

Déjeuner

Entrées

LA BURRATA ET LES TOMATES DE SAISON	28 €
Burrata de circonstance, le tout assaisonné avec une huile d'olive fruitée	
LE POULPE DE ROCHE ET LES CONDIMENTS DE PROVENCE	27 €
Cuit en court bouillon puis présenté en carpaccio, condiment citron confit, câpres, tomates, roquette et pignons de pin	
LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE ET LES JEUNES POUSSÉS	29 €
Snacké à la plancha et présenté comme une salade niçoise	
LE SUPRÊME DE POULET BIO ET LE CŒUR DE SUCRINE	26 €
Croustillant de suprême de volaille façon salade Caesar	
LA DAURADE ROYALE ET LA NOISETTE	29 €
Légèrement marinée en ceviche, noisettes torréfiées, pamplemousse, coriandre, ail noir et salicorne	
LES GAMBAS ET L'AVOCAT	29 €
Salade fraîcheur, gambas rôties, coeur de sucrine, avocat et agrumes	
LES LÉGUMES DE SAISON ET LES GRAINES DETOX	19 €
Légumes cuits et crus servis avec une salade de jeunes pousses, mélange de graines bio et huile d'olive du Haut Var	

Linguine

LES LINGUINE AUX COQUILLAGES	32 €
Nage au beurre d'algues de Méditerranée	
LES LINGUINE À LA LANGOUSTE	28 € les 100g
À la tomate et cébettes, bisque crémeuse (à réserver 24 heures à l'avance)	
LES NOUILLES AUX GAMBAS	39 €
Sautées avec cacahuètes, coriandre fraîche, légumes de saison et sa sauce aigre douce	

Poissons

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE 42 €
Façon hamburger, légumes grillés, laitue de mer et pesto.
Frites maison

Viandes

TARTARE DE BOEUF 35 €
Traditionnel ou assaisonné avec les condiments d'un tartare provençal :
câpres, tomates confites, pignons de pin et parmesan
Frites maison et salade de jeunes pousses

LE BURGER DE LA PINÈDE 37 €
Traditionnel servi avec des frites maison

L'ESCALOPE MILANAISE 42 €
Servie avec des capellini au pesto, câpres et condiments tomates confites

Grillades au feu de bois

Accompagnements au choix

PÊCHE DU JOUR : selon l'arrivage 12 € les 100g
Vinaigrette ciboulette, tomates, pignons de pin et citron confit

COQUILLAGES MÉDITERRANÉENS 43 €
Grillés au feu de bois avec ail et persil

CÔTE DE BŒUF MATURÉE SÉLECTION (pour 2 personnes) 120 €
Vinaigrette à manger

LE COQUELET 31 €
Cuit à plat, lentement, au citron du jardin et au romarin du potager

Accompagnements

7 €

Salade de jeunes pousses

Polenta crémeuse aux herbes fraîches et parmesan

Frites maison

Quinoa aux agrumes

Ratatouille

Riz de Camargue parfumé verveine

Desserts

LA TARTE TROPÉZIENNE DE LA PINÈDE 15 €

FRAISES ET FRAMBOISES TOUT SIMPLEMENT, CRÈME MONTÉE 15 €

PANNA COTTA VERVEINE, PASTÈQUE PARFUMÉE 15 €

CRUNCHY CHOCOLAT GUANAJA 15 €

BABA INFUSÉ AU THYM, PÊCHES CUITES ET EN GANACHE 15 €

GLACES ET SORBETS « BARBARAC » DE SAINT-TROPEZ 4 € la boule

Chocolat, pistache, vanille, café, yaourt, caramel fleur de sel, coco, rhum-raisin, menthe-chocolat, kinder, fior di latte, stracciatella, fraise, citron, framboise, mangue, pêche

Horaires de service

de 12H30 à 15H00

taxes et service compris

Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
Nos poissons et crustacés proviennent des côtes françaises :
pêche sauvage ou élevage

