

## NOTRE MANIFESTE POUR 2019

La Pinède s'engage toujours plus à vous faire vivre une expérience culinaire saine.

- Nous avons choisis de baliser notre terrain de jeu culinaire entre les côtes italiennes et les calanques de Marseille.
- Nos poissons et crustacés sont exclusivement méditerranéen : pêcheurs locaux ou élevages raisonnés.
- Nous proposons un plus grand choix de bières, alcools et vin locaux, biodynamiques et naturels.
- Notre viande de bœuf, de volaille et de veau est exclusivement née, élevée et abattue en France.
- Nous avons supprimé les esquimaux industriels pour les enfants ( et les grands ;) afin de vous proposer des esquimaux aux fruits de saison fabriqués à Aubagne.

Pour la santé de l'environnement, la vôtre et celle de vos enfants, notre souhait est de vous faire vivre les produits méditerranéens et français dans les plus belles conditions.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation.

DÉJEUNER : 12H30 A 14H30 ( 15H00 DU 6/07 AU 25/08 )

DINER : 19H30 A 21H30

*Nos prix s'entendent taxes et service compris.*

## TAPAS

<b>ANCHOÏADE</b>	10 €	<b>TRANCHES D'ITALIE</b>	13 €
Légumes crus, sauce anchoïade, tapenade noire et crème aux herbes		Coppa, saucisson au fenouil, mortadelle et pain soufflé	
<b>FRITURE DE ROCHE</b>	9 €	<b>TRIO D'ARTICHAUTS</b>	11 €
Petits poissons de roche, sauce aioli		3 Artichauts : 1 farcis à la brousse de Provence, 1 grillé, 1 crus	
<b>FRITURE MÉDITERRANÉENNE</b>	12 €	<b>PISSALADIÈRE</b>	12 €
Calamars, crevettes, poulpes et moules, sauce aioli		Focaccia parfumée au romarin avec oignons et anchois	
<b>TAPAS DU JOUR</b>	13 €	<b>ARANCINI</b>	12 €
		Risotto pané et farci de courgettes et mozzarella, sauce tomate piccante	

## ENTRÉES

<b>FRITTO MISTO POUR 2</b>		46 €
Petits poissons de roche, calamars, crevettes, poulpes et moules, sauce aioli		
<b>ANCHOÏADE POUR 2</b>		38 €
Légumes crus, sauce anchoïade, tapenade noire et crème aux herbes		
<b>CEVICHE DE MÉDITERRANÉE</b>		24 €
Bar fumé au fenouil, nage de poissons de roche		
<b>SALADE BIEN-ÊTRE</b> ✓		21 €
Roquette, sucrine, fenouil, radis, agrumes et amandes		
<b>SALADE RATATOUILLE</b> ✓		22 €
Courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerise, pignons de pin, olives et ricotta		
<b>TARTE ET FLEUR DU PAYS</b> 		23 €
Tarte fine de légumes verts, beignet de fleur de courgette		
<b>MA TOMATE MOZZARELLA</b> ✓		
Tomates tutti colore et sorbet tomate jaune		
Mozzarella au choix :		
Buffala Bio		26 €
Burratina		28 €
Burratina à la Truffe		32 €
Supplément jambon de Parme		3 €
<b>LANGOUSTE SUCRÉE SALÉE</b>		32 €
Langouste, agrumes, coriandre, patates douces, citrons confits		
<b>TRADITIONNELLE NIÇOISE</b>		23 €
Mesclun niçois, thon Albacore et légumes		
<b>CESAR DU PAPÉ</b>		24 €
Salade romaine, suprême de volaille aux herbes de Provence, parmesan		

## POISSONS ET CRUSTACÉS

*Tous nos poissons et crustacés proviennent de méditerranée : pêche sauvage ou élevage.*

BANC DE ROUGETS	36 €
Rougets de roche, tomates confites et lard colonata	
SUPIONS ET COMPAGNONS	30 €
Supions et poulpes ail - persil	
MOULES DE L'ÉTANG DE THAU	28 €
Moules, thym et romarin	
LOUP ENTIER EN PAPILOTE	50 €
Loup, citron et marjolaine	
COCOTTE MÉDITERRANÉENNE	31 €
Baudroie et esquinade ( araignée de mer ), citron Bio, olives, tomates et basilic	
SARDINES GRILLÉES À LA MÉDITERRANÉENNE	32 €
Sardines marinées à l'huile d'ail, paprika, citron bio et romarin	
SAR MARINÉ ET GRILLÉ	52 €
Sar mariné à l'origan et au romarin, sauce bagna cauda	
DAURADE ROYALE GRILLÉE	49 €
Daurade royale grillée au fenouil séché, crème d'aubergine	
PAGRE GRILLÉ AUX ÉPICES MÉDITERRANÉENNES	52 €
CHAPON FARÇI	58 €

