



Chef de Cuisine - Head Chef : Mickael Pinard

LES ENTRÉES



Baby sardines, pain grillé et beurre Échiré | Baby sardines, toasted bread and Échiré butter • 16 €

 Panisse de l'Estaque et tapenade | « L'Estaque » panisse and tapenade • 24 €

Friture de calamars, sauce tartare | Fried squids, tartar sauce • 24 €

Les Barbagiuans de mon ami « Albert Croesi » | « Albert Croesi's » Barbagiuans • 16 €

Saumon mariné à l'aneth, mesclun, fleur de courgette et condiment citron • 30 €

Marinated salmon with dill, mesclun, courgette flower, and lemon condiment

Salade fraîcheur au thon rouge mi-cuit, fenouil cru et noix de cajou • 35 €

Fresh salad with semi-cooked red tuna, fennel, and cashews

 Salade de roquette, artichaut, aubergine, tomates confites et parmesan • 30 €

Rocket salad with artichoke and eggplant, sun-dried tomatoes, and parmesan

 Burrata et tomates multi saveurs au basilic, crumble de focaccia • 35 €

Burrata and multi-flavored tomatoes with basil, focaccia crumble

 Pinza aux courgettes jaunes et vertes pays et tartuffata | Pinza with yellow and green backcountry zucchinis and tartuffata • 28 €



LES PÂTES

 Conchiglioni aux légumes et tétragones | Conchiglioni with vegetables and tetragons • 30 €

 Rigatonis, tomate, burrata, parmesan et basilic | Rigatonis, tomatoes, burrata, parmesan, and basil • 28 €

Tagliolinis à la langouste et courgette violon, 1/2 langouste | Taglionini with lobster and zucchini violin, 1/2 lobster • 78 €

LES POISSONS

La daurade à la ligure | Sea bream à la ligure • 40 €

La pêche du jour | Catch of the day • 45 €

Le loup rôti au bois de fenouil (pour deux personnes) | Roasted sea bass with fennel wood (for two) • 95 €

Le saint pierre rôti aux aromates (pour deux personnes) | Roasted john dory with herbs (for two) • 115 €

La langouste grillée et cuisinée aux puntalettes « à la Valencienne », la demi • 78 €, entière • 140 €

Grilled and cooked lobster with puntalettes «à la Valencienne», half OR whole

Poisson entier du jour / selon arrivage / selon cours du jour | Whole fish / re catch of the day / re market price



LES VIANDES

La pluma de porc ibérique grillée, sauce yaourt à la menthe | Iberian grilled pork pluma, mint yogurt sauce • 45 €

Le coquelet grillé au thym et citron | Grilled spring chicken with thyme and lemon • 45 €

Le carré d'agneau rôti et persillé (pour deux personnes) | Roasted parsleyed rack of lamb (for two persons) • 95 €

La côte de veau fermière rôtie, ciboulette, ail et romarin (pour deux personnes) • 90 €

Roasted farmer's veal chop, spring onions, garlic, and rosemary (for two persons)

Le filet de bœuf grillé, sauce béarnaise | Grilled beef fillet with béarnaise sauce • 55 €

LES GARNITURES 10 €

Légumes du moment à l'huile d'olive | Seasonal vegetables with olive oil

Pommes grenailles | New potatoes

Les panisses de l'estaque | Estaque-style chickpea fries

Bayaldi de légumes provençaux | Provençal vegetable bayaldi

La purée à l'huile d'olive et fleur de sel, croûtons persillés

Mashed potatoes with olive oil and fleur de sel, parsley croutons



 VÉGÉTAL — VEGETARIAN

POURSUIVRE AVEC LES DELICATESSES SUCRÉES...
TO BE CONTINUED WITH SWEET DELICACIES...



