

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,
courgettes et oignons, sauce aïoli. 46 €

ENTRÉES / VEGGIE ✓

- Salade de courgettes du pays, à la menthe fraîche et ricotta. ✓ 22 €
- Salade fraîcheur, gambas rôties, cœur de sucrine,
avocat et pamplemousse. 26 €
- Salade de quinoa aux herbes fraîches et légumes croquants. ✓ 24 €
- Buratta Parme San Daniele. 28 €
- Tomate cœur de bœuf et Buffalo, basilic frais. ✓ 23 €
- Tartare de daurade Royale, cébettes, gingembre et coriandre. 25 €
- Salade d'artichauts de Provence crus et tomates cerise. ✓ 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 gambas, tomates cerise et cébettes. 26 €
- Penne De Cecco aux légumes du pays, basilic et parmesan. ✓ 23 €

VIANDES

- Tartare de Bœuf minute et copeaux de parmesan. 28 €
- Entrecôte de bœuf Charolais grillée aux aromates. 30 €
- Côte de bœuf Charolais grillée aux herbes fraîches. 38 €
- Brochette de volaille fermière, gingembre, coriandre et citron vert. 27 €
- Côtes d'agneau Label Rouge de Sisteron, grillées au thym et romarin. 32 €

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 rougaille.

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, ratatouille, et légumes du jour.

Supplément de garniture facturé 6 euros

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

DESSERTS

Tarte Tropicaine.	14 €
Tarte aux fraises.	14 €
Tarte du jour.	14 €
Crumble aux fruits de saison.	14 €
Tiramisu dans la tradition.	14 €
Gâteau au chocolat.	14 €
Salade de fruits frais.	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/VEGGIE ✓

Incontournable soupe de poissons de roche.	27 €
Emietté de crabe aux aromates, gaspacho de petits pois.	28 €
Risotto aux légumes Prima Verde, gambas marinées citron vert et épices.	30 €
Tarte fine sablée, caviar d'aubergines, légumes du moment confits. ✓	26 €
Ceviche de loup aux agrumes, jeunes pousses de céleri et coriandre fraîche.	28 €
Pressé de tomates du jardin, courgettes et aubergines, mozzarella et crostini au pesto. ✓	25 €

PATES :

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

VIANDES

Filet d'agneau label rouge de Sisteron en croûte d'herbes, artichauts poivrade, tomates cerise grappes rôties.	36 €
Suprême de volaille fermière citron-sarriette, poêlée de ratte, cébettes et roquette.	35 €
Filet de bœuf Charolais rôti au thym, courgettes rondes farcies, girolles en persillade.	38 €

POISSONS

Rouget en portefeuille, basilic et tomates confites, petits pois, fèves au chorizo et marjolaine.	36 €
Saint- Pierre en filets, mitonnée de coco, concassée de tomates au piment d'Espelette.	37 €
Turbot au thym-citron, asperges vertes et blanches justes rôties.	38 €

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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, ratatouille, et légumes du jour.

Supplément de garniture facturé 6 euros.

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

FROMAGES

Sélection de fromages frais et affinés. 14 €

DESSERTS

La fraise dans tous ses états, petites madeleines au citron. 15 €

Panna cotta after-eight. 15 €

Mille- feuille framboise-verveine. 15 €

Citron du pays et passion comme un cheese-cake. 15 €

Fraises et framboises tout simplement. 15 €

Nos prix s'entendent taxes et service compris

Service : 19H30 > 21H30