la pinède plage

DÉJEUNER
MÉDITÉRRANÉEN
DEPUIS 1960

Carte D'été
Summer Menu

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

Salade de langoustines sauvages, cœur de laitue, avocat et pamplemousse — 52 €
Wild Langoustine Salad with Lettuce Heart, Avocado & Grapefruit

Carpaccio de poisson, légumes croquant et granité framboise — 30 €
Fish Carpaccio with Crunchy Vegetables and Raspberry Granita

Salade niçoise — *Niçoise salad* — 34 €

Fritto misto et rouille — *Fritto misto and rouille sauce* — 28 €

Tomates de saison, burratina & nectarines à la verveine — 32 €
Seasonal Tomatoes, burratina & Nectarines with Lemon Verbena

Melon et jambon de Parme affiné 24 mois — 28 €
Melon and 24 months aged Parma ham

PÂTES — PASTA

Casarecce au pesto de basilic, courgettes et tomates confites — 30 €
Casarecce with basil pesto, zucchini, and candied tomatoes

Spaghetti chitarra aux fruits de mer, ail et basilic — 39 €
Spaghetti chitarra with seafood, garlic, and basil

Spaghetti chitarra aux tomates de saison et pécorino râpé — 30 €
Spaghetti chitarra with seasonal tomatoes and pecorino

PLATS — MAINS

Tartare de bœuf tradition — 34 €
Traditional beef tartare

Cheeseburger, cheddar, salade, tomate, pickles et sauce barbecue — 42 €
Cheeseburger, cheddar, salad, tomatoe, pickles and barbecue sauce

NOS SPÉCIALITÉES — OUR SPECIALITIES

Spaghetti chitarra à la langouste, pour une ou deux personnes *Rock Lobster spaghetti chitarra, for one or two people*	90 € ou 180 €
Langoustines sauvages à la plancha, gremolata au citron confit *Wild Langoustines on the Plancha with Preserved Lemon Gremolata*	98 €
Notre pêche du jour grillé à la braise *Catch of the day charcoal grilled*	à l'ardoise *on the chalkboard*

GRILLÉS À LA BRAISE — CHARCOAL GRILLED

Tentacules de poulpe de roche et sauce chimichuri *Rock octopus tentacles and chimichuri sauce*	38 €
Entrecôte de bœuf maturé, beurre d'anchois *Aged beef ribeye, anchovy butter*	54 €
Côtelettes d'agneau de Sisteron, jus au romarin *Sisteron lamb chops, rosemary jus*	44 €
Paillard de volaille à la provençale, yaourt à l'estragon *Chicken paillard à la provençale, tarragon yogurt*	34 €

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 expresso

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

Fraise : sorbet fraise-verveine, fraises fraîches et crème Chantilly à la vanille — 17 €
Strawberry: verbena-strawberry sorbet, fresh strawberries and vanilla chantilly

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

SEMAINIER — WEEKLY PLANNER

SALÉS

Lundi *Monday*	Moules de la baie de tamaris à la Provençale *Mussels from the bay of tamaris, Provençal style*	29 €
Mardi *Tuesday*	Kefta d'agneau grillées, boulgour aux herbes fraiches, yaourt citronné *Grilled lamb kofta, bulgur with fresh herbs, and lemon yogurt*	34 €
Mercredi *Wednesday*	Pavé de thon à la braise, fenouil confit et sauce vierge aux olives *Charcoal-grilled tuna steak, confit fennel, and olive sauce vierge*	38 €
Jeudi *Thursday*	Escalope Milanaise XXL, roquette, parmesan et citron *Milanese escalope XXL, rocket salad, parmesan, and lemon*	41 €
Vendredi *Friday*	Traditionnel aïoli au merlu de méditerranée *Traditional aïoli with mediterranean hake*	32 €
Samedi *Saturday*	Tagliolini, crème de mozzarella di bufala, salicorne et gambero rosso *Tagliolini, buffalo mozzarella cream, sea purslane and gambero rosso*	47 €
Dimanche *Sunday*	Côte de bœuf maturé à la braise et sauce chimichurri, pour 2 *Dry-aged rib of beef charcoal-grilled and chimichurri sauce, for 2*	156 €

SUCRÉS

Lundi *Monday*	Biscuit aux amandes douces et framboises fraîches *Almond travel cake with fresh strawberries*	17 €
Mardi *Tuesday*	Croustade aux fruits rouges et éclats d'amandes *Red fruit croustade with almond crumble*	18 €
Mercredi *Wednesday*	Riz au lait à la verveine fraîche *Rice pudding with fresh verbena*	16 €
Jeudi *Thursday*	Abricot rôti au miel de garrigue et romarin, glace aux pignons de pin *Roasted apricot with honey from the garrigue, pine nut ice cream*	19 €
Vendredi *Friday*	Croquant à la fleur d'oranger et son confit de fruits rouges *Orange blossom crisp with red fruit confit*	18 €
Samedi *Saturday*	Ricotta fouettée aux zestes d'agrumes et pêches Whipped Ricotta with Citrus Zest and Peaches	17 €
Dimanche *Sunday*	Moelleux au chocolat intense et crème glacée vanillée *Intense chocolate moelleux with vanilla ice cream*	21 €

NOS ENFANTS / OUR KIDS

ENTRÉES

Quartier de Melon — 8 €
Sliced melon

Tomate et Mozzarella — 12 €
Tomato and Mozzarella

Crudités de saison et sauce légère au yaourt — 10 €
Seasonal raw vegetables with light yogurt sauce

