café gourmand	12€

Café gourmand	12€
Churros nutella	12€
Touron façon nougat glacé	12€
Crème catalane	12€
Assiette de fromages Espagnols et Basques	12€
Coupe de glace parfums au choix 3€/k	oule
Framboise fraicheur Glace yaourt, framboises, coulis, chantilly	12€
Assiette d'ananas	15€

LE DESSERT SIGNATURE	Sans alcool
Sangria déstructurée Salade de fruit revisitée, glace carbonique, jus de sangria sans alcool	15€

MENU DU GOLF

Servi uniquement le midi

LES SALADES

Salade Nicoise Salade, tomate, thon , haricots verts , pommes de terre, œuf dur , poivrons, olives	23€
Salade Grecque Tomates , concombre, fêta, olives , oignons rouge, origan, vinaigrette	22€
Salade burratina Tomates cœur de bœuf	21€
Salade de pâtes Pâtes, jambon cru, olives, parmesan, tomates séchées, roquette, vinaigrette	23€
Salade melon & jambon cru	21€

LES PLATS

Burger	23€
Omelette Supplément : jambon, fromage - 2€	18€
Club poulet	21€
Steak haché du boucher	19€
Filet de Bœuf	29€
Filet de loup	22€

Accompagnements au choix Frites / Salade / Petits légumes / Purée de pois

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.

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.

NOS SAVEURS, NOS COULEURS, NOS MOMENTS



Scannez pour nous suivre!

