



LA PINEDE



CAP D'AIL



Vos évènements
reservations@lapinederestaurants.com



Suivez-nous
[@lapinederestaurant](https://www.instagram.com/lapinederestaurant)

APÉRO TIME

 **Panisses niçoises maison et tapenade**
Homemade Niçoises panisses and tapenade • 14 €

 **Barbajuans de La Pinède**
La Pinède-style barbajuans • 16 €

Pinsa courgettes pays, stracciatella, tomates
Pinsa with local zucchini, stracciatella, tomatoes • 29 €

CÔTÉ FRAÎCHEUR

 **Burrata XL, tomates multi saveurs au pesto huile d'olive** | XL burrata, mixed heirloom tomatoes with pesto olive oil • 35 €

Tartare de thon à la mangue, pomme douce, citron vert et gingembre | Tuna tartare with mango, mild apple, lime and ginger • 29 €

Salade de Poulpe, pomme de terre, roquette, olives et oignon rouge | Octopus salad with potatoes, arugula, olives and red onion • 34 €

Ceviche de daurade, salade de roquette, grenade, avocat et citron vert | Sea bream ceviche, arugula salad, pomegranate, avocado and lime • 36 €

Salade César au poulet croustillant, œuf parfait
Caesar salad with crispy chicken and soft egg • 26 €

 **Artichauts marinés, roquette, copeaux de parmesan Reggiano** | Marinated artichokes, arugula, shaved Parmigiano Reggiano • 28 €

Tempura de Calamars et légumes, sauce tartare
Calamari and vegetable tempura, tartar sauce • 26 €

CÔTÉ TERRE

Tartare de bœuf à l'italienne, frites maison et salade | Italian-style beef tartare, homemade fries and salad • 28 €

Filet de bœuf au grill, jus au thym, pommes de terre grenailles | Grilled beef fillet, thyme jus, baby potatoes • 56 €

½ coquelet fermier rôti au thym citronné, pommes de terre grenailles et gousse d'ail
Half free-range roasted chicken with lemon thyme, baby potatoes and garlic • 36 €

Pluma de porc et panisses maison à la plancha, sauce tandoori | Pork pluma with homemade panisses, cooked à la plancha, tandoori sauce • 42 €

À PARTAGER

Minimum 2 pers.
2 garnitures de votre choix | 2 sides of your choice

Tomahawk de bœuf, grillé à la gousse d'ail, jus de viande | Tomahawk beef steak, grilled with garlic clove, meat jus • 78 €/pers

Le Mix Grill : Côte d'agneau, pluma, filet de bœuf, poulet | Mixed Grill: lamb chops, pluma, beef fillet, chicken • 65 €/pers

CÔTÉ MER

Minute de thon mi-cuit, piperade poivron courgette, basilic | Seared tuna, bell pepper and zucchini piperade, basil • 42 €

Marée du jour à la plancha, purée d'huile d'olive et aromates | Catch of the day à la plancha, olive oil purée and herbs • 48 €

À LA PLANCHA

Poulpe, petit pois et fève à l'huile d'olive
Octopus with peas and broad beans in olive oil • 45 €

Black Tiger XL, légumes d'été marinés grillés
XL Black Tiger prawns, grilled marinated summer vegetables • 47 €

À PARTAGER

Minimum 2 pers.
2 garnitures de votre choix | 2 sides of your choice

Loup entier au grill au bâton de fenouil
Whole grilled sea bass with fennel stick • 65 €/pers

Daurade au bâton de fenouil
Sea bream with fennel stick • 58 €/pers

Langouste entière rôtie, linguine au jus coraillé
Whole roasted lobster, linguine with coral sauce • 85 €/pers

CÔTÉ PASTA

1/2 langouste rôtie, linguine au jus coraillé
Half roasted lobster, linguine with coral sauce • 85 €

Linguine alle vongole
Linguine alle vongole • 38 €

Rigatoni tomates, aubergines, burrata et basilic
Rigatoni with tomatoes, eggplant, burrata and basil • 28 €

Risotto de gambas XL, pointes d'asperges vertes, tomates rôties | XL prawn risotto with green asparagus tips and roasted tomatoes • 45 €

 **Nos Aubergines alla parmigiana et parmesan** | Eggplant alla parmigiana with parmesan • 29 €

CÔTÉ VÉGÉTAL

 **Pommes grenailles à la peau**
Baby potatoes with skin • 10 €

 **Frites de panisses Niçoises maison**
Homemade Niçoise panisse fries • 10 €

 **Cocotte de légumes du moment**
Seasonal vegetable casserole • 10 €

 **La purée à l'huile d'olive**
Olive oil mashed potatoes • 10 €

 **Panier de frites maison**
Basket of homemade fries • 10 €

LES KIDS 16€

Aiguillettes de poulet pané, frites | Breaded chicken tenders, french fries

Rigatoni, sauce tomate, copeaux de parmesan | Rigatoni, tomato sauce, parmesan shavings

LES GOURMANDISES

Assiette de fruits frais pour 2
Fresh fruit platter for two • 28 €

Pavlova croquante aux fruits rouges, et nuage de basilic | Crispy pavlova with red berries and basil cloud • 16 €

Tiramisu authentique | Authentic tiramisu • 15 €

Mousse, fève de tonka, crumble d'avoine
Tonka bean mousse with oat crumble • 15 €

Tarte aux 3 citrons signature Pinède
"La Pinède" signature three-lemon tart • 16 €

Profiteroles | Profiteroles • 15 €

Création du moment | Creation of the moment • 16 €

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**





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

+33 4 93 78 73 78

10 Av. Raymond Gramaglia, Cap-d'Ail
reservations@lapinederestaurant.com  @lapinederestaurant