# LA PINEDE

CAP D'AIL

# MENU

## LES ENVIES D'HIVER

# APÉROS

Cromesquis de merlu **16 €**

Barbajuans **16 €**

Frites de panisses **16 €**

# LES ENTRÉES EN SOLO OU À PARTAGER

Pinsa à la truffe de Bourgogne **38 €**

Burrata XL crémeuse, kaki & pesto, croûtons dorés et huile d'olive parfumée **29 €**

Tartare de Saint-Jacques au citron vert sur rémoulade à la moutarde à l'ancienne et pomelos **32 €**

Foie gras de canard maison, chutney de figues, pain toasté et fleur de sel **37 €**

Huîtres de l'Atlantique et leurs condiments (6 pièces) **28 €**

Tronçon de saumon fumé maison et sa crème acidulée au citron vert **26 €**

# CÔTÉ MER

Bouillabaisse maison, rouget et daurade sur compotée de fenouil et ravioli provençal frit **49 €**

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre et légumes grillés **48 €**

Marée du jour à la plancha et légumes de saison **48 €**

## À PARTAGER

Loup grillé pour 2 personnes et sauce vierge de légumes **130 €**

# CÔTÉ TERRE

Filet de canard rôti aux figues et mousseline de panais aux airelles **36 €**

Filet de bœuf braisé au vin rouge, sauce chimichurri et pommes grenailles **54 €**

Daube de bœuf confite aux légumes d'hiver **39 €**

## À PARTAGER

Paleron de veau braisé au jus, pommes de terre grenailles et légumes pour 2 personnes **130 €**

# CÔTÉ PASTA

Risotto à la courge et pecorino, onctueux et fondant, et pérugine rôtie **29 €**

Linguine alle vongole **29 €**

Rigatoni tomate et burrata au pesto **22 €**

Linguine flambée dans la meule de parmesan **35 €**

# LES ENVIES D'HIVER

Fondue savoyarde (2 à 4 personnes), pain et charcuterie de montagne **39 € / personne**

Tartiflette gratinée, pommes de terre, reblochon, oignons & lardons fumés **28 €**

Raclette de Savoie (2 à 4 personnes), fromage fondu, pommes de terre et charcuterie **38 € / personne**

Gratiné à l'oignon à l'ancienne et comté **19 €**

Planche de charcuterie et de fromage à partager pour deux personnes **32 €**

# LES KIDS 16€

Aiguillettes de poulet panées, frites

ou

Rigatoni, sauce tomate, copeaux de parmesan

# LES GOURMANDISES

Mont Blanc marrons & cassis, douceur de marron, compotée de cassis et chantilly **16 €**

Tiramisu authentique **15 €**

Bûche orange et chocolat **15 €**

Tarte Tatin maison et crème gourmande aux fruits secs **14 €**

Clafoutis à la clémentine **15 €**

Cookies XXL à partager, chocolat chaud et meringue **19 €**

Création du moment **16 €**

Prix nets - service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.





# 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