

TONO

Plage de Pampelonne Ramatuelle

Cocktails

NOS MOCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Fresh Velvet 9,50 €
Cranberry, ananas, orange, citron, citron vert, sirop de fraise

Limonada 9,50 €
Menthe, citron vert, cassonade, limonade

Summer love 9,50 €
Pêche, ananas, citron, vanille

Red Magic 9,50 €
Cranberry, citron vert, perrier

Virgin Apérol 12,00 €
Aperol sans alcool, perrier

Virgin Mojito 12,00 €
Menthe, citron vert, perrier, sucre de canne

Virgin Colada 12,00 €
Jus d'ananas, crème de coco, cannelle

NOS SPRITZ

Aperol 14,00 €
Aperol 3cl, prosecco 9cl, perrier

Italicus 15,00 €
Italicus 3cl, prosecco 9cl, perrier, menthe

Campari 14,00 €
Campari 3cl, prosecco 9cl, perrier

Hugo 14,00 €
Saint-germain 3cl, prosecco 9cl, perrier, menthe



Cocktails

À BASE DE RHUM

Mojito 14,00 €

Rhum blanc 4cl, sucre de canne, menthe, citron vert, perrier

Pina Colada 14,00 €

Rhum blanc 4cl, jus d'ananas, crème de coco, cannelle

Cuba Libre 14,00 €

Rhum blanc 4cl, coca cola, citron vert

Cocktails

À BASE DE VODKA

Moscow Mule 14,00 €

Vodka 4cl, ginger beer, citron vert

Espresso Martini 14,00 €

Vodka 4cl, café espresso, kahlua 2cl, sirop de vanille

Skinny Bitch 14,00 €

Vodka 4cl, perrier, citron vert

Sex On the Beach 14,00 €

Vodka 4cl, jus d'orange, jus de cranberry, crème de pêche 2cl

À BASE DE GIN

Gin Fizz 14,00 €

Gin 4cl, jus de citron, sucre de canne, perrier

Carte des Vins

À LA VERSE

	Verre 16cl	Piscine 20cl	Bouteille 50cl
Côté Mer ROSÉ <i>IGP</i>	6,00 €	7,00 €	17,00 €
Vignobles de Ramatuelle - Blanc / Rouge	6,00 €	7,00 €	17,00 €
<i>AOP Côtes de Provence</i>			

ROSÉ

Bouteille
75cl

PROVENCE	Val d'Astier - Cuvée du Tono <i>IGP des Maures 2025</i>	29,00 €
PROVENCE	Château de Pampelonne <i>HVE - AOP Côtes de Provence 2025</i>	41,00 €
PROVENCE	Domaine Cagnoli <i>BIO - AOP Côtes de Provence</i>	45,00 €

BLANC

PROVENCE	Domaine de La Rouillère <i>Cuvée domaine Blanc 2025</i>	39,00 €
RHÔNE	Maison Louis Latour - <i>Grand Ardèche Chardonnay IGP Ardèche 2022</i>	48,00 €
BOURGOGNE	Domaine des Héritières <i>AOP Chablis 2025</i>	52,00 €
LOIRE	Domaine de Ladoucette <i>AOP Pouilly fumé 2024</i>	69,00 €

ROUGE

RHÔNE	Famille Perrin - Cuvée Perrin <i>AOP Côtes du Rhône 2022</i>	35,00 €
BORDEAUX	Château Lichine - <i>Cuvée Confidences de Prieure 2nd Vin AOP Margaux 2019</i>	60,00 €
LOIRE	Maison Joseph Drouhin <i>AOP Mercurey 2022</i>	75,00 €

MAGNUMS

ROSÉ	Château de Pampelonne <i>HVE - AOP Côtes de Provence 2025</i>	70,00 €
BLANC	Domaine de La Rouillère <i>Cuvée domaine Blanc 2025</i>	75,00 €
CHAMPAGNE	Champagne Louis Roederer <i>Collection</i>	220,00 €
CHAMPAGNE	Dom Pérignon <i>Collection</i>	1500,00 €

