

LA PINEDE

MENU LUNCH



APÉRO PARTAGE

Cromesquis de la mer, mayonnaise aux épices douces | Seafood croquettes with a sweet spice mayonnaise • 16 €

Panisses niçois et tapenade
Nice panisses and tapenade • 20 €

Les barbajuians monégasques
Monégasque barbajuan • 20 €

LES PATES

Gratin de macaronis au foie gras poêlé et pecorino râpé | Macaroni gratin with pan-seared foie gras and grated pecorino • 34 €

Gnocchetti aux gambas et artichauts
Shrimp and artichoke gnocchi • 28 €

LES GARNITURES

Légumes du moment à l'huile d'olive
Seasonal vegetables with olive oil • 10 €

La purée à l'huile d'olive et fleur de sel, croûtons persillés | Olive oil and fleur de sel mashed potatoes, with parsley croutons • 10 €

Pommes canailles | Crispy roasted potatoes • 8 €

Panisse niçois | Niçoise chickpea fritters • 10 €

Patate douce rotie | Roasted sweet potato • 10 €

ENTRÉES

Velouté de nos champignons du moment | Hot mushroom cream soup • 24 €

Saumon mariné, craquant d'endives et vinaigrette betterave, blinis et crème acidulée | Marinated salmon, crispy endives with beetroot vinaigrette, blinis and sour cream • 25 €

Pinsa au chèvre et miel de nos montagnes | Goat cheese and honey pinsa • 24 €

Burrata, carpaccio de kakis à la truffe
Burrata with truffle kaki carpaccio • 28 €

Lisettes aux appétits
Lisettes aux appétits • 18 €

6 huitres fines de claires #3
6 fine fattened oysters #3 • 28 €

Assiette de l'écailler, huitres et coquillages : 6 huitres du moment #3 + 2 crevettes moyennes + 150g bulots
Seafood platter : 6 oysters of the day #3 + 2 medium shrimp + 150g whelks • 38 €

LES POISSONS

Le Loup grillé, (pour 2), patate douce rôtie et sauce paloïse | Grilled sea bass, (for 2) roasted sweet potatoes, and paloïse sauce • 120 €

Black tiger aux légumes marinés et grillés, au condiment citron
Grilled black tiger shrimp with marinated and grilled vegetables, lemon • 38 €

LES VIANDES

La pluma snakée, sauce yaourt tandoori à la menthe, panisse niçois
Snaked pluma, tandoori yogurt sauce with mint, Niçoise panisse • 38 €

Le filet de Bœuf grillé, pommes canailles, petite salade | Grilled beef fillet, pommes canailles, small salad • 48 €

LES GOURMANDISES

Fromage du moment, bouquet fraîcheur et pain aux fruits | Cheese of the moment, fresh bouquet and fruit bread • 14 €

Poire belle Hélène | Belle Hélène pears • 12 €

Caroline du moment | Caroline of the moment • 12 €

Tiramisu espresso tradition (pour 2)
Traditional espresso tiramisu (for 2) • 26 €

Mont Blanc | Mont Blanc • 12 €

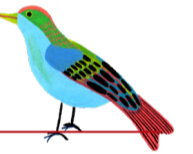
Chocolat rocher au toberone
Toblerone Rocher chocolate • 14 €

Pavlova exotique | Exotic pavlova • 12 €

Sorbet du moment | Seasonal sorbet • 10 €

Prix nets - service compris | Set prices - service included.
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande | Information on allergens present in dishes is available on request.

VÉGÉTAL - VEGETARIAN



MENU DINNER

EN ATTENDANT QUE TOUT SE PREPARE

Velouté du moment

12€

FONDUE (Minimum 2 pers)

L'origine de la fondue au fromage, les suisses sont experts en la matière et ont élevé la fondue au fromage au rang de plat national. Le vacherin fribourgeois AOP est un fromage au lait de vache, à pâte mi-dure est fabriqué dans les alpages et plaines du canton du fribourg. Pur produit du terroir, le vacherin fribourgeois AOP se distingue par sa pâte fine ainsi que par sa texture fondante et subtilement raffinée.

Moitié-Moitié 30€/personne

Option truffe +6€/personne

Servi avec pain et pomme de terre vapeur, cornichon, pickles

RACLETTE

La marque Raclette d'Or est fabriquée dans différents cantons à partir de lait pasteurisé. Les régions de production, telles que Fribourg, Berne ou la Suisse centrale, sont réparties sur l'arc alpin. Les herbes aromatiques qui poussent dans les prairies du nord des Alpes donnent naissance à un fromage à pâte mi-dure, apprécié pour son goût doux et ses notes rondes.

Classique en appareil individuel Fromage à raclette suisse 24€/personne

Traditionnelle en rampe à raclette 1/4 de meule / env 1kg (2/3 personnes max) 85€
1/2 meule / env 2kg (3/5 personnes max) 149€

Servi avec pomme de terre vapeur, cornichon, pickles.

CLIN D'ŒIL DE SAISON

Le Vacherin Mont d'Or Switzerland AOP est l'incomparable fromage à pâte molle du Jura vaudois, un pays de forêts profondes et de riches pâturages.

Depuis plus de 100 ans, il est élaboré à la main, avec amour, dans des fromageries artisanales. Fabriqué à base de lait de vache thermisé, la thermisation est un procédé très doux laissant au lait cru l'essentiel de ses qualités. Notre artisan producteur Serge a gagné sur 2 années consécutives, le concours Swiss Cheese Awards dans la catégorie du Vacherin Mont d'Or.

Vacherin Mont D'Or AOP 30€

Servi avec pomme de terre vapeur, cornichon, pickles.

Le rösti était auparavant considéré comme le déjeuner typique des paysans en Suisse alémanique. Le rösti est un plat national suisse qui se déguste avec plaisir des deux côtés du Rideau des Röstis.

Rösti nature 20€
Galette de pommes de terre dorée, fromage blanc aux herbes, cornichons, pickles

Rösti valaisan 25€
Galette de pommes de terre dorée, lard sec, fromage à raclette, cornichons, oignons grelots

À PARTAGER

En Suisse la charcuterie rime avec partage et moments entre amis ! Pour partager ce moment de convivialité, nous avons sélectionné et importé le jambon cru, lard sec en partenariat avec nos producteurs locaux Suisse sous le label I.G.P.

Ardoise valaisanne 26€
Viande des Grisons, jambon cru IGP, lard sec IGP, oignons, cornichons et pickles

Ardoise frontalière 24€
Viande séchée des Alpes, jambon blanc, saucisson, jambon speck, oignons grelots, cornichons, pickles

Ardoise individuelle 15€
Jambon cru IGP, jambon blanc, saucisson, jambon speck, oignons grelots, cornichons, pickles.

FRAÎCHEUR

Salade Verte 6€
Mesclun, vinaigrette maison, pickles

GOURMANDISES

Fondue au chocolat min 2 pers. 18€/personne
Fruits de saison, chamallows

Assiette de fruits 12€

Mi-cuit toberone 14€

VINS SUISSES

LES VINS BLANCS

VALAIS

Fendant Treize Etoiles AOC 75cl 36€

LES VINS ROUGES

VAUD

Gamaret Gamadeus, La Côte AOC 35€

