

Déjeuner

## Entrées

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

## Linguine

<b>LES LINGUINE AUX COQUILLAGES</b>	32 €
Nage au beurre d'algues de Méditerranée	
<b>LES LINGUINE À LA LANGOUSTE</b>	28 € les 100g
À la tomate et cébettes, bisque crémeuse ( à réserver 24 heures à l'avance )	
<b>LES GNOCCHIS DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE FRAÎCHE DE SAISON</b>	46 €
Crémeux de parmesan à la truffe, croustillant parmesan et herbes fraîches du potager	

## Poissons

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE 42 €  
Façon hambur-mer, légumes grilles, 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

## 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

Poêlée de champignons de saison

Ratatouille

Riz de Camargue parfumé verveine

## Desserts

LA TARTE TROPÉZIENNE DE LA PINÈDE 15 €

FRAISES ET FRAMBOISES TOUT SIMPLEMENT, CRÈME MONTÉE 15 €

MILLEFEUILLE VANILLE ET CAMEL BEURRE SALÉ 15 €

CRUNCHY CHOCOLAT GUANAJA 15 €

TARTELETTE FIGUES-CAFÉ 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, stracciatella, fraise, citron, framboise, mangue

## Horaires de service

de 12H30 à 14H30

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

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

<b>LES LINGUINE À LA LANGOUSTE</b>	28 € les 100g
À la tomate et cébette, bisque crémeuse ( à réserver 24 heures à l'avance )	
<b>LE RISOTTO VÉGÉTARIEN</b>	25 €
À la spiruline et légumes de saison	
<b>LE RISOTTO GOURMAND</b>	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

L'AGNEAU DE SISTERON 45 €  
Le canon cuit à basse température, purée de courge du jardin,  
champignons de saison en persillade, jus au thym du potager

## 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

Poêlée de champignons de saison

Ratatouille

Riz de Camargue parfumé à la verveine

## Desserts

LA TARTE TROPÉZIENNE DE LA PINÈDE 15 €

CITRON ET MOZZARELLA STRACCIATELLA 15 €

TARTELETTE FIGUES-CAFÉ 15 €

CRUNCHY CHOCOLAT GUANAJA 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, kinder, stracciatella,  
fraise, citron, framboise, mangue

## Horaires de service

de 19H30 à 21H30

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