Carte enfant et bébé

Bébé

Purée de légumes Bio du jour 8 €

Entrées

Billes de tomate et mozzarella, assaisonnées avec un pistou Basilic 8 €

Frites de crudités 8 €

Plats

Garniture au choix : Frites, Riz ou légumes de saison

Nuggets de poulet maison 15 €

Filet de poisson du jour 15 €

Mini burger de boeuf 15 €

Mini chipolatas 15 €

Coquillettes bolognaise ou jambon 15 €

Desserts

Moelleux chocolat 8 €

Fraises et chantilly 8 €

Compote de fruits, saupoudrée de cookies 8 €

Yaourt de brebis bio, saupoudré de cookies 8 €

Petits beignets au chocolat 8 €

Glaces ou sorbets « Barbarac » de Saint-Tropez 4 € la boule

Dîner

Entrées

LA BURRATA ET LES TOMATES DE SAISON	28 €
Burrata de circonstance, le tout assaisonné avec une huile d'olive fruitée	
LE POULPE DE ROCHE ET LES CONDIMENTS DE PROVENCE	27 €
Cuit en court bouillon puis présenté en carpaccio, condiment citron confit, câpres, tomates, roquette et pignons de pin	
LE VEAU FRANÇAIS EN VITELLO TONNATO	27 €
Fines tranches de noix de veau, câpres, parmesan et sa sauce Tonnato	
LA DAURADE ROYALE ET LA NOISETTE	29 €
Légèrement marinée en ceviche, noisettes torréfiées, pamplemousse, coriandre, ail noir et salicorne	
LES ARTICHAUTS DE PROVENCE ET LE JAMBON DE BIGORRE	25 €
Servis tièdes avec copeaux de jambon, panisse, parmesan et jeunes pousses de roquette	
LES LÉGUMES DE SAISON ET LES GRAINES DETOX	19 €
Légumes cuits et crus servis avec une salade de jeunes pousses, mélange de graines bio et huile d'olive du Haut Var	

Linguine et Risotto

LES LINGUINE À LA LANGOUSTE	28 € les 100g
À la tomate et cébette, bisque crémeuse (à réserver 24 heures à l'avance)	
LE RISOTTO VÉGÉTARIEN	25 €
À la spiruline et légumes de saison	
LE RISOTTO GOURMAND	38 €
Au parmesan et mascarpone, gambas snackées, émulsion d'une bisque	

Poissons et Crustacés

LE SAINT-PIERRE « FAÇON BOUILLABAISSE » 48 €
Comme le veut la tradition

LES ROUGETS DE ROCHE ET L'ENCORNET 46 €
Snackés à la plancha, servis avec un risotto à l'encre de seiche et une sauce vierge

LA LANGOUSTE 28 € les 100g
Grillée ou servie froide
garniture au choix
(à réserver 24 heures à l'avance)

Viandes

FAUX-FILET DE BŒUF SÉLECTION EN TAGLIATA 44 €
Grillé puis taillé en fines lamelles, sauce italienne pimentée
Frites maison

LE COCHON FERMIER 45 €
Entrecôte confite à l'ail noir puis laquée, polenta poêlée aux olives taggiasche
courgettes du jardin en texture

Grillades au feu de bois garnitures au choix

PÊCHE DU JOUR - selon l'arrivage 12 € les 100g
Vinaigrette ciboulette, tomates, pignons de pin et citron confit

CÔTE DE BOEUF MATURÉE SÉLECTION (pour 2 personnes) 120 €
Vinaigrette à manger.

Accompagnements

7 €

Salade de jeunes pousses

Polenta crémeuse aux herbes fraîches et parmesan

Frites maison

Quinoa aux agrumes

Ratatouille

Riz de Camargue parfumé à la verveine

Desserts

LA TARTE TROPÉZIENNE DE LA PINÈDE 15 €

CITRON ET MOZZARELLA STRACCIATELLA 15 €

PANNA COTTA VERVEINE, PASTÈQUE PARFUMÉE 15 €

CRUNCHY CHOCOLAT GUANAJA 15 €

BABA INFUSÉ AU THYM, PÊCHES CUITES ET EN GANACHE 15 €

PARIS GIGARO 15 €

GLACES ET SORBETS « BARBARAC » DE SAINT-TROPEZ 4 € la boule

Chocolat, pistache, vanille, café, yaourt, caramel fleur de sel, coco, rhum-raisin, menthe-chocolat, fior di latte, kinder, stracciatella, fraise, citron, framboise, mangue, pêche

Horaires de service

de 19H30 à 22H00

taxes et service compris

Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Nos poissons et crustacés proviennent des côtes françaises :
pêche sauvage ou élevage

Carte enfant et bébé

Bébé

Purée de légumes Bio du jour 8 €

Entrées

Billes de tomate et mozzarella, assaisonnées avec un pistou Basilic 8 €

Frites de crudités 8 €

Plats

Garniture au choix : Frites, Riz ou légumes de saison

Nuggets de poulet maison 15 €

Filet de poisson du jour 15 €

Mini burger de boeuf 15 €

Mini chipolatas 15 €

Coquillettes bolognaise ou jambon 15 €

Desserts

Moelleux chocolat 8 €

Fraises et chantilly 8 €

Compote de fruits, saupoudrée de cookies 8 €

Yaourt de brebis bio, saupoudré de cookies 8 €

Petits beignets au chocolat 8 €

Glaces ou sorbets « Barbarac » de Saint-Tropez 4 € la boule