

Notre Chef **Brandon SALAS** et son équipe
vous présentent le Menu-carte

« **Nos formules** »

Entrée + Plat + Dessert 31 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25 €

Plat 19 €

Côté Entrées

Tarte fine de Rouget et concassé de tomate et huile basilic
Fine tart with red mullet, tomatoes and basil oil

Médaille de foie gras, **(supplément 3€)**,
Avec brioche toastée, chutney de poire
Foie gras with toasted bun and Pear Chutney

Artichauts façon barigoule, pancetta crispy
Artichokes stew, pancetta crispy

Carpaccio de saumon façon gravelax
Salmon carpaccio

Brie pané au poivre Sichuan sur lit de roquette, vinaigrette framboise
Brie breaded with Sichuan pepper with rocket salad, raspberry vinaigrette

Côté Plats

Tournedos de canard rôti, sauce miel
Roast duck tournedos, honey sauce

Dorade Royale entière au fenouil frais sauvage
Sea bream with fresh fennel

Dos de cabillaud rôti sur peau, beurre d'orange
Cod roasted on skin, orange butter

Bavette d'ailoyau au beurre vigneron
Flank steak with wine butter

Râble de Lapin farci à la ligurienne
Stuffed rabbit with olives, basil, dried tomatoes and mozzarella

Tortellini farcis au fromage, sauce bolognaise ou pesto
tortellini pasta stuffed with cheese, tomatoes and meat or basil sauce

Les affichages concernant la provenance des viandes ainsi que la liste des allergènes sont à votre disposition dans notre salle.

The displays concerning the origin of the meat and the list of allergens are at your disposal in the restaurant.





DOMAINE DE L'ESTEREL

Le Restaurant

« Côté Pinède »

Symbolique du Pin

Le pin est un conifère aux feuilles persistantes (aiguilles). Très répandu en Europe, il est très présent sur les sols pauvres et sablonneux.

Le pin est une matière première essentielle dans l'antiquité gréco-romaine. Son bois sert à construire les bateaux de commerce. De sa résine, on extrait le calfat pour l'étanchéité des coques des navires, mais aussi un additif au vin qui permet de le conserver tout en l'aromatisant. Le pin sert également à confectionner des torches.

Aussi c'est en toute logique qu'il habite l'imaginaire des anciens et leur mythologie... Le pin est l'arbre symbole d'immortalité. C'est certainement la persistance de son feuillage et les qualités de sa résine qui lui valent cette symbolique dans de nombreuses cultures.

La pomme de pin ornait le sommet du sceptre de Bacchus (Dionysos), dieu de la vigne et du vin. C'était le sceptre de la « vérité manifestée ». Elle représente dans l'antiquité l'exaltation de la puissance vitale et la fécondité.

Cybèle, la Mère Universelle, la Mère des dieux était la protectrice de Bacchus. Un de ses attributs était le pin. Elle avait frappé de folie le berger phrygien Attis, son amour infidèle, si bien qu'il en mourût. Prise de remords, elle le transforma en pin, l'arbre qu'elle chérissait, afin que son corps ne se corrompît jamais.

Pan était le dieu de la fécondité. Parmi ses attributs, il a la couronne et le rameau de pin.



Côté Desserts

Crottin mariné au thym et mendiants croquants
Marinated goat cheese with thyme and almonds

Moelleux au chocolat, caramel et beurre salé
Chocolate cake, caramel and salted butter

Salade de fruit
Fresh fruits salad

Bavarois à la fraise et cœur passion
Strawberry mouse with fruit passion

Tartelette du pâtissier
Seasonal Tart

Pour accompagner / To accompany

Verre de Muscat (6 cl).....6.00 €
Coupe de Champagne Henri ABELE (10 cl).....11.00€

Menu Enfant 10 €

Nuggets

Nuggets

Ou/or

Steak haché

Steak

Ou/or

Filet de poisson pané du jour

Fish filet

Ou/or

Pâtes au beurre

Pasta with butter

Moelleux au chocolat

Chocolate cake

Ou/or

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

Tous nos produits sont « faits Maison »
Home made products



CARTE DES VINS (Tarifs en €)

Vin Blanc

Côtes de Provence : Château du Rouet « Esterelle » AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
Bandol : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00

Vin Rosé

Côtes de Provence : Château du Rouet « Esterelle » AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
Bandol : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00

Vin Rouge

Côtes de Provence : Château du Rouet «Esterelle» AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
Bandol : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00
Gigondas : Domaine de Carobelle AOC	75 cl	32.00

<u>Verre de Vin</u> : Rouge, Rosé ou Blanc	12 cl	6.00
---	-------	------

Champagne

Laurent Perrier Brut	75 cl	70.00
Henri Abelé Brut	75cl	55.00

Méthode Champenoise

Cava Gran Cordon	75cl	35.00
------------------	------	-------

Eaux

Badoit	1 l	6.50
.....	50 cl	4.00
Evian	1 l	6.50
.....	50 cl	4.00

