



*la pinède  
plage*

BAR  
MÉDITERRANÉEN  
DEPUIS 1960

## GRIGNOTINES - MUNCHIES

### SUCRÉES — SWEETS — 12H > 17H

Maritozzo avec crème Chantilly à la pistache 17 €  
*Maritozzo with Pistachio Chantilly Cream*

Fraises et Framboises 15 €  
*Strawberries and Raspberries*

### COUPES GLACÉES — ICE CREAM SUNDAES — 12H > 17H

Citron — *Lemon* 15 €  
Sorbet citron-basilic, cake au citron et crème Chantilly au basilic  
*lemon and basil sorbet, lemon cake and basil Chantilly cream*

Affogato café 16 €  
Glace vanille, chantilly infusée au café  
*Affogato Coffee : vanilla ice cream, coffee-infused Chantilly cream*

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

Fraise — *Strawberry* 17 €  
Sorbet fraise-verveine, fraises fraîches et crème Chantilly à la vanille  
*Verbena-strawberry sorbet, fresh strawberries and vanilla Chantilly*

Crème glacée et sorbet maison (choix à la boule) 6 €  
*Homemade Ice Cream and Sorbet (choice of one scoop)*

## GRIGNOTINES - MUNCHIES

### SALÉES — SALTED — 12H > 21H

Gressinis au thym avec poichichade ou tapenade d'olives <i>Thyme grissini chickpea spread or olive tapenade</i>	11 €
Mini-légumes, sauce anchoïade et yaourt ciboulette <i>Mini vegetables, anchovy sauce and yogurt with chives</i>	14 €
Traditionnelle tartine d'anchoïade <i>Traditional anchovy tartine</i>	13 €
Fritto misto, sauce rouille <i>Fritto misto, rouille sauce</i>	26 €
Beignets de parmesan, crème basilic <i>Parmesan beignets, basil cream</i>	16 €
Arancini siciliens <i>Sicilian arancini</i>	21 €
Focaccia, straciatella et tomate <i>Focaccia with straciatella and tomato</i>	20 €

### PLATS — MAINS — 12H > 17H

Salade niçoise - <i>Niçoise Salad</i>	32 €
Melon et jambon de Parme affiné 24 mois <i>Melon and 24 months aged Parma ham</i>	28 €
Cheeseburger cheddar, salade, tomate pickles, sauce barbecue et frites <i>Cheeseburger, cheddar, salad, tomato, pic barbecue sauce and french fries</i>	38 €
Burger de daurade, laitue, tomate, oignon, sauce tartare et frites <i>Sea bream burger, lettuce, onion, tartare sauce and french fries</i>	40 €

## VINS AU VERRE (15 cl)

Rosé La Palmeraie de Valmer AOP Côtes de Provence	13 €
Rosé Folie Safranier IGP méditerranée	13 €
Blanc Domaine de la Madrague AOP Côtes de Provence	13 €
Blanc Macon-Azé AOC Bourgogne	15 €
Rouge Domaine de la Madrague AOP Côtes de Provence	14 €
Rouge Pinot Noir AOC Bourgogne	15 €
Rouge Closerie de Camensac AOC Bordeaux	15 €

## CHAMPAGNES A LA COUPE (15 cl)

AOP Champagne Henriot Brut Prestige	22 €
AOP Champagne Henriot Rosé Prestige	25 €

## PRESSIONS (25 cl)

Moretti Italie	8 €
Fada blanche France - Provence	8 €

## BIÈRES BOUTEILLES (33 cl)

Corona Mexique	11 €
Desperados Pays-Bas	12 €
Riviera IPA France - Provence	12 €
Riviera Ambrée France - Provence	11 €
Heineken 0° Pays-Bas	10 €

## APÉRITIFS ANISÉS (4 cl) 10 €

Pastis 51, Ricard, Pastis Bardouin, Pastis Bleu

## APÉRITIFS PROVENCAUX (6 cl)

Rinquiquin, Gentiane de Lure	12 €
Vermouth de Forcalquier	14 €

## APÉRITIFS CLASSIQUES (6 cl)

Martini rouge, blanc, dry, Campari, Suze, Pimm's	10 €
Porto 10 ans Old Tawny	14 €

