

# LA PINEDE

# Lunch

## ENTRÉES A PARTAGER

Panier de petits légumes crus, sauce anchoïade, tapenade noire et crème aux herbes. 40 €

Fritto misto de petits poissons de roche, calamars et crevettes, légumes et tomates cerise, sauce aïoli. 46 €

## ENTRÉES

Salade de courgettes du jardin, à la menthe fraîche, émietté de chèvre frais. 22 €

Salade fraîcheur, gambas rôties, cœur de sucrine, avocat et pamplemousse. 26 €

Buratta Parme « San Daniele ». 28 €

Tomate cœur de Bœuf et Buffalo, basilic frais. 23 €

Tartare de Daurade Royale, cébettes, gingembre et coriandre. 25 €

Tarte fine aux légumes de saison confits à l'huile d'olive, chèvre frais au thym et olives noires. 23 €

Salade Niçoise dans la tradition. 24 €

Salade César, romaine et suprêmes de volaille. 23 €

## PÂTES

Linguine « De Cecco » aux encornets. 24 €

Spaghetti « De Cecco » aux moules et gambas, tomates cerise et cébettes. 26 €

## VIANDES

Tartare de Bœuf minute et copeaux de parmesan. 28 €

Brochette de volaille fermière Bio, gingembre, coriandre et citron vert. 27 €

Entrecôte de bœuf Charolais grillée aux aromates. 30 €

Côtes d'agneau Label Rouge de Sisteron, grillées au thym et romarin, ail en chemise confit. 32 €

Côte de bœuf Charolais grillée aux herbes fraîches. 38 €

**Toutes nos viandes sont servies avec une sauce BBQ maison.**

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

## POISSONS

Sardines argentées grillées au naturel.	26 €
Les traditionnelles moules marinières.	24 €
Dos de cabillaud vapeur, citron et herbes fraîches.	28 €
Brochettes de lotte marinées au citron, piment d'Espelette et romarin.	32 €

**Tous nos poissons sont servis avec une sauce vierge à l'huile d'olive et sauce aïoli**

## POISSONS ET CRUSTACÉS SUR LE GRILL

Dorade royale	(500 gr.)	(corse – élevage)	49 €
Loup	(500 gr.)	(corse – élevage)	50 €
St Pierre	(500 gr.)	(méditerranée – sauvage)	55 €
Sole	(500 gr.)	( méditerranée / atlantique - petit bateau )	58 €
Langouste	( sur commande )	( méditerranée / atlantique )	26 € les 100 gr.
Homard	( sur commande )	( méditerranée / atlantique )	24 € les 100 gr.

## LA BARQUE DU PECHEUR ( selon l'arrivage du jour )

**Nos Viandes, Poissons et Crustacés sont accompagnés d'une garniture :**

Frites, salade de jeunes pousses et herbes fraîches, riz parfumé, légumes du jour et ratatouille.

*Supplément de garniture facturé 6 euros*

*Les prix des poissons et crustacés sur le grill peuvent varier selon le cours du jour*

## DESSERTS

Tarte Tropézienne.	14 €
Tarte aux fraises.	14 €
Tarte aux fruits de saison.	14 €
Salade de fruits frais.	14 €
Dessert du jour.	14 €
Crumble au fruit du moment.	14 €
Tiramisu dans la tradition.	14 €

Glaces et sorbets « barbarac » made in Saint –Tropez \* 4 € la Boule  
chocolat, vanille, café, yaourt, caramel fleur de sel, fraise, citron, framboise, coco.

*Nos prix s'entendent taxes et service compris*

*Service : 12H30 > 14H30*

## ENTRÉES

Incontournable soupe de poissons de roche.	28 €
Marbré de Daurade Royale et légumes de printemps, sucrine salade, vinaigrette aux olives.	29 €
Barigoule d'artichauts violets de Provence, jeunes pousses d'herbes fraîches.	28 €
Fraicheur de homard à la coriandre, légumes crus de saison et vinaigrette aux agrumes.	32 €
Gambas rôties au romarin, petits pois et fèves au pistou.	30 €
Salade de légumes servis comme une « ratatouille », sablé au parmesan et coulis de tomate.	27 €

## PATES :

Linguine « De Cecco » au homard, tomates et basilic frais.	44 €
Linguine « De Cecco » à la langouste (sur commande).	62 €

## VIANDES

Carré d'agneau label rouge de Sisteron et épaule confite, caviar d'aubergines et polenta au mascarpone.	37 €
Côte de veau rôtie à la sauge, girolles, pointes d'asperges, cébettes et tomates cerises.	36 €
Filet de bœuf Charolais rôti, pommes grenailles, céleri confits, jus au thym.	39 €

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

## POISSONS

Dos de loup rôti au naturel, asperges vertes et blanches justes rôties.	37 €
Médallions de Lotte au piment d'Espelette, artichauts en déclinaison.	38 €
Saint-Pierre en filets, riz noir cuit comme un risotto, salade de légumes crus.	36 €

## POISSONS ET CRUSTACÉS SUR LE GRILL

Dorade royale	(500 gr.)	(corse – élevage)	49 €
Loup	(500 gr.)	(corse – élevage)	50 €
St Pierre	(500 gr.)	(méditerranée – sauvage)	55 €
Sole	(500 gr.)	( méditerranée / atlantique - petit bateau )	58 €
Langouste	( sur commande )	( méditerranée / atlantique )	26 € les 100 gr.
Homard	( sur commande )	( méditerranée / atlantique )	24 € les 100 gr.

## LA BARQUE DU PECHEUR ( selon l'arrivage du jour )

### **Nos Poissons et Crustacés sont accompagnés d'une garniture :**

Frites, salade de jeunes pousses et herbes fraîches, riz parfumé, légumes du jour et ratatouille.

*Supplément de garniture facturé 6 euros*

*Les prix des poissons et crustacés sur le grill peuvent varier selon le cours du jour*

## FROMAGES

Plateau de fromages.	14 €
----------------------	------

## DESSERTS

Tiramisu aux fraises, biscuit cuillère au citron et fine gelée de limoncello.	15 €
Panna cotta au chocolat façon « after eight ».	15 €
Mille feuilles framboise-verveine.	15 €
Tarte aux agrumes a la façon d'un « calisson ».	15 €
Petits beignets de fruits du moment et fleur d'acacia.	15 €
Fraises et framboises tout simplement.	15 €

*Nos prix s'entendent taxes et service compris*

*Service : 19H30 > 21H30*