PÉTILLANTS

	Verre 12cl	Piscine 20cl	Bouteille 75cl
DOC Prosecco	8,00 €	9,00 €	49,00 €
Domaine Torpez Blanc de Blancs <i>IGP Côtes de Provence</i>			65,00 €
Champagne Théophile <i>Maison Roederer</i>	14,00 €	15,00 €	95,00 €
Champagne Louis Roederer <i>Collection 244</i>			120,00 €
Champagne Dom Pérignon <i>2013</i>			490,00 €
Champagne Cristal Louis Roederer <i>2016</i>			550,00 €

Boissons

SOFTS

Vittel / Perrier / San Pellegrino 50cl	4,00 €
Coca-Cola / Coca Zéro / Orangina / Fuze Tea / Schweppes Tonic 33cl	5,00 €
Red Bull/ Red Bull Light 25cl	7,00 €
Jus de Fruits Pomme - Ananas - Cranberry - Orange -Tomate	5,00 €
Fruits Pressés Orange - Citron - Pamplemousse	9,00 €
Sirop à l'eau Grenadine - Menthe - Fraise - Orgeat - Citron - Pêche	3,00 €
Diabolo Grenadine - Menthe - Fraise - Orgeat - Citron - Pêche	5,00 €
Supp. Sirop	1,00 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50 €	Double Café	4,00 €
Café Allongé	3,00 €	Café Crème / Cappuccino	4,50 €
Thé / Infusion			
Verveine / Vert à la menthe/ Bergamote / Earl Grey / Breakfast Tea			4,50 €

APÉRITIFS

Pastis 12 / Ricard 4cl	5,00 €
Martini (Blanc / Rouge) Suze / Campari / 8cl	9,00 €
Vin d'orange Pampy Ramatuelle 8cl	9,00 €
Ice Tropez 33cl	9,00 €

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Jupiler	6,00 €	10,00 €
Bêtise 2cl crème de pêche	7,00 €	12,00 €
Picon Bière 2cl picon	7,00 €	12,00 €

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 0° sans alcool	7,00 €
La petite mousse de Pampelonne Blanche	8,00 €
Corona	8,00 €

DIGESTIFS

Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello 6cl	10,00 €
Belvédère, Jack Daniels, Ferney Branca 4cl	12,00 €
Dom Papa, Cognac, Armagnac, Vieille prune, Mezcal, Diplomatico 5cl	14,00 €
Chartreuse 5cl	14,00 €
Zacapa 23ans 4cl	16,00 €
Don Julio Reposado 4cl	15,00 €
Don Julio 1942 4cl	42,00 €

SHOOTERS

Get 27 / Limoncello / Smirnoff / Havana /San José 4 cl	7,00 €
--	--------

BOUTEILLES 70cl

3 softs

Jack Daniels	170,00 €
Vodka Belvédère / Grey Goose	220,00 €
Dom Papa	200,00 €
Zacapa 23 ans	230,00 €
Don Julio Reposado	250,00 €
Don Julio 1942	742,00 €
Don Julio Magnum 1942	1800,00 €

Prix nets, service compris

A Partager (ou pas)

Falafels 7 pièces - 7/4/1	14,00 €
Assiettes de veau 180gr - 5/4/7/1	14,00 €
Frites Truffles (2 personnes) - 8	14,00 €
Houmous d'artichaut - 9/8	15,00 €
Nems Poulet 4 pièces - 7/12/4/5/2	16,00 €
Beignets de fleurs de courgettes 4 pièces - 1/12/4/5	16,00 €

Sandwichs

Dürüm - 5/7/3/4	
Galette de blé, veau, salade, tomates, oignon rouge, poivron jaune, feta, sauce	14,00 €
Dürüm Végé - 5/7/1/4	
Galette de blé, falafels, salade, tomates, oignon rouge, poivron jaune, feta, sauce	14,00 €
Wrap Poulet - 5/7/1	
Galette de blé, tomates, salade, oignons crispy, poulet pané, sauce maison	15,00 €
Pithüm - 5 /7/1/3/4	
Pain pita, veau, salade, tomates, feta, poivron jaune, oignons rouge, sauce	15,00 €