## COCKTAILS

<b>LEVANT</b> (16 cl) Campari infusé au thé fraise, soda fruits rouges et proseco	21 €
<b>TRAMONTANE</b> (12 cl) Gin provençal, rinquiquin, jus de citron jaune, sirop de canne, feuilles de menthe et ginger ale	22 €
<b>SIROCCO</b> (10 cl) Mezcal, liqueur de melon, agave, jus de citron vert et eau saline	25 €
<b>MISTRAL</b> (12 cl) Vodka, liqueur de rhubarbe, jus de citron jaune, aquafaba, shrub fraise et tonic rhubarbe-framboise	24 €
<b>PONANT</b> (12 cl) Téquila aux baies roses, liqueur d'abricot, romarin, jus de citron vert et prosecco	22 €
<b>CLASSIQUE SHORT DRINK</b> (10 cl) Caïpirinha, Cosmopolitan, Dry Martini, Daiquiri	20 €
<b>CLASSIQUE LONG DRINK</b> (16 cl) Piña Colada, Gin Fizz, Moscow Mule, Sex on the Beach	21 €
<b>CLASSIQUE AU CHAMPAGNE</b> (16 cl) Bellini, Rossini, French 75, Classic Champagne cocktail	24 €
<b>CLASSIQUE EN DIGESTIF</b> (10 cl) Expresso Martini, Irish Coffee	19 €
<b>SPRITZ</b> (16 cl) Aperol, prosecco, Perrier et orange	19 €
<b>HUGO SPRITZ</b> (16 cl) Liqueur de fleur de Sureau, prosecco, Perrier, feuilles de menthe et citron vert	20 €
<b>SPRITZ LIMONE</b> (16 cl) Campari, Italicus (Bergamote), limoncello	20 €

## DIGÉSTIFS & LIQUEURS

### PROVENCE (4 cl)

Farigoule (Thym)	14 €
Douce (Poire)	14 €
Absenthe 55° (Plantes)	12 €
Grande Absenthe 69° (Plantes)	18 €

### ITALIE (4 cl)

Frangelico (Noisette)	16 €
Amaretto (Amande)	14 €
Italicus (Agrumes)	14 €
Limoncello (Citron)	12 €
Sambuca (Anis)	12 €
Fernet-Branca (Plantes)	12 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### GIGARO (16 cl) 16 €

Jus de fraise et de citron vert, purée de framboise,  
sirop de lavande, soda cerise

### HÉRACLÉE (16 cl) 16 €

Jus de pamplemousse et de citron jaune, purée de pêche,  
sirop de canne, perrier

### BRIANDE (16 cl) 16 €

Jus d'ananas et de citron jaune, purée de coco,  
ginger ale, sirop de mangue

### BROUIS (16 cl) 16 €

Jus de cranberry et de citron vert, sirop de pomme,  
thé glacé jasmin -verveine

### VIRGIN MOJITO, COLADA, MARY (16 CL) 15 €

### KOMBUCHA ARTISANAL DETOX (33 CL) 14 €

### KOMBUCHA MANDARINE DE VALLAURIS (33 CL) 14 €

### ICE TEA PÊCHE MAISON (25 cl) 12 €

### MILK-SHAKES (16 cl) 15 €

JUS DE FRUITS FRAIS (20 cl) 14 €

Orange, pamplemousse, citron

JUS DE FRUITS PATRICK FONT (25 cl) 12 €

Jus de pomme, poire, tomate, ananas ou orange  
Nectar de pêche, framboise, fraise ou abricot

### SIROPS

Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat  
Accompagné d'un quart Vittel (33 cl) 6 €