CARTE GOURMANDE



LA PINEDE

CAP D'AIL

LE FROMAGE

Fromage du moment et bouquet fraîcheur

Cheese of the moment and freshness bouquet

14 €

LES DOUCEURS

Cheesecake | Cheesecake

12 €

Rocher chocolat | Chocolate rock

12 €

Tarte aux fruits du moment

Tart with seasonal fruits

12 €

Dessert du jour | Dessert of the day

12 €



Sablé citron | Lemon shortbread
pour deux personnes | for two
24 €

Tiramisu expresso | Espresso tiramisu
pour deux personnes | for two
26 €

Blanc en neige | Whipped egg whites
pour deux personnes | for two
24 €

Glace, 3 ou 6 boules
Ice cream, 3 or 6 scoops
12 € / 22 €

Palette de fruits frais du moment
Assortment of seasonal fresh fruits
pour deux personnes | for two
26 €



CARTE DES VINS



LA PINEDE

CAP D'AIL

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BLANC 75 CL 150 CL

MAISON JEANGOUT BRUT BLANC 90 €

LOUIS ROEDERER 120 €
« Collection 244 » Brut

RUINART BLANC DE BLANC 220 € 450 €

RARE BRUT 2008 350 €

DOM PÉRIGNON BRUT 650 € 1450 €

CRISTAL LOUIS ROEDERER BRUT 690 €

CHAMPAGNE ROSÉ 75 CL 150 CL

CHARLES HEDSIECK 145 €
Brut Rosé

RUINART 260 € 520 €
Brut Rosé

DOM PÉRIGNON 1250 €
Brut Rosé

CRISTAL LOUIS ROEDERER 1400 €
Brut Rosé

JÉROBOAM LAURENT PERRIER ROSÉ 1550 €

BULLES D'AILLEURS 75 CL

MUSCAT FRIZZANTE OR 50 €
Casanova IGP ile de beauté

PROSECCO DOC SENSEI-LA VÉNÉTIE 50 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

LES VINS

VIN ROSÉ

75 CL 150 CL

TASQUIER ROSÉ AOP Côtes de Provence	40 €	
ROSE DE MAI Jérôme Viaud Grasse	42 €	
CHÂTEAU FONDUGUÈS Pradugues Ramatuella bio	42 €	
DOMAINE DES MAPLIERS ABACUS Aop Côté de Provence BIO	50 €	95 €
CHÂTEAU RASQUE Maison Biancone AOP Côtes de Provence	65 €	
CHÂTEAU MINUTY « Cuvée Prestige » AOP Côtes de Provence	55 €	115 €
CHÂTEAU MIRAVAL AOP Côtes de Provence	72 €	150 €
WHISPERING ANGEL Château D'Esclans AOP Côtes de Provence	75 €	155 €
DOMAINE OIT ROSÉ « Château de Selle » AOP Côtes de Provence	110 €	230 €
MINUTY 281 AOP Côtes de Provence	140 €	281 €

VIN SANS ALCOOL 0 alcohol

75 CL

NOOH ROSÉ Château La Coste	50 €	
-------------------------------	------	--

VIN BLANC PROVENCE

75 CL

CHÂTEAU RASQUE Famille Biancone AOP Côtes de Provence	70 €	
CASSIS LA FERME BLANCHE AOP Cassis	59 €	
DOMAINE OIT « Clos Mireille » AOP Côtes de Provence	100 €	

VIN BLANC BOURGOGNE

75 CL 150 CL

CHABLIS VILLAGE J.Drouhin	55 €	115 €
CHABLIS TER CRU TRICON	73 €	
POUILLY FUISSÉ CHÂTEAU FUISSÉ « Tete de cuvée »	88 €	
MERCUREY Château de Chamirey	105 €	
MEURSAULT FAIVELEY	155 €	
BEAUNE TER CRU « Clos des mouches » J.Drouhin	360 €	
MONTRACHET GRAND CRU J.Drouhin	1150 €	

VIN BLANC LOIRE

75 CL 150 CL

SANCERRE Pascal Jolivet	70 €	135 €
POUILLY FUMÉ Domaine de Maltaverne	72 €	

VIN BLANC RHÔNE

75 CL

CONDRIEU « Les Tourrays » Maison Bouachon	130 €	
--	-------	--

VIN BLANC ITALIE

75 CL

PINOT GRIGIO GRAN SASSO IGP Terre de Siciliane		
---	--	--



LES VINS



VIN ROUGE PROVENCE ET CORSE

75 CL

CHÂTEAU RASQUE

Famille Biancone
AOP Côtes de Provence

65 €

CHÂTEAU DE MON PÈRE

Notre Dame des Anges Bio

55 €

DOMAINE E.PETRE

Pisse Corse

75 €

VIN ROUGE RHÔNE

75 CL

BROUILLY MONDENET

45 €

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

« Meridion »

