

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

Côtes de Provence : 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
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 : Cuvée Prestige AOC	75 cl	34.00

<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