Accompagné d'une limonade (33 cl) 8 €

### SODAS

Coca-cola, Coca-cola zéro (33 cl) 8 €

Perrier, Limonade artisanale (33 cl) 8 €

Ice tea, Orangina (25 cl) 8 €

Tonic, Ginger beer, Ginger ale (20 cl) 8 €

Tonic pamplemousse (20 cl) 8 €

San Bitter (12 cl) 6 €

### EAUX MINÉRALES

Vittel, Acqua Panna, San Pellegrino (75 cl) 10 €

Fresh plate et gazeuse (100 cl) 8 €

THÉS « MARIAGE FRÈRES » 6 €

French Breakfast, Ceylan, Darjeeling, Earl Grey,  
Thé vert Fuji Yama, Casablanca ou Provence

INFUSIONS 6 €

« MARIAGE FRÈRES » : Camomille, Verveine, Tilleul

NATURELLES : Verveine, Menthe, Thym, Romarin

### CAFÉS « LAVAZZA »

Ristretto, Espresso, Décaféiné 5 €

Noisette, Espresso Macchiato 5 €

Double Espresso, Cappuccino, Café au lait, Café frappé 8 €

## RHUMS (4 cl)

Havana 3 ans Cuba	12 €
Appleton Estate 8 ans Jamaïque	15 €
Angostura 1919 Trinidad	16 €
Mount Gay Black Barrel Barbade	17 €
Gouverneur XO Saint-Martin	18 €
Plantation XO Barbade	21 €
Santa Teresa 1796 Vénézuéla	21 €
Zacapa N°23 Guatemala	24 €
Supplément soft (20 cl)	8 €

## TÉQUILAS (4 cl)

José Cuervo Silver Mexique	14 €
Don Julio Reposado Mexique	17 €
Casamigos anejo Mexique	20 €
Patron Silver Mexique	22 €

## MEZCAL, PISCOS ET CACHACAS (4 cl)

Cachaça Leblond Brésil	14 €
Macchu Pisco Pérou	15 €
Mezcal Del Maguey Mexique	18 €

## INDISPENSABLES (4 cl)

Cointreau, Grand-Marnier, Bailey's, Kalhua, Get 27 ou 31	12 €
Chartreuse jaune	16 €

## EAUX DE VIE (4 cl)

Mirabelle, Framboise, Poire Williams, Marc de Provence (Raisin), Grappa (Raisin)	14 €
Vieille Prune 5 ans	16 €

## PRESTIGIEUX (4 cl)

Calvados Père Magloire VSOP	14 €
Calvados Château Du Breuil 15 ans	24 €
Armagnac Castadère VS	14 €
Armagnac Castadère Hors d'âge	22 €
Cognac Hennessy VS	14 €
Cognac Rémy Martin XO	45 €

## GINs (4 cl)

Gin XII France Provence	14 €
Boxer Gin Angleterre	16 €
Hendrick's Ecosse	17 €
The Botanist Ecosse	18 €
Monkey 47 Allemagne	23 €
Silent Pool Angleterre	24 €

Supplément tonic (20 cl)	8 €
--------------------------	-----

Garniture au choix :

Concombre, citron jaune, citron vert, pamplemousse,  
orange, thym, romarin, baies de genévrier, poivre

## WHISKIES (4 cl)

### Américain

Four Roses Bourbon Kentucky	12 €
Bulleit Rye Kentucky	13 €
Jack Daniel's Tennessee	16 €
Bulleit 10 ans Kentucky	17 €

### Irish blend

Bushmills Original Irlande	12 €
----------------------------	------

### Blended Scotch

Johnnie Walker Black Label Ecosse	14 €
-----------------------------------	------

### Single Malt Scotch

Talisker 10 ans Ecosse - Isle de Skye	19 €
Lagavulin 16 ans Ecosse - Islay	26 €

### Japonais

Nikka from the barrel Japon	19 €
-----------------------------	------

Supplément soft (20 cl)	8 €
-------------------------	-----

## VODKAS (4 cl)

Stolichnaya Russie	12 €
Belvédère Pologne	15 €
Grey Goose France	18 €
Beluga Gold Line Russie	36 €

Prix nets en euro, taxes et service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



*Suivez nos actualités à la Pinède Plage !*