PLATS

Nuggets de volaille maison — 16 €
Homemade chicken nuggets

Hamburger ou Cheeseburger au cheddar — 19€
Hamburger or Cheeseburger with cheddar

Filet de poisson du jour rôti — 21 €
Roasted fillet of fresh fish of the day

Coquillettes à la sauce tomate et basilic ou bolognaise maison — 15 €
Pasta with tomato and basil sauce or homemade bolognese

ACCOMPAGNEMENTS — SIDE DISHES

Inclus avec votre plat — *included with your meal*

En supplément — *extra* — 9 €

DESSERTS

Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille — 14 €
Fresh strawberries with vanilla chantilly cream

Profiteroles maison, crème glacée vanillée — 14 €
Homemade profiteroles with vanilla ice cream

Crème glacée et sorbet maison — La boule / one scoop 4 €
Homemade ice cream and sorbet

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique
Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

19H30 - 21H30/22H

NOS ANIMATIONS - OUR EXPERIENCES

VINYL SUNSETS

LA PINÈDE PLAGE - 17H > 21H - TOUS LES SAMEDIS / EVERY SATURDAYS

Les samedis soir, le bar devient un véritable rendez-vous **d'après-plage.**
Venez découvrir une sélection de vinyles soignée, jouée par les audiophiles **Etm Selecta.**

*On Saturday evenings, the bar becomes a true gathering for **after beach***
*Come and discover a carefully curated vinyl selection, played by the audiophiles **Etm Selecta.***

SPEAKEASY JAZZ SUNSETS

LA PINÈDE PLAGE - 19H > 21H - SAMEDI 4 JUILLET / SATURDAY, JULY 4

Découvrez nos Speakeasy Jazz Sunsets face à la mer. Florian Pellissier vous accompagne en live avec une sélection de grooves, de soul instrumentale et d'ambiances feutrées pour débuter la soirée.

For Music Day, enjoy a jazz sunset by the sea. Florian Pellissier (Piano) will perform live, blending grooves, instrumental soul and mellow rhythms to accompany the beginning of your evening.

JAZZ SUNSETS

CHÂTEAU DE VALMER - 19H > 21H - TOUS LES VENDREDIS /EVERY FRIDAYS

Tout l'été, le Bar La Bastide accueille **plusieurs soirées jazz** sous les étoiles, entre artistes invités et douceur des soirées provençales.

*Throughout the summer, Bar La Bastide hosts **a series of jazz evenings** under the stars, featuring guest artists and the gentle charm of Provençal nights.*

19 JUIN - SAMBADAORA TRIO
26 JUIN - LOIS COEURDEUIL TRIO
3 JUILLET - PHILIPPE PETRUCIANI
10 JUILLET - JEAN PHILIPPE SEMPÉRÉ TRIO
17 JUILLET - LAURE DONNAT ET LILIAN BENCINI DUO
24 JUILLET - THE KAREEM KANDI WORLD ORCHESTRA
31 JUILLET - JULIEN BRUNETAUD TRIO
7 AOUT - CHRISTINE LUTZ QUARTET
14 AOUT - FREDERIC DRAI TRIO
21 AOUT - JULIA MAILLOT 4TET
28 AOUT - SAM FAVREAU SOUL 4TET

NOS ADRESSES- OUR ADDRESSES

LA PALMERAIE MICHELIN

Table étoilé Michelin portée par notre Chef, La Palmeraie propose une cuisine de terroir, engagée et de saison. Deux menus dégustation, végétarien ou classique, déclinent une expérience en six temps, au cœur d'un cadre privilégié.
Produits locaux, potager bio et circuits courts signent une approche précise et contemporaine de la gastronomie.

*An exceptional **one star Michelin** table led by a our Chef, La Palmeraie offers a seasonal, terroir-driven cuisine.Two tasting menus, vegetarian or classic, unfold a six-course experience in a privileged setting. Local produce, an organic kitchen garden and short supply chains define a refined and contemporary approach to gastronomy.*

Château de Valmer - 81 Bd de Gigaro 83420 La Croix-Valmer

LA BASTIDE - BISTRO PROVENÇAL

La Bastide propose une cuisine **bistro provençal** signée par le Chef, inspirée du **terroir et empreinte de générosité**.
Une carte de saison, portée par les produits locaux et le potager bio, dans un esprit à la fois traditionnel et élégant.

*La Bastide offers a Chef-led **bistro-Provençal** cuisine, rooted in **terroir and generous in spirit**.*
A seasonal menu highlighting local produce and the organic kitchen garden, in a style that is both traditional and refined.

Château de Valmer - 81 Bd de Gigaro 83420 La Croix-Valmer

LE JARDIN - DÉJEUNER & PISCINES

Entre **piscine extérieure et intérieure** et vignes, Le Jardin accueille **les déjeuners** dans un cadre ouvert et apaisant.
Une cuisine fraîche, légère et de saison, inspirée du potager bio, pensée pour les journées ensoleillées. Une expérience naturelle et décontractée, dédiée au bien-être et à la douceur de vivre.

*Set between the **indoor and outdoor pool** and the vineyards, Le Jardin welcomes guests for **lunch** in a serene open-air setting.*
***A fresh, light and seasonal cuisine** inspired by the organic kitchen garden, designed for sunny days. A relaxed and natural experience, dedicated to wellbeing and effortless living.*

Château de Valmer - 81 Bd de Gigaro 83420 La Croix-Valmer