105 €

CÔTE RÔTIE E.GUIGAL

Brune et Blonde

155 €

VIN ROUGE BOURGOGNE

75 CL

PINOT NOIR

Vignerons de Buxy Côte Chalonnaise

43 €

POMMARD

J.Drouhin

115 €

NUIT ST-GEORGES

J.Drouhin

180 €

POMMARD 1ER CRU

Grand Epenots

220 €

BEAUNE 1ER CRU « Clos des mouches »

J.Drouhin

280 €

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

J.Drouhin

690 €

VIN ROUGE LOIRE

75 CL

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

52 €

CHINON « Clos du saut du loup »

49 €

SANCERRE

Pascal Jolivet

65 €

VIN ROUGE BORDEAUX

75 CL

CHÂTEAU DE L'EMIGRÉ

Graves

52 €

CHÂTEAU LAMARQUE

Haut-Médoc

75 €

FUGUE DE NENIN

Pomerol

78 €

CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE

« Les Confidences » Margaux

105 €

CHÂTEAU GRAND ORMEAU

Pomerol

115 €

DAME DE MONTROSE

Saint-Estèphe

130 €

CLOS DU MARQUIS

Saint-Julien

165 €

CHÂTEAU GISCOURS

Margaux

195 €

CHÂTEAU LYNCH BAGES

Pauillac

350 €

CHÂTEAU SAINT PIERRE

Saint-Julien

385 €

COS D'ESTOURNEL

Saint-Estèphe

750 €

CHÂTEAU MARGAUX 1ER CRU

2000 Margaux

1850 €

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

2018 Saint-Emilion

2550 €

LES VINS

MAGNUM SÉLECTION ROUGE

150 CL

CÔTES DU RHÔNE
Famille Perrin

140 €

CHÂTEAU DE PEZ
Saint-Estèphe

250 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE
« La Nerthe »

270 €

NUIT SAINT-GEORGES 1ER CRU
J.Drouhin

380 €

POMMARD 1ER CRU
Grand Epenots

380 €

VIN DE DESSERT

75 CL

LA CROIX BLANCHE
Sauternes 2013

120 €

Y D'YQUIEM
Blanc Bordeaux

500 €

VIN KASHER

75 CL

LA CHABLISIENNE
Bourgogne Blanc Kasher

100 €

CHÂTEAU BEL AIR
Bordeaux Rouge Kasher

55 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE

CHAMPAGNE

MAISON JEANGOUT BRUT

16 €

LOUIS ROEDERER
Collection 244 Brut

18 €

CHARLES HEIDSIECK
Rosé Brut

20 €

PROSECO

PROSECO SENSI

10 €

VIN ROSÉ

DOMAINE TASQUIER
Côtes de Provence

9 €

CHÂTEAU RASQUE
Côtes de Provence

12 €

CHÂTEAU MIRAVAL
Côtes de Provence

14 €

VIN ROSÉ SANS ALCOOL 0 alcool

NOOH ROSÉ
Château La Coste

9 €

VIN BLANC

PINOT GRIGIO GRAN SASSO
IGP Terre de Siciliane

9 €

CHÂTEAU RASQUE
Côtes de Provence

12 €

SANCERRE
P.Jolivet Sauvignon

14 €

CHABLIS VILLAGE
J.Drouhin Chardonnay

14 €

VIN ROUGE

PINOT NOIR
Bourgogne Côte Chalonnaise

9 €

CHÂTEAU RASQUE
Côtes de Provence

12 €

CHÂTEAU DE L'ÉMIGRÉ
AOP Grave Bordeaux

14 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.



LA PINEDE

CAP D'AIL

MAKE LOVE,
EAT FOOD,
DRINK WINE,
ENJOY THE MUSIC,
REPEAT.



FOLLOW US

Google  Tripadvisor

