



*la pinède  
plage*

DÉJEUNER  
MÉDITERRANÉEN  
DEPUIS 1960

12H30 - 15H/15H30

“Au gré des saisons, le potager biologique du Château de Valmer  
inspire certaines de nos créations.”

“With the seasons, the organic garden of Château de Valmer  
inspires some of our creations.”

— Les Chefs Thomas Pezeril & Massimiliano Damico —



## ENTRÉES — STARTERS

Salade de gambas sauvages, cœur de laitue, avocat et pamplemousse <i>Wild prawn salad, lettuce heart, avocado and grapefruit</i>	36 €
Crudo de poisson du jour et légumes croquants <i>Crudo of the day's fish, citrus vinaigrette and crunchy vegetables</i>	29 €
Salade niçoise — <i>Niçoise salad</i>	32 €
Fritto misto et rouille — <i>Fritto misto and rouille sauce</i>	26 €
Salade d'artichauts cuit et cru, pecorino et huile de noisette <i>Artichoke salad, raw and cooked, with pecorino and hazelnut oil</i>	26 €
Melon et jambon de Parme affiné 24 mois <i>Melon and 24 months aged Parma ham</i>	28 €

## PÂTES — PASTA

Casarecce au pesto de basilic, courgettes et tomates confites <i>Casarecce with basil pesto, zucchini, and confit tomatoes</i>	29 €
Tagliolini, crème de mozzarella di bufala, salicorne et gambero rosso <i>Tagliolini, buffalo mozzarella cream, sea purslane and gambero rosso</i>	47 €
Linguine à la langouste — à partager — pour 2 personnes <i>Rock Lobster linguine — to share — for 2 people</i>	180 €

## GRILLÉS À LA BRAISE — CHARCOAL GRILLED

Notre pêche du jour grillé à la braise <i>Catch of the day charcoal grilled</i>	à l'ardoise <i>on the chalkboard</i>	
Tentacules de poulpe de roc et sauce chimichuri <i>Rock octopus tentacles and chimichuri sauce</i>		37 €
Gambas sauvages, gremolata au citron confit <i>Wild prawns, preserved lemon gremolata</i>		54 €
Entrecôte de bœuf, beurre d'anchois <i>Beef entrecôte, anchovy butter</i>		41 €
Côtelettes d'agneau de Sisteron, jus au romarin <i>Sisteron lamb cutlets, rosemary jus</i>		44 €

## PLATS — MAINS

Tartare de bœuf tradition <i>Traditional beef tartare</i>		34 €
Paillard de volaille à la provençale, yaourt à l'estragon <i>Chicken paillard à la provençale, tarragon yogurt</i>		32 €
Cheeseburger, cheddar, salade, tomate, pickles et sauce barbecue <i>Cheeseburger, cheddar, salad, tomatoe, pickles and barbecue sauce</i>		38 €
Burger de daurade, laitue, tomate, oignon et sauce tartare <i>Sea bream burger, lettuce, tomato, oignon and tartare sauce</i>		40 €

## ACCOMPAGNEMENTS — SIDE DISHES

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

Garniture du jour — <i>Side dish of the day</i>		
Frites fraîches — <i>Fresh-cut fries</i>		
Légumes de saison à la braise — <i>Seasonal vegetables grilled on embers</i>		
Cœur de laitue — <i>Lettuce heart</i>		
Courgettes à l'huile d'olive et citron — <i>Zucchini with olive oil and lemon</i>		
Riz de Camargue à l'ail et aux herbes de Provence <i>Camargue rice with garlic and herbes de Provence</i>		
En supplément — <i>Extra</i>		11 €

Viandes : France - Poissons : Méditerranée, Atlantique

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

## FROMAGES ET DESSERTS — CHEESES AND DESSERTS

Sélection de fromages, confiture de figues et cœur de laitue 21 €  
*Cheese selection, fig jam and lettuce heart*

Carpaccio de fruits de saison, gelée infusée aux herbes du jardin 16 €  
*Seasonal fruit carpaccio with garden herbs-infused jelly*

Ile flottante à la fraise, basilic, amandes caramélisées 17 €  
*Strawberry Ile flottante with Basil & Caramelized Almonds*

Tartelette citron meringuée 18 €  
*Lemon meringue tartlet*

Tarte tropézienne 18 €

## COUPES GLACÉES — ICE CREAM SUNDAES

Citron : sorbet citron-basilic, cake au citron et crème Chantilly au basilic 15 €  
*Lemon and basil sorbet, lemon cake and basil chantilly cream*

Affogato café : glace vanille, chantilly infusée au café 16 €  
*Affogato coffee : vanilla ice cream, coffee-infused chantilly cream*

Chocolat-noisette : sorbet chocolat, biscuit noisette et crème Chantilly à la noisette 18 €  
*Chocolate-Hazelnut : chocolate sorbet, hazelnut biscuit and hazelnut chantilly cream*

Fraise : sorbet fraise-verveine, fraises fraîches et crème Chantilly à la vanille 17 €  
*Strawberry: verbena-strawberry sorbet, fresh strawberries and vanilla chantilly*

Crème glacée et sorbet maison La boule / One scoop 6 €  
*Homemade Ice cream and sorbet*

