



la pinède plage

DÉJEUNER
MÉDITERRANÉEN
DEPUIS 1960

12H30 - 15H/15H30

Une cuisine de saison, pensée et renouvelée au rythme de la nature,
afin de vous offrir le meilleur de chaque produit, à son moment idéal.

Ainsi, nos poissons, viandes, légumes et fruits sont sourcés à 99 % de produits français
et de notre partager Bio du Château de Valmer.

*A seasonal cuisine, crafted and renewed in step with nature,
to bring you the best of each ingredient, at its ideal moment.*

*So our fish, meat, vegetables and fruit are sourced 99% from French produce
and from our organic vegetable garden at Château de Valmer.*

ENTRÉES — STARTERS

Carpaccio de poisson, légumes croquant et granité framboise <i>Fish Carpaccio with Crunchy Vegetables and Raspberry Granita</i>	30 €
Salade niçoise — <i>Niçoise salad</i>	34 €
Fritto misto et rouille — <i>Fritto misto and rouille sauce</i>	28 €
Tomates de saison, burratina & nectarines à la verveine <i>Seasonal Tomatoes, burratina & Nectarines with Lemon Verbena</i>	32 €
Melon et jambon de Parme affiné 24 mois <i>Melon and 24 months aged Parma ham</i>	28 €

PÂTES — PASTA

Casarecce au pesto de basilic, courgettes et tomates confites <i>Casarecce with basil pesto, zucchini, and candied tomatoes</i>	30 €
Tagliatelle au ragoût d'encornets, olives et petits câpres <i>Tagliatelle with squid stew, olives and small capers</i>	39 €
Spaghetti chitarra aux tomates de saison et pecorino râpé <i>Spaghetti chitarra with seasonal tomatoes and pecorino</i>	30 €

PLATS — MAINS

Tartare de bœuf tradition <i>Traditional beef tartare</i>	34 €
Cheeseburger, cheddar, salade, tomate, pickles et sauce barbecue <i>Cheeseburger, cheddar, salad, tomatoe, pickles and barbecue sauce</i>	42 €

NOS SPÉCIALITÉS — OUR SPECIALITIES

Spaghetti chitarra à la langouste, pour une ou deux personnes 90 € ou 180 €
Rock Lobster spaghetti chitarra, for one or two people

Notre pêche du jour grillé à la braise à l'ardoise
Catch of the day charcoal grilled on the chalkboard

GRILLÉS À LA BRAISE — CHARCOAL GRILLED

Tentacules de poulpe de roche et sauce chimichuri 38 €
Rock octopus tentacles and chimichuri sauce

Entrecôte de bœuf, beurre d'anchois 54 €
Beef ribeye, anchovy butter

Côtelettes d'agneau de Sisteron, jus au romarin 44 €
Sisteron lamb chops, rosemary jus

Paillard de volaille à la provençale, yaourt à l'estragon 34 €
Chicken paillard à la provençale, tarragon yogurt

ACCOMPAGNEMENTS — SIDE DISHES

Un est inclus avec votre plat — One is included with your meal

Frites — *French fries*

Cœur de laitue — *Lettuce heart*

Ratatouille

Courgettes à l'huile d'olive et citron — *Zucchini with olive oil and lemon*

Aubergines à la parmigiana
Aubergine Parmigiana

Riz de Camargue à l'ail et au thym
Camargue rice with garlic and thyme

En supplément — *Extra* 11 €

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique

Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

FROMAGES — CHEESES

Sélection de fromages, confiture de figues et cœur de laitue 21 €
Cheese selection, fig jam and lettuce heart

DESSERTS DE/BY ANTOINE PETTIER

Fraicheur de pêche et glace au mascarpone 16 €
Peach Freshness with Mascarpone Ice Cream

Ile flottante à la fraise, basilic, amandes caramélisées 17 €
Strawberry Ile flottante with Basil & Caramelized Almonds

Tartelette citron meringuée 18 €
Lemon meringue tartlet

Notre tarte tropézienne 18 €
Our Tropezienne Tart

COUPES GLACÉES — ICE CREAM SUNDAES

Citron : sorbet citron-basilic, cake au citron et crème Chantilly au basilic 15 €
Lemon and basil sorbet, lemon cake and basil chantilly cream

Affogato café : glace vanille, chantilly infusée au café et expresso 16 €
Affogato coffee : vanilla ice cream, coffee-infused chantilly cream and espresso

Chocolat-noisette : sorbet chocolat, biscuit noisette et crème Chantilly à la noisette 18 €
Chocolate-Hazelnut : chocolate sorbet, hazelnut biscuit and hazelnut chantilly cream

Crème glacée et sorbet maison La boule / One scoop 6 €
Homemade Ice cream and sorbet

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison.
All our ice creams and sorbets are made in-house

N O S E N F A N T S / O U R K I D S

E N T R É E S

Quartier de Melon <i>Sliced melon</i>	8 €
Tomate et Mozzarella Tomato and Mozzarella	12 €
Crudités de saison et sauce légère au yaourt <i>Seasonal raw vegetables with light yogurt sauce</i>	10 €

P L A T S

Nuggets de volaille maison <i>Homemade chicken nuggets</i>	16 €
Hamburger ou Cheeseburger au cheddar <i>Hamburger or Cheeseburger with cheddar</i>	19€
Filet de poisson du jour rôti <i>Roasted fillet of fresh fish of the day</i>	21 €
Coquillettes à la sauce tomate et basilic ou bolognaise maison <i>Pasta with tomato and basil sauce or homemade bolognese</i>	15 €

A C C O M P A G N E M E N T S — S I D E D I S H E S

Inclus avec votre plat — *included with your meal*

En supplément — <i>extra</i>	9 €
------------------------------	-----

D E S S E R T S

Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille <i>Fresh strawberries with vanilla chantilly cream</i>	14 €
Profiteroles maison, crème glacée vanillée <i>Homemade profiteroles with vanilla ice cream</i>	14 €
Crème glacée et sorbet maison <i>Homemade ice cream and sorbet</i>	La boule / one scoop 4 €

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique

Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

19H30 - 21H30/22H