



MENU

LA PINEDE

CAP D'AIL



POUR COMMENCER - À PARTAGER

Panisses niçoises et tapenade
Niçoise panisse with tapenade • 14 €



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

LES ENTRÉES EN SOLO OU À PARTAGER



Burrata crémeuse, tomates couleurs et pesto, croutons dorés et huile d'olive parfumée | Creamy burrata, heirloom tomatoes and pesto, golden croutons, herb-infused olive oil • 24 €

Tartare de thon à la mangue, citron vert et gingembre | Tuna tartare with mango, lime and ginger • 25 €



Pinsa chèvre miel et noix de cajou, huile d'olive à la truffe | Goat cheese, honey and cashew nut pinsa, truffle olive oil • 26 €

Saumon fumé maison et pickles de légumes racines | House-smoked salmon with pickled root vegetables • 26 €

Foie gras de canard maison, chutney de figues, pain toasté, fleur de sel
Homemade duck foie gras, fig chutney, toasted bread, fleur de sel • 35 €

Salade César et son œuf parfait
Caesar salad with its perfect egg • 24 €

CÔTÉ MER

Poisson du jour à la plancha & légumes de saison | Catch of the day grilled on the plancha with seasonal vegetables • 42 €

Fricassée de gambas et rouget façon bouillabaisse | Sautéed prawns and red mullet, bouillabaisse-style • 45 €

Tentacules de poulpe à la plancha et sa mousseline de panais
Plancha-grilled octopus tentacles with parsnip mousseline • 45 €

À PARTAGER

Loup grillé ou daurade (2 pers), selon arrivage | Grilled sea bass or sea bream (for 2) • 55 €/pers.



CÔTÉ TERRE

Filet de bœuf rôti, pommes grenaille, jus corsé au vin rouge | Roasted beef fillet, baby potatoes, rich red wine jus • 48 €

Magret de canard rôti, jus aux épices douces, purée de patate douce et éclats de noisettes
Roasted duck breast, spiced jus, sweet potato purée & hazelnut crumble • 36 €

Osso Bucco à la Milanaise
Osso Buco, Milanese-style • 44 €



CÔTÉ PASTA

Risotto à la courge & pecorino, onctueux et fondant | Pumpkin & pecorino risotto, creamy and smooth • **24 €**

Linguine alle vongole
Linguine alle vongole • **26 €**

 **Rigatoni tomate & burrata, sauce maison au basilic** | Rigatoni with tomato & burrata, homemade basil sauce • **22 €**

Gnocchi de pomme de terre et daube de bœuf aux cèpes | Potato gnocchi with beef daube and porcini mushrooms • **29 €**

LES KIDS 16€

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

ou

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

LES GOURMANDISES

Tiramisu traditionnel, mascarpone fondant, biscuit au café, cacao amer | Traditional tiramisu creamy mascarpone, coffee biscuit, bitter cocoa • **14 €**

Mont Blanc marrons & cassis, douceur de marron, compotée de cassis et chantilly
Mont Blanc with chestnut & blackcurrant chestnut cream, blackcurrant compote & whipped cream • **14 €**

Mousse chocolat, poire & fève tonka
Chocolate mousse with pear & tonka bean • **12 €**

Ile flotante, crème anglaise
Floating island, vanilla custard • **14 €**

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