LA PINÈDE

Aperitivo & Bar
à la plage

Nos Restaurants

La Palmeraie

Gastronomie Provençale “1 étoile Michelin”,
au Château de Valmer.

La Bastide

Bistrot Provençal,
au Château de Valmer.

Le Jardin

Déjeuner au pied des vignes,
au Château de Valmer.

LA PINÈDE

Les saveurs de la méditerranée,
au déjeuner comme au dîner.

APERITIVO

Crudités fraîches et anchoïade maison *Fresh crudités with homemade anchovy dip*	18 €
Notre nougat de chèvre au miel de Provence, pain sarde *Goat cheese nougat with Provence honey, Sardinian bread*	15 €
Poutargue, beurre aux algues et citron, focaccia croustillante *Bottarga, seaweed and lemon butter, crispy focaccia*	18 €
Moules farcies à la provençale *Provençal-style stuffed mussels*	19 €
Jambon San Daniele, pain frotté à la tomate *San Daniele ham with tomato-rubbed bread*	22 €

12H00 À 21H00

SIGNATURES

Lavandin

Vodka , sirop de lavande,
jus de cranberry
et liqueur de framboise

14 cl - 21 €

Verbena

Mezcal infusée à la verveine,
purée de framboise, sirop de vanille,
citron vert et champagne

18 cl - 24 €

Mandarino

Téquila, liqueur de mandarine,
citron vert et triple sec

10 cl - 22 €

Rebarbo

Gin Botanist, Italicus,
citron jaune et bitter rhubarbe

12 cl - 21 €

Basilico

Calvados, citron vert,
cassonade, feuilles de basilic
et ginger ale

18 cl - 21 €

Cocktails création à la demande

Inspirez notre imagination pour une création ajustée à vos goûts

CLASSIQUES

Aperol Spritz

Prosecco, Apérol,
Perrier et une tranche d'orange

16 cl - 18 €

Hugo Spritz

Prosecco, Saint germain,
Perrier et feuille de menthe

16 cl - 20 €

Mojito

Rhum blanc, jus de citron vert,
Perrier et feuille de menthe

16 cl - 19 €

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate,
jus de citron

16 cl - 19 €

Caipirinha

Cachaça, citron vert,
sucre de canne et glace pilée

10 cl - 18 €

Cosmopolitan

Vodka, Triple sec,
jus de citron vert et jus de cranberry

10 cl - 18 €

Gin Fizz

Gin, jus de citron,
sirop de sucre de canne, soda water

16 cl - 18€

Moscow Mule

Vodka, jus de citron vert,
Ginger Beer

16 cl - 18 €

Amaretto Sour

Amaretto, jus de citron,
sirop de sucre de canne et blanc d'œuf

10 cl - 18 €

Old Fashioned

Whisky, sucre, Angostura bitters
et zeste d'orange

10 cl - 19 €

Expresso Martini

Vodka, liqueur de café,
espresso et sirop de sucre

10 cl - 19 €

Negroni

Gin, Vermouth rouge,
Campari et zeste d'orange

10 cl - 19 €

Bellini

Champagne, purée de pêche blanche,
quelques gouttes de jus de citron

16 cl - 23 €

Rossini

Champagne, purée de fraises,
quelques gouttes de jus de citron

16 cl - 23 €

Cocktails création à la demande

Inspirez notre savoir-faire pour la réalisation d'un cocktail classique.

VINS

Rosé

Palmeraie de Valmer
AOP Côtes de Provence 2024
15 cl - 13 €

Blanc

AOP Côtes de Provence 2024
15 cl - 13 €

AOP Bourgogne
15 cl - 15 €

Rouge

AOP Côtes de Provence 2024
15 cl - 13 €

AOP Bourgogne
15 cl - 15 €

AOP Bordeaux
15 cl - 15 €

CHAMPAGNES

AOP Henriot Brut Prestige
15 cl - 22 €

AOP Henriot Rosé Prestige
15 cl - 25 €

APÉRITIFS ET LIQUEURS

Classiques

Martini rouge, blanc ou dry,
Campari, Suze, Pimm's
6 cl - 10 €

Bières

Pression - Moretti
25 cl - 8 €

Fada blanche
33 cl - 11 €

Fada IPA
33 cl - 12 €

Corona
33 cl - 12 €

Pietra
33 cl - 11 €

Heineken 0°
33 cl - 10 €

Provence et Italie

Pastis 51, Ricard, Bardouin
4 cl - 10 €

Rinquiquin, Gentiane de lure
6 cl - 12 €

Absenthe 55°
6 cl - 12 €

Farigoule Thym
6 cl - 14 €

Limoncello
4 cl - 12 €

Italicus - agrumes
4 cl - 14 €

Amaretto - amande
4 cl - 14 €

Frangelico - noisette
6 cl - 16 €

MOCKTAILS

Héraclès

Infusion verveine, sirop de pêche,
jus de citron jaune, Perrier et concombre

16 cl - 15 €

Gigaro

Sirop fraise-romarin,
jus de pamplemousse et citron

16 cl - 15 €

Jovat

Sirop d'hibiscus, purée de fraise,
jus de cranberry, citron vert et basilic

16 cl - 15 €

Brouis

Jus de pomme et de citron jaune,
gingembre, concombre et menthe

16 cl - 15 €

Virgin Mojito

Citron vert, cassonade,
menthe et perrier

16 cl - 15 €

Virgin Mary

Jus de tomate, jus de citron,
Worcestershire, céleri et poivre noir

16 cl - 15 €

Milk Shake

Vanille, fraise, chocolat, banane
ou du jour

16 cl - 15 €

Mocktails création à la demande

Inspirez notre savoir-faire pour la réalisation d'un Mocktail.

JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais

Orange, pamplemousse, citron,
melon, fraise ou framboise

12 cl - 14 €

Jus de fruits Alain Milliat

Pomme, poire, tomate, ananas, orange,
pêche, framboise, fraise ou abricot

33 cl - 12 €

S O F T S

Sirops

Menthe, grenadine, fraise,
citron, pêche ou orgeat

Accompagné d'un 1/4 vittel - 33 cl - 6 €
Accompagné d'une limonade - 33 cl - 8 €

Sodas

San Bitter
12 cl - 6 €

Coca Cola, Coca Zero,
Perrier, Limonade
33 cl - 8 €

Ice-tea, Orangina
25 cl - 8 €

Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale,
Tonic pamplemousse
20 cl - 8 €

Eaux Minérales

Cryo Plate ou Gazeuse
100 cl - 7 €

Vittel
75 cl - 10 €

Aqua Panna
75 cl - 10 €

San Pellegrino
75 cl - 10 €

Chateldon
75 cl - 10 €

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso, Ristretto, Décaféiné
5 €

Noisette, Expresso Macchiato
6 €

Double Expresso
8 €

Café au lait, Capuccino
8 €

Café frappé
8 €

Thés et infusions

Thés noirs Mariages Frères
Ceylan, French breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Marco Polo

Thé rouge Mariages Frères
Rouge Bourbon

Thés verts Mariages Frères
Casablanca, Fuji-Yama, Jasmin

Infusions Mariages Frères
Camomille, Verveine-Citron, Tilleul

Infusions aux herbes du potager
Verveine, Menthe, Thym, Romarin
6 €

Lait

Verre de lait
5 €

Chocolat chaud
8 €

Les prix s'entendent TTC / All prices include VAT