

# Garrigae

*Ailleurs.*

---

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.



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

**Entrée + Plat + Dessert 31 €**

**Entrée + Plat OU Plat + Dessert 25 €**

**Plat 19 €**

## Côté Entrées

Tarte fine aux légumes de Provence, copeaux de parmesan  
*Fine tart with Provence vegetables, parmesan shavings*

Médaille de foie gras, marmelade de figues fraîches **(supplément 2 euros)**  
*Foie gras, fresh fig marmalade (supplement 2 euros)*

Tartare d'avocat et crevettes roses à la menthe ciselée  
*Avocado and shrimp tartare with chopped mint*

Salade de truffettes de chèvre du haut Var, allumettes de speck et abricot moelleux  
*Salad with fresh goat cheese, speck ham and soft apricot*

Soupe de poisson, rouille et crouton  
*Fish soup, rouille and bread roasted*

Carpaccio de saumon Gravelax, aneth et baies roses, brousse du moment  
*Salmon carpaccio Gravelax, dill and pink berries, bush of the moment*

## Côté Plats

Tournedos de canard rôti, sauce miel  
*Roasted duck breast, honey sauce*

Pièce de boucher poêlée, sauce roquefort et pommes grenaille  
*Seared beef steak, Roquefort sauce and potatoes*

Ballotine de volaille en cuisson lente, sauce curry coco  
*Slow cooked chicken ballotine stuffed, coconut curry sauce*

Loup entier grillé et légumes d'été  
*Whole grilled sea bass and summer vegetables*

Filet de Saint Pierre snacké, sauce Noilly Prat **(supplément 3 euros)**  
*Saint Pierre fillet snacked, Noilly Prat sauce (supplement 3 euros)*

Aile de Raie dorée au four, sauce vierge aux agrumes  
*Baked Skate Wing, Virgin Citrus Sauce*

Demi lunes farcies à la ricotta et épinard, gigotin d'aubergine rôti, sauce pesto  
*Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach, roasted eggplant and basil sauce*



## ***Côté Desserts***

Crottin mariné au thym  
*Marinated goat cheese with thyme*

Tartelette de citron jaune aux éclats de pistache  
*Lemon tart with pistachio*

Coeur coulant au chocolat, sauce au caramel beurre salé  
*Chocolate cake, salted butter caramel sauce*

Tiramisu traditionnel au café et biscuits cuillère  
*Traditional tiramisu with coffee and spoon cookies*

Pavlova à la fraise  
*Meringue, whipped cream and strawberries*

Palette glacée  
*ice cream and sherbets*

*Supplément boule de glace 1 euro*

*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***



*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.***



## CARTE DES VINS (Tarifs en €)

### Vin Blanc

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

### Vin Rosé

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

### Vin Rouge

<b>Côtes de Provence</b> : Château du Rouet «Esterelle» AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
<b>Bandol</b> : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00
<b>Gigondas</b> : Cuvée Prestige AOC	75 cl	34.00

<b><u>Verre de Vin</u></b> : 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

