



LA PINÈDE

DINER
MÉDITERRANÉEN
DEPUIS 1960

19H30 - 21H30

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 potager 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

Fritto misto, sauce rouille <i>Fritto misto and rouille sauce</i>	28 €
Vittelo Tonnato <i>Vittelo Tonnato</i>	34 €
Figues de Solliès, crème de chèvre frais <i>Solliès figs, fresh goat cheese cream</i>	29 €
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 €

PLATS — MAINS

Filets de rouget de roche, girolles glacées et sauce aux câpres <i>Filletts of rock red mullet, glazed girolles, and caper sauce</i>	48 €
---	------

NOS SPÉCIALITÉS — OUR SPECIALITIES

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

105 € ou 210 €

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

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

58 €

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

44 €

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

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

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

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

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 8 €
Sliced melon

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

P L A T S

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

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 — *extra* 9 €

D E S S E R T S

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.*