LA PINÈDE

DINER
MÉDITÉRRANÉEN
DEPUIS 1960

Carte D'été
Summer Menu

19H30 - 21H30/22H

Une cuisine de saison, pensée et renouvelée au rythme de la nature,
afin de vous offrir le meilleur de chaque produit, à son moment idéal.

Ainsi, nos poissons, viandes, légumes et fruits sont sourcés à 99 % de produits français
et de notre partager Bio du Château de Valmer.

A seasonal cuisine, crafted and renewed in step with nature,
to bring you the best of each ingredient, at its ideal moment.

So our fish, meat, vegetables and fruit are sourced 99% from French produce
and from our organic vegetable garden at Château de Valmer.

ENTRÉES — STARTERS

Carpaccio de Tomates colorées, espuma de mozzarella et poudre d'olive — 27 €
Carpaccio of colored *tomatoes, mozzarella espuma, and olive powder*

Fleur de courgette farcie à la brousse du Rove, crème de courgette et basilic — 28 €
Zucchini flower stuffed with brousse du Rove goat cheese, zucchini cream, and basil

Aubergines panées, coulis de cerfeuil, mayonnaise à l'ail noir et crème d'amande — 30 €
Breaded Eggplant, Chervil Coulis, black Garlic Mayonnaise & Almond Cream

Tartare de daurade et fèves, taboulé d'herbes fraîches et concombre — 34 €
Sea bream tartare with broad beans, fresh herb tabbouleh, and cucumber

Saint Pierre, croûtons, mayonnaise à la colatura fenouil croquant et bouillon Bouillabaisse — 32 €
John Dory fish, Croutons, colatura mayonnaise, fresh fennel and Bouillabaisse broth

PÂTES ET RISOTTO — PASTA AND RISOTTO

Risotto alla pescatora : moules, palourdes et encornets — 45 €
Fisherman's Risotto : Mussels, Clams & Squid

Tagliolini aux anchois liguri, beurre citronné et panure au thym — 30 €
Tagliolini with Anchovies liguri, Lemon Butter & Thyme Breadcrumbs

Spaghetti Oro — fleurs de courgette, safran et crème de parmesan — 32 €
Spaghetti Oro — zucchini flowers, saffron and parmesan cream

PLATS — MAINS

Filets de rouget de roche, girolles glacées et sauce aux câpres — 48 €
Fillets of rock red mullet, glazed girolles, and caper sauce

Carré d'agneau de Sisteron en croûte d'herbes, jus aux graines de moutarde et olives — 46 €
Herb-crusted rack of lamb, jus with pickled mustard seeds and olives

NOS SPÉCIALITÉES — OUR SPECIALITIES

Spaghetti chitarra à la langouste, pour une ou deux personnes — 90 € ou 180 €
Rock Lobster spaghetti chitarra, for one or two people

Langoustines sauvages à la plancha, gremolata au citron confit — 98 €
Wild Langoustines on the Plancha with Preserved Lemon Gremolata

Notre pêche du jour grillé à la braise — à l'ardoise
Catch of the day charcoal grilled — *on the chalkboard*

GRILLÉS À LA BRAISE — CHARCOAL GRILLED

Langouste de Méditerranée avec un beurre parfumé au basilic — 28 €/100 gr
Mediterranean Rock lobster grilled with basil-infused butter

Filet de bœuf, échalote confite et mayonnaise à l'ail noir — 58 €
Beef tenderloin fillet, confit shallot and black garlic mayonnaise

Suprême de volaille jaune, coulis de poivron, jus à la diable et noisettes torréfiées — 44 €
Roasted yellow chicken supreme, red pepper coulis, devil jus and toasted hazelnuts

ACCOMPAGNEMENTS — SIDE DISHES

Un est inclus avec votre plat — *One is included with your meal*

Frites — *French fries*

Cœur de laitue — *Lettuce heart*

Ratatouille

Courgettes à l'huile d'olive et citron — Zucchini *with olive oil and lemon*

Aubergines à la parmigiana
Aubergine Parmigiana

Riz de Camargue à l'ail et au thym
Camargue rice with garlic and thyme

En supplément — *Extra* — 11 €

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique
Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

FROMAGES — CHEESES

Plateau de fromages, confiture de figues et cœur de laitue — 25 €
Cheese selection, fig jam and lettuce heart

DESSERTS DE/BY ANTOINE PETTIER

Nage de fruits de saison, infusion d'orange et menthe du jardin — 18 €
Seasonal Fruit Nage with Orange & Garden Mint Infusion

Tiramisu café pur arabica, biscuit à la cuillère maison et crème légère vanillée — 19 €
Coffee arabica tiramisu with home-made ladyfinger biscuit and light vanilla cream

Panna cotta à la fleur d'oranger et coeur acidulé à l'orange amère du *Chateau de Valmer* — 19 €
Orange blossom panna cotta with acidulous orange from Chateau de Valmer

Tartelette sucrée à la fraise, crème légère à la vanille — 21 €
Strawberry tartlet with light vanilla cream

Profiteroles maison, crème glacée vanillée et ruban de chocolat chaud corsé — 20 €
Homemade profiteroles with vanilla ice cream and a ribbon of intense chocolate

Crème glacée et sorbet maison — La boule / The scoop 6 €
Homemade ice cream and sorbet

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison
All our ice creams and sorbets are made in-house

Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

NOS ENFANTS / OUR KIDS

ENTRÉES

Quartier de Melon *Sliced melon*	8 €
Tomate et mozzarella Tomato and mozzarella	12 €
Crudités de saison et sauce légère au yaourt *Seasonal raw vegetables with light yogurt sauce*	10 €