Portions

Salade composée - 5/7/1/4	9,00 €
Frites de patates douces - 8	9,00 €
Frites - 8	7,00 €
Smash Steak Black Angus 80 gr	7,00 €
Salade verte - 1/8/3	6,00 €
Pain pita - 7	2,00 €
Sauce béarnaise - 1/3/5	2,00 €
Sauce blanche - 1/3/5	1,00 €

Menu Pitchoun (- de 10 ans uniquement)

10,00 €
Nuggets de poulet pané avec frites
Sirop au choix - Petit Pot de glace - 1/5
Vanille-Fraise ou Vanille-Chocolat

Salades

Salade Grecque - 1/3/2/5	21,00 €
<i>Salade, tomates, feta, concombres, olives noires, oignons rouge, sauce maison</i>	
Salade Poulet Crunchy - 5/1	23,00 €
<i>Salade, poulet pané, fromage italien, tomate, oignons crispy, sauce blanche, focaccia</i>	
Salade Italienne - 5/1	24,00 €
<i>Salade, mozza burrata, tomates, jambon cru, pesto</i>	
Poke Bowl - 5/8/4	22,00 €
<i>Riz, édamamé, concombre, wakamé, tomates, poivrons, veau</i>	
<i>Riz, édamamé, concombre, wakamé, tomates, poivrons, thon</i>	24,00 €

Viandes

Ugly smash burger - 5/7/1/3	22,00 €
<i>Black Angus Australien 2x80gr, cheddar, oignons rouges, pickles, sauce maison, avec salade</i>	
Ugly smash burger bacon - 5/7/1/3	23,00 €
<i>Black Angus Australien 2x80gr, cheddar, oignons, pickles, bacon, sauce maison, avec salade</i>	
Burger Poulet Crunchy - 5/7/1/3	22,00 €
<i>Poulet pané, cheddar, pickles, salade, oignons crispy, sauce maison, avec salade</i>	
Brochette de Poulet citron, Thym - 7	23,00 €
<i>Salade, Frites</i>	
Tartare à l'Italienne - 5/10/8	26,00 €
<i>Boeuf, tomates séchées, pesto, parmesan, olives noires...</i>	
Côtelettes d'agneau - 8	34,00 €

Poissons

Sardines grillées (selon arrivage de Bretagne)	19,00 €
<i>Salade</i> - 11/2/8	
Filet de Bar sauce Chimichuri	26,00 €
<i>Salade, Frites</i> - 11/2/8	
Filet de St-Pierre	29,00 €
<i>Salade, Frites</i> - 11/2/8	
Steak de thon sauce Chimichuri	32,00 €
<i>Salade, Frites</i> - 11/2/8	

Pâtes

Linguine du soleil	22,00 €
<i>Pâtes, tomates mélimélo, pesto, burrata</i> - 5/7	

Desserts

Cookie aux 3 chocolats -1/5/7	6,00 €
Crème brûlée aux 2 citrons -1/5	10,00 €
Mousse au Nutella et cookies -5/1/8	10,00 €
Profiteroles -5/1/7	12,00 €
Soupe de fraises et son île flottante -5/1/7	12,00 €
Bâteau de fruits (min 2 personnes) <i>Pastèque, ananas, fraises, mangue</i>	22,00 €
Crêpes nature -5/1/7	5,00 €
<i>Nutella, caramel beurre salé, sucre</i>	7,00 €
<i>Grand Marnier</i>	9,00 €