## SEMAINIER — WEEKLY PLANNER

### SALÉS

Lundi <i>Monday</i>	Moules de la baie de tamaris à la Provençale <i>Mussels from the bay of tamaris, Provençal style</i>	27 €
Mardi <i>Tuesday</i>	Kefta d'agneau grillées, boulgour aux herbes fraîches, yaourt citronné <i>Grilled lamb kofta, bulgur with fresh herbs, and lemon yogurt</i>	31 €
Mercredi <i>Wednesday</i>	Pavé de thon à la braise, fenouil confit et sauce vierge aux olives <i>Charcoal-grilled tuna steak, confit fennel, and olive sauce vierge</i>	38 €
Jeudi <i>Thursday</i>	Escalope Milanaise XXL, roquette, parmesan et citron <i>Milanese escalope XXL, rocket salad, parmesan, and lemon</i>	41 €
Vendredi <i>Friday</i>	Traditionnel aioli au merlu de méditerranée <i>Traditional aioli with mediterranean hake</i>	32 €
Samedi <i>Saturday</i>	Spaghetti chitarra de Massimiliano aux fruits de mer, ail et basilic <i>Spaghetti chitarra of Massimiliano with seafood, garlic, and basil</i>	39 €
Dimanche <i>Sunday</i>	Côte de bœuf maturé à la braise et sauce chimichurri, pour 2 <i>Dry-aged rib of beef charcoal-grilled and chimichurri sauce, for 2</i>	156 €

### SUCRÉS

Lundi <i>Monday</i>	Gâteau de voyage aux amandes douces et cerises Burlat <i>Almond travel cake with burlat cherries</i>	16 €
Mardi <i>Tuesday</i>	Croustade aux fruits rouges et éclats d'amandes <i>Red fruit croustade with almond crumble</i>	18 €
Mercredi <i>Wednesday</i>	Riz au lait à la verveine fraîche, cœur de cerises confites <i>Rice pudding with fresh verbena and candied cherry heart</i>	17 €
Jeudi <i>Thursday</i>	Abricot rôti au miel de garrigue et romarin, glace aux pignons de pin <i>Roasted apricot with honey from the garrigue, pine nut ice cream</i>	19 €
Vendredi <i>Friday</i>	Croquant à la fleur d'oranger et son confit de fruits rouges <i>Orange blossom crisp with red fruit confit</i>	18 €
Samedi <i>Saturday</i>	Ricotta fouettée aux zestes d'agrumes, rhubarbe poêlée et compotée <i>Whipped ricotta with citrus zest, sautéed and compoted rhubarb</i>	17 €
Dimanche <i>Sunday</i>	Moelleux au chocolat intense et crème glacée vanillée <i>Intense chocolate moelleux with vanilla ice cream</i>	21 €

## N O S E N F A N T S / O U R K I D S

### ENTRÉES

Quartier de Melon <i>Sliced melon</i>	8 €
Tomate et Mozzarella Tomato and Mozzarella	12 €
Crudités de saison et sauce légère au yaourt <i>Seasonal raw vegetables with light yogurt sauce</i>	10 €

### PLATS

Nuggets de volaille maison <i>Homemade chicken nuggets</i>	16 €
Hamburger ou Cheeseburger au cheddar <i>Hamburger or Cheeseburger with cheddar</i>	18 €
Filet de poisson du jour rôti <i>Roasted fillet of fresh fish of the day</i>	21 €
Coquillettes à la sauce tomate et basilic ou bolognaise maison <i>Pasta with tomato and basil sauce or homemade bolognese</i>	15 €

### ACCOMPAGNEMENTS — SIDE DISHES

Inclus avec votre plat — *included with your meal*

En supplément — <i>extra</i>	11 €
------------------------------	------

### DESSERTS

Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille <i>Fresh strawberries and raspberries with vanilla chantilly cream</i>	14 €
Profiteroles maison, crème glacée vanillée <i>Homemade profiteroles with vanilla ice cream</i>	14 €
Crème glacée et sorbet maison <i>Homemade ice cream and sorbet</i>	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

### SUNSETS VINYLES - VINYL EVENINGS

#### 📍 PINÈDE PLAGE - SAMEDI / SATURDAY



Le samedi soir, le bar devient un rendez-vous à part entière. Les vinyles accompagnent l'après-plage avec une sélection musicale soignée, dans une ambiance élégante et conviviale. Une signature estivale en bord de mer, entre énergie, simplicité et art de vivre. Un moment pensé pour se retrouver et prolonger la soirée.

On Saturday evenings, the bar becomes a destination in itself. Vinyl records set the tone, extending the after-beach atmosphere with a refined and convivial energy. A signature seaside experience, blending summer spirit with understated elegance. A moment designed to gather and ease into the evening.

### SOIRÉES JAZZ - JAZZ EVENINGS

#### 📍 CHÂTEAU DE VALMER - VENDREDI / FRIDAY



À partir du 19 juin, le Château devient un rendez-vous du vendredi soir. Le jazz en live accompagne la soirée dans un cadre naturel et enchanteur, dans une élégance décontractée. Un bar à vins en plein air, des cocktails de saison, une sélection de vins de domaines et une carte grignotines à partager composent une expérience vivante. Un moment signature pour prolonger la soirée et profiter pleinement du Château.

From June 19th, the Château becomes a Friday evening destination. Live jazz accompanies the evening in a natural and enchanting setting, in a relaxed sense of elegance. An open-air wine bar, seasonal cocktails, a curated selection of wines from selected estates, and a sharing bites menu create a lively experience. A signature moment to extend the evening and fully enjoy the Château.

## NOS ADRESSES - OUR ADDRESSES

### LA PALMERAIE



Table d'excellence 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 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



La Bastide propose une cuisine bistro-provençale 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



Entre piscine 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 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