## POISSONS ET CRUSTACÉS SUR COMMANDE

LANGOUSTE GRILLÉE	26 €/100 grs
SOLE GRILLÉE	60 €
DAURADE ROYALE GRILLÉE POUR 2 PERSONNES	73 €
LOUP GRILLÉ POUR 2 PERSONNES	75 €
SOUPE DE POISSON POUR 2 PERSONNES	45 €

## VIANDES

*Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France*

TARTARE TRADITION	27 €
Bœuf charolais haché, assaisonnement traditionnel	
TAGLIATA PICCANTE	37 €
Filet de boeuf Charolais tranché fin et sauce italienne pimentée	
MAGNIFIQUE CÔTE DE VEAU	35 €
Côte de veau grillée et sauge fraîche	
POULET FERMIER ÉPICÉ	30 €
Suprême de poulet fermier mariné coriandre - ail - piment	
PRESSA IBÉRIQUE FUMÉE	34 €
Porc ibérique - né, élevé et abattu en Espagne - fumé aux noisettes du Piémont	

## ACCOMPAGNEMENTS

Nos viandes, poissons et crustacés sont accompagnés d'une garniture au choix.

GARNITURE DE SAISON

FRITES MAISON

COEUR DE LAITUE, JEUNES POUSSÉS ET HERBES

RIZ PARFUMÉ, CÉBETTE ET CORIANDRE

RATATOUILLE

POLENTA GRATINÉE AU PARMESAN


Supplément de garniture facturé 6 €

## PLATS DU JOUR AU DEJEUNER DEPUIS 1975

29 €

Lundi	CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES
Mardi	TRADITIONNEL AÏOLI
Mercredi	ENTRECÔTE CHAROLAISE GRILLÉE
Judi	LINGUINE AUX ENCORNETS
Vendredi	PETITS FARCIS NIÇOIS
Samedi	TARTARE DE DAURADE
Dimanche	FISH AND CHIPS DE DAURADE

## RISOTTO

RISOTTO VÉGÉTARIEN 	26 €
Risotto et légumes de saison	
RISOTTO PICCANTE	31 €
Risotto, langoustines rôties, citron bio, romarin, piment d'Espelette	
RISOTTO NERO	29 €
Risotto à l'encre de seiche, poulpes, tomates de couleur et céleri	

## PATES

LINGUINE DE CECCO À LA LANGOUSTE	40 € - à partager 62 €
Linguine de Cecco, langouste, coulis de tomate maison	
MAFALDA EN COQUES	40 €
Pâtes Mafalda, coques et palourdes de l'Etang de Thau	
SPAGHETTI PUTANESCA	26 €
Spaghetti bronze, anchois, tomates, olives, câpres et piment	

## DESSERTS

MINISTRONE	14 €
FRAISES, FRAMBOISES ET TUILE CROUSTILLANTE AUX CEREALES	15 €
PANNA COTTA VANILLE, FRUITS ROUGES ET MOUSSE PISTACHE	15 €
TARTELETTE AU FRUIT DE SAISON	14 €
CRUMBLE AU FRUIT DE SAISON	14 €
FRUIT DE SAISON POCHÉ ET MERINGUE CROUSTILLANTE	15 €
LE CITRON BIO	15 €
TROPÉZIENNE PINÈDE	14 €
TERZETTO CHOCOLATO	15 €
TRUFFE PRALINÉE AUX AMARETTI	15 €
TIRAMISU TRADITION	15 €

GLACES ET SORBETS « BARBARAC » MADE IN SAINT –TROPEZ 4 € la Boule  
Chocolat, vanille, café, yaourt, stracciatella, caramel fleur de sel, citron, fraise, framboise,  
pêche, coco, mangue

### ESQUIMAUX EMKIPOP

*Esquimaux artisanaux aux fruits de saison, 100% français et fabriqués à Aubagne.*

Demandez à votre serveur.euse les parfums de la saison.

PETIT ESQUIMAU	4 €
GRAND ESQUIMAU	6 €

## CARTE ENFANT

### ENTREES

MELON ET JAMBON CRU OU JAMBON BLANC SUPÉRIEUR	8 €
BILLES TOMATES - MOZZARELLA	8 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	10 €
LÉGUMES CRUS TAILLÉS « COMME DES FRITES »	8 €

### PLATS

Tous nos plats pour les enfants sont garnis au choix de :  
*Frites, ratatouille, purée de pommes de terre ou purée de légumes de saison*

FILET DE DAURADE BIO GRILLÉE	14 €
CROQUETTES MAISON DE CABILLAUD AUX HERBES	15 €
MOULES MARINIÈRES	12 €
AIGUILLETES DE POULET PANÉES AUX CÉREALES	15 €
JAMBON BLANC SUPÉRIEUR	12 €
STEAK HACHÉ PUR BŒUF 5% DE MATIÈRE GRASSE	14 €
PETITES SAUCISSES	12 €

### PATES

SPAGHETTI BOLOGNAISE OU CARBONARA	14 €
-----------------------------------	------

### DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	8 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	8 €
BOL DE FRAISES CHANTILLY	8 €
BOL DE FRAMBOISES CHANTILLY	12 €