PLATS

Nuggets de volaille maison *Homemade chicken nuggets*	16 €
Hamburger ou cheeseburger au cheddar *Hamburger or cheeseburger with cheddar*	19 €
Filet de poisson du jour rôtie *Roasted fillet of fresh fish of the day*	21 €
Coquillettes à la sauce tomate et basilic ou bolognaise maison *Pasta with tomato and basil sauce or homemade bolognese*	15 €

ACCOMPAGNEMENTS — SIDE DISHES

Inclus avec votre plat — *included with your meal*

En supplément — *extra* 9 €

DESSERTS

Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille *Fresh strawberries with vanilla chantilly cream*	14 €
Profiteroles maison, crème glacée vanillée *Homemade profiteroles with vanilla ice cream*	14 €
Crème glacée et sorbet maison *Homemade ice cream and sorbet*	La boule / one scoop 4 €

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique
Prix net en Euros, taxes et service compris - *Net price in euros, taxes and service included.*

19H30 - 21H30/22H

NOS ANIMATIONS - OUR EXPERIENCES

VINYL SUNSETS

LA PINÈDE PLAGE - 17H > 21H - TOUS LES SAMEDIS / EVERY SATURDAYS

Les samedis soir, le bar devient un véritable rendez-vous **d'après-plage.**
Venez découvrir une sélection de vinyles soignée, jouée par les audiophiles **Etm Selecta.**

*On Saturday evenings, the bar becomes a true gathering for **after beach***
*Come and discover a carefully curated vinyl selection, played by the audiophiles **Etm Selecta.***

SPEAKEASY JAZZ SUNSETS

LA PINÈDE PLAGE - 19H > 21H - SAMEDI 4 JUILLET

Découvrez nos Speakeasy Jazz Sunsets face à la mer. Florian Pellissier vous accompagne en live avec une sélection de grooves, de soul instrumentale et d'ambiances feutrées pour débuter la soirée.

For Music Day, enjoy a jazz sunset by the sea. Florian Pellissier (Piano) will perform live, blending grooves, instrumental soul and mellow rhythms to accompany the beginning of your evening.

JAZZ SUNSETS

CHÂTEAU DE VALMER - 19H > 21H - TOUS LES VENDREDIS /EVERY FRIDAYS

Tout l'été, le Bar La Bastide accueille **plusieurs soirées jazz** sous les étoiles, entre artistes invités et douceur des soirées provençales.

*Throughout the summer, Bar La Bastide hosts **a series of jazz evenings** under the stars, featuring guest artists and the gentle charm of Provençal nights.*

19 JUIN - SAMBADAORA TRIO
26 JUIN - LOIS COEURDEUIL TRIO
3 JUILLET - PHILIPPE PETRUCIANI
10 JUILLET - JEAN PHILIPPE SEMPÉRÉ TRIO
17 JUILLET - LAURE DONNAT ET LILIAN BENCINI DUO
24 JUILLET - THE KAREEM KANDI WORLD ORCHESTRA
31 JUILLET - JULIEN BRUNETAUD TRIO
7 AOUT - CHRISTINE LUTZ QUARTET
14 AOUT - FREDERIC DRAI TRIO
21 AOUT - JULIA MAILLOT 4TET
28 AOUT - SAM FAVREAU SOUL 4TET

NOS ADRESSES- OUR ADDRESSES

LA PALMERAIE MICHELIN

Table étoilé Michelin portée par notre Chef, La Palmeraie propose une cuisine de terroir, engagée et de saison. Deux menus dégustation, végétarien ou classique, déclinent une expérience en six temps, au cœur d'un cadre privilégié.
Produits locaux, potager bio et circuits courts signent une approche précise et contemporaine de la gastronomie.

*An exceptional **one star Michelin** table led by a our Chef, La Palmeraie offers a seasonal, terroir-driven cuisine.Two tasting menus, vegetarian or classic, unfold a six-course experience in a privileged setting. Local produce, an organic kitchen garden and short supply chains define a refined and contemporary approach to gastronomy.*

Château de Valmer - 81 Bd de Gigaro 83420 La Croix-Valmer

LA BASTIDE - BISTRO PROVENÇAL

La Bastide propose une cuisine **bistro provençal** signée par le Chef, inspirée du **terroir et empreinte de générosité**.
Une carte de saison, portée par les produits locaux et le potager bio, dans un esprit à la fois traditionnel et élégant.

*La Bastide offers a Chef-led **bistro-Provençal** cuisine, rooted in **terroir and generous in spirit**.*
A seasonal menu highlighting local produce and the organic kitchen garden, in a style that is both traditional and refined.

Château de Valmer - 81 Bd de Gigaro 83420 La Croix-Valmer

LE JARDIN - DÉJEUNER & PISCINES

Entre **piscine extérieure et intérieure** et vignes, Le Jardin accueille **les déjeuners** dans un cadre ouvert et apaisant.
Une cuisine fraîche, légère et de saison, inspirée du potager bio, pensée pour les journées ensoleillées. Une expérience naturelle et décontractée, dédiée au bien-être et à la douceur de vivre.

*Set between the **indoor and outdoor pool** and the vineyards, Le Jardin welcomes guests for **lunch** in a serene open-air setting.*
***A fresh, light and seasonal cuisine** inspired by the organic kitchen garden, designed for sunny days. A relaxed and natural experience, dedicated to wellbeing and effortless living.*

Château de Valmer - 81 Bd de Gigaro 83420 La Croix-Valmer