Les glaces

Le colonel <i>Glace citron vert, citron confit, vodka</i>	15,00 €
Petit pot	
Vanille - Fraise -5	3,00 €
Vanille - Chocolat -5	3,00 €
Calipo coca -5/7	4,00 €
Cornetto	
Vanille -1/5/10	4,50 €
Chocolat -1/5/10	4,50 €
Magnum	
Classique -5/4	5,50 €
Amande -1/5/10	5,50 €
Fruits givrés	
Coco -5/10/9/7	9,00 €
Citron -5	9,00 €
Ananas -5	10,00 €

Tableau des allergènes

 Œufs	 Anhydrique sulfureux (E220)	 Moutarde	 Soja	 Lait
 Celeri	 Céréale	 Arachide	 Sésame	 Fruit à coque
 Poisson	 Crustacé	 Mollusque	 Lupin	© Sanipoussi

Carte du soir

A Partager (ou pas)

Falafels 7 pièces - 7/4/1	14,00 €
Frites Truffes (2 personnes) - 8	14,00 €
Nems Poulet 4 pièces - 7/12/4/5/2	16,00 €
Beignets de fleurs de courgettes 4 pièces - 1/12/4/5	16,00 €
Plateau à partager 4 pièces - 1/11 2 nems, 2 fleurs, 4 falafels, houmous, pain pita	25,00 €

Salades

Salade Grecque - 1/3/2/5 Salade, tomates, feta, concombres, olives noires, oignons rouge, sauce maison	21,00 €
Salade Poulet Crunchy - 5/1 Salade, poulet pané, fromage italien, tomate, oignons crispy, sauce blanche, focaccia	23,00 €

Viandes

Ugly smash burger - 5/7/1/3 Black Angus Australien 2x80gr, cheddar, oignons rouges, pickles, sauce maison, avec salade	22,00 €
Ugly smash burger bacon - 5/7/1/3 Black Angus Australien 2x80gr, cheddar, oignons, pickles, bacon, sauce maison, avec salade	23,00 €
Filet de boeuf sauce béarnaise - 5/8/1/7 Frites, salade	34,00 €
Côte de boeuf (min 2 personnes) - 8/5/3 Frites, salade	120,00 €

Poissons

Filet de St-Pierre Salade, Frites - 11/2/8	29,00 €
Steak de thon sauce Chimichuri Salade, Frites - 11/2/8	32,00 €

Portions

Salade composée - 5/7/1/4	9,00 €
Frites de patates douces - 8	9,00 €
Frites - 8	7,00 €
Smash Steak Black Angus 80 gr	7,00 €
Salade verte - 1/8/3	6,00 €
Sauce béarnaise - 1/3/5	2,00 €

Fromage

Fromage de chèvre St Marcellin à l’huile d’olives - 5/1/8	10,00 €
---	---------

Desserts

Mousse au Nutella et cookies - 5/1/8	10,00 €
Le colonel <i>Glace citron vert, citron confit, vodka</i>	15,00 €
Bateau souvenir d'enfance (min 2 personnes) - 5/10 <i>Fruits de saison, chamallows, chocolat fondu</i>	25,00 €

Menu Pitchoun

(- de 10 ans uniquement)

10,00 €

Nuggets de poulet pané avec frites
Sirop au choix - Petit Pot de glace - 1/5

Vanille-Fraise ou Vanille-Chocolat

Tableau des allergènes

 Œufs	 Anhydrique sulfureux (E220)	 Moutarde	 Soja	 Lait
 Celeri	 Céréale	 Arachide	 Sésame	 Fruit à coque
 Poisson	 Crustacé	 Mollusque	 Lupin	

