



LA PINÈDE

DINER
MÉDITERRANÉEN
DEPUIS 1960

19H30 - 21H30/22H

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 Tomates colorées, espuma de mozzarella et poudre d'olive <i>Carpaccio of colored tomatoes, mozzarella espuma, and olive powder</i>	27 €
Fritto misto, sauce rouille <i>Fritto misto and rouille sauce</i>	28 €
Vittelo Tonnato <i>Vittelo Tonnato</i>	34 €
Tartare de daurade et fèves, taboulé d'herbes fraîches et concombre <i>Sea bream tartare with broad beans, fresh herb tabbouleh, and cucumber</i>	34 €
Saint Pierre, croûtons, mayonnaise à la colatura fenouil croquant et bouillon Bouillabaisse <i>John Dory fish, Croutons, colatura mayonnaise, fresh fennel and Bouillabaisse broth</i>	32 €

PÂTES ET RISOTTO — PASTA AND RISOTTO

Risotto Oro: safran et courge <i>Risotto Oro : saffron and squash</i>	32 €
Tagliolini aux anchois liguri, beurre citronné et panure au thym <i>Tagliolini with Anchovies liguri, Lemon Butter & Thyme Breadcrumbs</i>	30 €
Tagliatelle au ragoût d'encornets, olives et petits câpres <i>Tagliatelle with squid stew, olives and small capers</i>	39 €

PLATS — MAINS

Filets de rouget de roche, girolles glacées et sauce aux câpres <i>Fillets of rock red mullet, glazed girolles, and caper sauce</i>	48 €
Carré d'agneau de Sisteron en croûte d'herbes, jus aux graines de moutarde et olives <i>Herb-crusted rack of lamb, jus with pickled mustard seeds and olives</i>	46 €

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

Filet de bœuf, échalote confite et mayonnaise à l'ail noir 58 €
Beef tenderloin fillet, confit shallot and black garlic mayonnaise

Suprême de volaille jaune, coulis de poivron, jus à la diable et noisettes torréfiées 44 €
Roasted yellow chicken supreme, red pepper coulis, devil jus and toasted hazelnuts

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 €

FROMAGES — CHEESES

Plateau de fromages, confiture de figues et cœur de laitue 25 €
Cheese selection, fig jam and lettuce heart

DESSERTS DE/BY ANTOINE PETTIER

Tiramisu café pur arabica, biscuit à la cuillère maison et crème légère vanillée 19 €
Coffee arabica tiramisu with home-made ladyfinger biscuit and light vanilla cream

Panna cotta à la fleur d'oranger et cœur acidulé à l'orange amère du *Chateau de Valmer* 19 €
Orange blossom panna cotta with acidulous orange from Chateau de Valmer

Tartelette sucrée à la figues, crème légère à la vanille 21 €
Figs tartlet with light vanilla cream

Profiteroles maison, crème glacée vanillée et ruban de chocolat chaud corsé 20 €
Homemade profiteroles with vanilla ice cream and a ribbon of intense chocolate

Crème glacée et sorbet maison La boule / The 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