



LA PINÈDE

CAP D'AIL

LES MENUS



LES ENTRÉES EN SOLO OU À PARTAGER

Les panisses Niçoises et tapenade
Niçoises panisses and tapenade • 14 €

Les barbajuans Monégasques
Monégasque Barbajuans • 16 €

Crudo de daurade, maïs, grenade, moutarde, aromates et citron vert | Sea bream crudo with corn, pomegranate, mustard herbs, and lime. • 29 €

Calamars sauce tartare et légumes en tempura | Calamari with tartar sauce and tempura vegetables • 26 €

Panier de légumes crus, anchoïade et tomatade | Basket of raw vegetables, anchoïade and tomatade • 26 €

 **Fraicheur de roquette, artichauts violets et parmesan** | Fresh arugula, violet artichokes, and parmesan • 25 €

 **Salade estivale, tomates, fraises, pastèque, pommes Granny, Féta**
Summer salad with tomatoes, strawberries, watermelon, Granny Smith apples, and Feta • 26 €

 **Pinsa aux courgettes, stracciatella, condiment à la truffe**
Zucchini pinsa with stracciatella and truffle condiment • 29 €

 **Burrata XL, tomates couleurs au pesto, huile d'olive (pour 2 personnes)**
XL Burrata, heirloom tomatoes with pesto and olive oil (for 2 people) • 35 €

Jambon de Parme, grissinis, melon et sa vinaigrette à la tartufata
Parma ham, grissini, melon, and truffle vinaigrette • 34 €



CÔTÉ MER

Daurade à la ligure, tomates, citron, thym, olives et légumes du soleil
Ligurian-style sea bream with tomatoes, lemon, thyme, olives, and sun-drenched vegetables • 42 €

Pêche du jour à la plancha, purée à l'huile d'olive et tomates rôties
Grilled catch of the day, olive oil mashed potatoes and roasted tomatoes • 45 €

Black Tiger aux légumes grillés et marinés
Black Tiger shrimp with grilled and marinated vegetables • 45 €

Minute de thon mi-cuit, courgettes et fenouil marinés | Seared tuna steak, with marinated zucchini and fennel • 39 €

À PARTAGER

Loup grillé (pour 2 pers), citron et bâton de fenouil | Grilled sea bass (for 2), with lemon and fennel stalk • 60 €/pers

Saint-Pierre (pour 2 pers) rôti et glacé au condiment de tomate | Roasted John Dory (for 2), glazed with tomato condiment • 65 €/pers

Langouste entière rôtie, linguine au jus coraillé
Whole roasted spiny lobster, linguine with coral-infused sauce • 150 €

CÔTÉ TERRE

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

GRILLÉ, RÔTI À LA BRAISE

Le filet de bœuf Angus grillé, jus au thym, pommes grenailles
Grilled Angus beef fillet, thyme jus, baby potatoes. • 54 €

La pluma de porc snakée, sauce tandoori à la menthe, panisses Niçoises
Seared pork pluma, tandoori mint sauce, Niçoise chickpea fritters • 42 €

1/2 coquelet fermier rôti au thym, citron et pommes grenailles à l'ail
Half free-range baby chicken roasted with thyme, preserved lemon, and garlic baby potatoes • 36 €

À PARTAGER

Le carré d'agneau rôti et persillé, pommes grenailles et tomates rôties
Herb-crusted roasted rack of lamb with baby potatoes and roasted tomatoes. • 48 €/pers

Cœur de filet de bœuf rôti, pommes grenailles et cocotte de légumes 700g
Roasted beef tenderloin heart with baby potatoes and a vegetable casserole • 65 €/pers



CÔTÉ PASTA

½ Langouste rôtie, linguine au jus coraillé
½ Roasted spiny lobster, linguine with coral sauce • 78 €

Linguine alle vongole | Linguine with clams • 38 €

Gnocchi aux gambas et courgettes du pays
Gnocchi with prawns and local zucchini • 35 €

Risotto aux St-Jacques, asperges, tomates
rôties et pétales de parmesan | Scallop risotto with
asparagus, roasted tomatoes, and parmesan petals • 45 €

 Rigatoni, tomates, aubergines, burrata
et basilic | Rigatoni, tomatoes, eggplants,
burrata, and basil • 28 €

CÔTÉ VÉGÉTAL

Pommes grenailles à la peau
Crispy baby potatoes with skin • 10 €

Frites de panisses Niçoises, condiment tomate
Niçois panisse fries with tomato condiment • 10 €

Cocotte de légumes du moment
Seasonal vegetable casserole • 10 €

La purée à l'huile d'olive
Mashed potatoes with olive oil • 10 €

Panier de frites | Basket of fries • 8 €



LES GOURMANDISES

SEULE

 Salade de fruits au jasmin
Fruit salad with jasmine • 14 €

Fraises Melba | Strawberries Melba • 15 €

Pavlova aux fruits rouges & basilic
Pavlova with red berries & basil • 14 €

Tiramisù della nonna • 14 €

Glaces et sorbets artisanaux du moment
(2 boules) | Artisanal ice creams and sorbets
of the moment (2 scoops) • 10 €

Dôme au chocolat de Dubaï façon Pinède
Dubaï-style chocolate dome with a Pinewood twist • 15 €

Dessert du jour | Dessert of the day • 12 €

Assiette de fromages du moment,
petite salade | Plate of seasonal cheeses with
a small salad • 14 €

À PARTAGER

Grand Tiramisu à partager
Large Tiramisu to share • 24 €

Tarte signature aux 3 citrons
Signature three-lemon tart • 26 €

LES KIDS 16€

Aiguillettes de poulet pané, pommes de terre grenailles | Breaded chicken tenders, roasted baby potatoes

OU

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

Sirop au choix | choice of syrup

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