© Sanipoussi

Prix nets, service compris



TONO

Plage de Pampelonne Ramatuelle

NOUS SOMMES OUVERT D'AVRIL À NOVEMBRE TOUS LES JOURS SAUF MERCREDI DE 9H À 19H

JUILLET / AOUT 7 JOURS SUR 7

RÉSERVATIONS / PRIVATISATION

ANNIVERSAIRE - MARIAGE - DIVORCE

contact@tonopampelonne.com

04 94 45 94 38



TONO

Plage de Pampelonne Ramatuelle

Cocktails

OUR MOCKTAILS

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Fresh Velvet	9,50 €
<i>Cranberry, pineapple, orange, lemon, lime, strawberry syrup</i>	
Limonada	9,50 €
<i>Mint, lime, brown sugar, lemonade</i>	
Summer love	9,50 €
<i>Peach, pineapple, lemon, vanilla</i>	
Red Magic	9,50 €
<i>Cranberry, lime, sparkling water</i>	
Virgin Apérol	12,00 €
<i>Non-alcoholic Aperol, sparkling water</i>	
Virgin Mojito	12,00 €
<i>Mint, lime, sparkling water, sugar cane</i>	
Virgin Colada	12,00 €
<i>Mint, lime, sparkling water, sugar cane</i>	

NOS SPRITZ

Aperol	14,00 €
<i>3 cl Aperol, 9 cl Prosecco, sparkling water,</i>	
Italicus	15,00 €
<i>Italicus 3 cl, Prosecco 9 cl, sparkling water, mint, lemon, orange</i>	
Campari	14,00 €
<i>3 cl Campari, 9 cl Prosecco, sparkling water,</i>	
Hugo	14,00 €
<i>Saint-Germain 3 cl, Prosecco 9 cl, sparkling water, mint</i>	



Cocktails

MADE WITH RUM

Mojito 14,00 €

4 cl white rum, cane sugar, mint, lime, Perrier

Pina Colada 14,00 €

4 cl white rum, pineapple juice, coconut cream, cinnamon, sugar cane

Cuba Libre 14,00 €

4 cl white rum, Coca-Cola, lime

Cocktails

MADE WITH VODKA

Moscow Mule 14,00 €

4 cl vodka, ginger beer, lime

Espresso Martini 14,00 €

4 cl vodka, espresso, 2 cl Kahlúa, vanilla syrup

Skinny Bitch 14,00 €

4 cl vodka, Perrier, lime

Sex On the Beach 14,00 €

4 cl vodka, orange juice, cranberry juice, 2 cl peach liqueur

MADE WITH GIN

Gin Fizz 14,00 €

4 cl gin, lemon juice, sugar cane, Perrier

WINE LIST

RAIN POUR

	Glass 16cl	Pool 20cl	Bottle 50cl
Côté Mer ROSÉ <i>IGP</i>	6,00 €	7,00 €	17,00 €
Vignobles de Ramatuelle - White / Red	6,00 €	7,00 €	17,00 €
<i>AOP Côtes de Provence</i>			

ROSÉ

		Bottle 75cl
PROVENCE	Val d'Astier - Cuvée du Tono <i>IGP des Maures 2025</i>	29,00 €
PROVENCE	Château de Pampelonne <i>HVE - AOP Côtes de Provence 2025</i>	41,00 €
PROVENCE	Domaine Cagnoli <i>BIO - AOP Côtes de Provence</i>	45,00 €

WHITE

PROVENCE	Domaine de La Rouillère <i>Cuvée domaine Blanc 2025</i>	39,00 €
RHÔNE	Maison Louis Latour - <i>Grand Ardèche Chardonnay IGP Ardèche 2022</i>	48,00 €
BOURGOGNE	Domaine des Héritières <i>AOP Chablis 2025</i>	52,00 €
LOIRE	Domaine de Ladoucette <i>AOP Pouilly fumé 2024</i>	69,00 €

RED

RHÔNE	Famille Perrin - Cuvée Perrin <i>AOP Côtes du Rhône 2022</i>	35,00 €
BORDEAUX	Château Lichine - <i>Cuvée Confidences de Prieure 2nd Vin AOP Margaux 2019</i>	60,00 €
LOIRE	Maison Joseph Drouhin <i>AOP Mercurey 2022</i>	75,00 €

MAGNUMS

ROSÉ	Château de Pampelonne <i>HVE - AOP Côtes de Provence 2025</i>	70,00 €
BLANC	Domaine de La Rouillère <i>Cuvée domaine Blanc 2025</i>	75,00 €
CHAMPAGNE	Champagne Louis Roederer <i>Collection</i>	220,00 €

