

## 2019 MANIFESTO

In 2019, La Pinède is increasingly committed to providing you with a healthy culinary experience :

- We chose to mark our culinary playground between the Italian coasts and the Marseille calanques.
- Our fish and crustaceans are exclusively Mediterranean: local fishing or reasoned farming.
- We offer a wider range of ultra-local, biodynamic and natural beers, alcohols and wine.
- Our beef, poultry and veal meat is exclusively born, raised and slaughtered in France.
- We have removed the industrial Eskimos for children ( and adults;) in order to offer you seasonal fruit Eskimos made in Aubagne.

For the health of the environment, you and your children, our wish is to make you live the Mediterranean and French products in the most beautiful conditions.

We wish you a good appetite.

DÉJEUNER/LUNCH : 12H30 A 14H30 ( 15H00 DU 6/07 AU 25/08 )  
DINER/DINNER : 19H30 A 21H30  
*Nos prix s'entendent taxes et service compris.*

## TAPAS

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

## ENTRÉES

FRITTO MISTO POUR 2		46 €
Petits poissons de roche, calamars, crevettes, poulpes et moules, sauce aioli		
ANCHOÏADE POUR 2		38 €
Légumes crus, sauce anchoïade, tapenade noire et crème aux herbes		
CEVICHE DE MÉDITERRANÉE		24 €
Bar fumé au fenouil, nage de poisson roche		
SALADE BIEN-ÊTRE 		21 €
Roquette, sucrine, fenouil, radis, agrumes et amandes		
SALADE RATATOUILLE 		22 €
Courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerise, pignon de pin, olives et ricotta		
TARTE ET FLEUR DU PAYS 		23 €
Tarte fine de légumes verts, beignet de fleur de courgette		
MA TOMATE MOZZARELLA 		
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 €
LANGOUSTE SUCRÉE SALÉE		32 €
Langouste, agrumes, coriandre, patates douces, citrons confits		
TRADITIONNELLE NIÇOISE		23 €
Mesclun niçois, thon albacore et légumes		
CESAR DU PAPÉ		24 €
Salade romaine, suprêmes 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 Rougets de roche, tomates confites et lard colonata	36 €
SUPIONS ET COMPAGNONS Supions et poulpes ail - persil	30 €
MOULES DE L'ÉTANG DE THAU Moules, thym et romarin	28 €
LOUP ENTIER EN PAPILOTE Loup, citron et marjolaine	50 €
COCOTTE MÉDITERRANÉENNE Baudroie et esquinade ( araignée de mer ), citron Bio, olives, tomates et basilic	31 €
SARDINES GRILLÉES A LA MÉDITERRANÉENNE Sardines marinées à l'huile d'ail, paprika, citron et romarin	32 €
SAR GRILLE MARINÉ A L'ORIGAN ET ROMARIN Sauce bagna cauda	52 €
DAURADE « ROYALE » GRILLÉE Au fenouil séché, crème d'aubergine	49 €
PAGRE GRILLÉ AUX ÉPICES MÉDITERRANÉENNES	52 €
CHAPON FARÇI	58 €

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

## 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	COTES D'AGNEAU GRILLÉES
Mardi	TRADITIONNEL AIOLI
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, 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 DU MOMENT	14 €
CRUMBLE AU FRUIT DE SAISON	14 €
FRUIT POCHE ET MERINGUE CROUSTILLANTE	15 €
LE CITRON	15 €
TARTE TROPÉZIENNE	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 FUME	10 €
LÉGUMES CRUS TAILLE « 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 €