LA PINEDE

CAP D'AIL

MENU

LES ENVIES D'HIVER

LES ENTRÉES EN SOLO OU À PARTAGER

Gratinée d'oignons à l'ancienne, et comté | Traditional French onion soup with comté cheese gratin · **18 €**

Burrata crémeuse, kaki & pesto, croûtons dorés et huile d'olive parfumée | Creamy burrata, persimmon & pesto, golden croutons and fragrant olive oil · **24 €**

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

Velouté de potimarron & châtaignes, crème légère à la noisette | Pumpkin & chestnut velouté, light hazelnut cream · **20 €**

Œuf parfait, poêlée de champignons des bois & copaux de truffe | Soft-cooked egg, sautéed wild mmushrooms & truffle shavings · **25 €**

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 €**

Saumon gravlax à l'aneth et betterave, pickles de légumes racines | Beetroot & dill gravlax salmon,pickled root vegetables · **22 €**

CÔTÉ MER

Poisson du jour, plancha & légumes de saison | Catch of the day, grilled on the plancha with seasonal vegetables · **45 €**

Gambas Black Tiger grillées marinées au citron et piment doux | Grilled Black Tiger prawns marinated in lemon & mild chili · **45 €**

Cabillaud rôti au beurre citronné, lentilles vertes du Puy et carottes glacées
Roasted cod with lemon butter, green lentils from Le Puy & glazed carrots · **39 €**

À PARTAGER

Loup grillé (2 pers), huile citronnée et herbes fraiches | Grilled sea bass (for 2), lemon oil & fresh herbs · **110 €**

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 €**

Joue de bœuf confite au vin rouge, légumes d'hiver mijotés
Red wine–braised beef cheek, slow-cooked winter vegetables · **30 €**

CÔTÉ PASTA

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

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

Linguine alle vongole
Linguine alle vongole · **26 €**

LES ENVIES D'HIVER

Fondue savoyarde (2 à 4 pers.)
Fromages fondus, pain & charcuterie de montagne | Savoyard fondue (2 to 4 people) Melted cheese, bread & mountain charcuterie · **39 €/pers**

Raclette de Savoie (2 à 4 pers.)
Fromage fondu, pommes de terre, charcuterie
Savoyard raclette (2 to 4 people) Melted cheese, potatoes & charcuterie · **38 €/pers**

Tartiflette gratinée, pommes de terre, reblochon, oignons & lardons fumés
Baked tartiflette, potatoes, reblochon cheese, onions & smoked bacon · **28 €**

L'envie du chef | Chef's inspiration · **30 €**

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

Sirop au choix | choice of syrup

LES GOURMANDISES

À l'ardoise | Chef's Specials · **14 €**

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 · **12 €**

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

Poire pochée au vin rouge & épices douces
Pear poached in red wine & warm spices · **12 €**

Ile flotante au beurre salé, crumble au pain d'épice | Brioche French toast, salted caramel & vanilla ice cream · **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