SPARKLING WINES

	Glass 12cl	Pool 20cl	Bottle 75cl
DOC Prosecco	8,00 €	9,00 €	49,00 €
Domaine Torpez Blanc de Blancs <i>IGP Côtes de Provence</i>			65,00 €
Champagne Théophile <i>Maison Roederer</i>	14,00 €	15,00 €	95,00 €
Champagne Louis Roederer <i>Collection 244</i>			120,00 €
Champagne Dom Pérignon <i>2013</i>			490,00 €
Champagne Cristal Louis Roederer <i>2016</i>			550,00 €

Prix nets, service compris

DRINKS

SOFTS

Vittel / Perrier / San Pellegrino 50cl	4,00 €
Coca-Cola / Coca Zéro / Orangina / Fuze Tea / Schweppes Tonic 33cl	5,00 €
Red Bull/ Red Bull Light 25cl	7,00 €
Fruit Juice Apple - Pineapple - Cranberry - Orange - Tomato	5,00 €
Pressed Fruits Orange - Lemon - Grapefruit	9,00 €
Water syrup Grenadine - Mint - Strawberry - Orgeat - Lemon - Peach	3,00 €
Diabolo Grenadine - Mint - Strawberry - Orgeat - Lemon - Peach	5,00 €
Supp. Syrup	1,00 €

HOT DRINKS

Espresso	2,50 €	Double Coffee	4,00 €
Long coffee	3,00 €	Café Crème / Cappuccino	4,50 €
Tea / Infusion			
Verveine / Mint Green/ Bergamote / Earl Grey / Breakfast Tea			4,50 €

APERITIFS

Pastis 12 / Ricard 4cl	5,00 €
Martini (white / red) Suze / Campari / 8cl	9,00 €
Vin d'orange Pampy Ramatuelle 8cl	9,00 €
Ice Tropez 33cl	9,00 €

DRAFT BEER

	25cl	50cl
Jupiler	6,00 €	10,00 €
Bêtise 2cl crème de pêche	7,00 €	12,00 €
Picon Bière 2cl picon	7,00 €	12,00 €

BEER BOTTLES

Heineken 0° sans alcool	7,00 €
La petite mousse de Pampelonne Blanche	8,00 €
Corona	8,00 €

DIGESTIFS

Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello 6cl	10,00 €
Belvédère, Jack Daniels, Ferney Branca 4cl	12,00 €
Dom Papa, Cognac, Armagnac, Vieille prune, Mezcal, Diplomatico 5cl	14,00 €
Chartreuse 5cl	14,00 €
Zacapa 23ans 4cl	16,00 €
Don Julio Reposado 4cl	15,00 €
Don Julio 1942 4cl	42,00 €

SHOOTS

Get 27 / Limoncello / Smirnoff / Havana / San José 4 cl	7,00 €
---	--------

BOTTLES 70cl

3 softs

Jack Daniels	170 €
Vodka Belvédère / Grey Goose	220 €
Dom Papa	200 €
Zacapa 23 ans	230 €
Don Julio Reposado	250 €
Don Julio 1942	742 €

Lunch Menu

To share (or not)

Falafels 7 pieces - 7/4/1	14,00 €
Veal cutlets 180gr - 5/4/7/1	14,00 €
Truffle French Fries (2 personnes) - 8	14,00 €
Artichoke Hummus - 9/8	15,00 €
Chicken Spring Rolls 4 pieces - 7/12/4/5/2	16,00 €
Zucchini Flower Fritters 4 pieces - 1/12/4/5	16,00 €

Sandwiches

Dürüm - 5/7/3/4 Wheat flatbread, veal, salad, tomatoes, red onion, yellow bell pepper, feta, sauce	14,00 €
Dürüm Végé - 5/7/1/4 Wheat flatbread, falafel, salad, tomatoes, red onion, yellow bell pepper, feta, sauce	14,00 €
Chicken Wrap - 5/7/1 Wheat flatbread, tomatoes, lettuce, crispy onions, breaded chicken, house sauce	15,00 €
Pithüm - 5 /7/1/3/4 Pita bread, veal, salad, tomatoes, feta, yellow bell pepper, red onions, sauce	15,00 €

Servings

Mixed Salad - 5/7/1/4	9,00 €
Sweet Potato Fries - 8	9,00 €
Fries - 8	7,00 €
Smash Steak Black Angus 80 gr	7,00 €
Green Salad - 1/8/3	6,00 €
Pita Bread - 7	2,00 €
Bearnaise Sauce - 1/3/5	2,00 €
White Sauce - 1/3/5	1,00 €

Kids Menu

(under 10 years old only)

10,00 €

Breaded chicken nuggets with french fries
Syrup of your choice - Small ice cream cup - 1/5

Vanilla-Strawberry or Vanilla-Chocolate

Net prices, service included

Salads

Greek Salad - 1/3/2/5	21,00 €
<i>Lettuce, tomatoes, feta, cucumbers, black olives, red onions, homemade dressing</i>	
Crunchy Chicken Salad - 5/1	23,00 €
<i>Lettuce, breaded chicken, Italian cheese, tomato, crispy onions, white sauce, focaccia</i>	
Italian Salad - 5/1	24,00 €
<i>Salad, mozzarella and burrata, tomatoes, prosciutto, pesto</i>	
Poke Bowl - 5/8/4	
<i>Rice, edamame, cucumber, wakame, tomatoes, bell peppers, veal</i>	22,00 €
<i>Rice, edamame, cucumber, wakame, tomatoes, bell peppers, tuna</i>	24,00 €

Meat

Ugly smash burger - 5/7/1/3	22,00 €
<i>Australian Black Angus 2x80g, cheddar, red onions, pickles, house sauce, with a side of salad</i>	
Ugly smash burger bacon - 5/7/1/3	23,00 €
<i>Australian Black Angus 2x80g, cheddar, onions, pickles, bacon, house sauce, with a side of salad</i>	
Burger Poulet Crunchy - 5/7/1/3	22,00 €
<i>Breaded chicken, cheddar, pickles, lettuce, crispy onions, house sauce, served with a side of salad</i>	
Brochette de Poulet citron, Thym - 7	23,00 €
<i>Salad, French Fries</i>	
Tartare à l'Italienne - 5/10/8	26,00 €
<i>Beef, sun-dried tomatoes, pesto, Parmesan, black olives...</i>	
Lamb Loin - 8	34,00 €

Fish

Grilled sardines (depending on availability from Brittany)	19,00 €
<i>Salad</i> - 11/2/8	
Sea Bass Fillet with Chimichurri Sauce	26,00 €
<i>Salad, French Fries</i> - 11/2/8	
St. Peter's Fillet	29,00 €
<i>Salad, French Fries</i> - 11/2/8	
Tuna Steak with Chimichurri Sauce	32,00 €
<i>Salad, French Fries</i> - 11/2/8	

Pasta

Sun-Kissed Linguine	22,00 €
<i>Pasta, mixed tomatoes, pesto, burrata</i> - 5/7	

Desserts

Three-Chocolate Cookie -1/5/7	6,00 €
Crème Brûlée with Two Lemons -1/5	10,00 €
Nutella Mousse and Cookies -5/1/8	10,00 €
Profiteroles -5/1/7	12,00 €
Strawberry Soup and island -5/1/7	12,00 €
Fruit Boat (min 2 people) <i>Watermelon, pineapple, strawberry, mango</i>	22,00 €
Plain Crepes -5/1/7	5,00 €
<i>Nutella, salted caramel, sugar</i>	7,00 €
<i>Grand Marnier</i>	9,00 €

Ice-cream

Le colonel <i>Lime ice cream, candied lemon, vodka</i>	15,00 €
Small pot	
Vanilla - Strawberry -5	3,00 €
Vanilla - Chocolate -5	3,00 €
Calipo coca -5/7	4,00 €
Cornetto	
Vanilla -1/5/10	4,50 €
Chocolate -1/5/10	4,50 €
Magnum	
Classic -5/4	5,50 €
Almond -1/5/10	5,50 €
Frosted Fruit	
Coco -5/10/9/7	9,00 €
Lemon -5	9,00 €
Pineapple -5	10,00 €

Allergen Chart

 1 Œufs	 2 Anhydrique sulfureux (E220)	 3 Moutarde	 4 Soja	 5 Lait
 6 Celeri	 7 Céréale	 8 Arachide	 9 Sésame	 10 Fruit à coque
 11 Poisson	 12 Crustacé	 13 Mollusque	 14 Lupin	 © Sanipoussi

Dinner Menu

To share (or not)

Falafels 7 pieces - 7/4/1	14,00 €
Truffle French Fries (2 people) - 8	14,00 €
Chicken Spring Rolls 4 pieces - 7/12/4/5/2	16,00 €
Zucchini Flower Fritters 4 pieces - 1/12/4/5	16,00 €
Platter to share 4 pieces - 1/11 2 spring rolls, 2 flowers, 4 falafels, hummus, pita bread	25,00 €

Salads

Greek Salad - 1/3/2/5 Lettuce, tomatoes, feta, cucumbers, black olives, red onions, homemade dressing	21,00 €
Crunchy Chicken Salad - 5/1 Lettuce, breaded chicken, Italian cheese, tomato, crispy onions, white sauce, focaccia	23,00 €

Meat

Ugly smash burger - 5/7/1/3 Australian Black Angus 2x80g, cheddar, red onions, pickles, house sauce, with a side of salad	22,00 €
Ugly smash burger bacon - 5/7/1/3 Australian Black Angus 2x80g, cheddar, onions, pickles, bacon, house sauce, with a side of salad	23,00 €
Beef tenderloin with Béarnaise sauce - 5/8/1/7 Salad, French Fries	34,00 €
Rib of beef (min 2 people) - /8/5/3 Salad, French Fries	105,00 €

Fish

St. Peter's Fillet Salad, French Fries - 11/2/8	29,00 €
Tuna Steak with Chimichurri Sauce Salad, French Fries - 11/2/8	32,00 €

Servings

Mixed Salad - 5/7/1/4	9,00 €
Sweet Potato Fries - 8	9,00 €
Fries - 8	7,00 €
Smash Steak Black Angus 80 gr	7,00 €
Green Salad- 1/8/3	6,00 €
Bearnaise Sauce- 1/3/5	2,00 €

Cheese

St. Marcellin goat cheese with olive oil - 5/1/8	10,00 €
--	---------

Desserts

Nutella Mousse and Cookies - 5/1/8	10,00 €
Le colonel <i>Lime ice cream, candied lemon, vodka</i>	15,00 €
Boat from Childhood (min 2 people) - 5/10 <i>Seasonal fruit, marshmallows, melted chocolate</i>	25,00 €

Kids Menu

(under 10 years old only)

10,00 €
Breaded chicken nuggets with french fries
Syrup of your choice - Small ice cream cup -1/5
<i>Vanilla-Strawberry or Vanilla-Chocolate</i>

Allergen Chart

 Œufs	 Anhydrique sulfureux (E220)	 Moutarde	 Soja	 Lait
 Celeri	 Céréale	 Arachide	 Sésame	 Fruit à coque
 Poisson	 Crustacé	 Mollusque	 Lupin	

© Sanipoussi

Net prices, service included



TONO

Plage de Pampelonne Ramatuelle

NOUS SOMMES OUVERT D'AVRIL À NOVEMBRE TOUS LES JOURS SAUF MERCREDI DE 9H À 19H

JUILLET / AOUT 7 JOURS SUR 7

RÉSERVATIONS / PRIVATISATION

ANNIVERSAIRE - MARIAGE - DIVORCE

contact@tonopampelonne.com

04 94 45 94 38

