



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

Camembert au four, Crostini, Pomme Granny et Jambon cru **(supplément 2 €)**

Hot Camembert, crostini, granny apple and raw ham

Médailillon de Foie Gras, **(supplément 4 €)**, Brioche toastée, Chutney de figues

Foie gras with toasted bun and onions Chutney

Carpaccio de Saumon façon Gravelax, brousse fraîche à la menthe

Raw Salmon, cream cheese

Velouté de potiron légèrement parfumé à la gousse de vanille

pumpkin soup lightly flavoured with vanilla

Côté Plats

Aile de raie rôtie, beurre d'amandes torréfiées

Roasted ray, almonds butter

Filet de Saint pierre, sauce bretonne

Saint Pierre fish filet with butter sauce

Sole française façon meunière **(supplément 6 €)**

French Sol with butter, lemon and parsley sauce

Bavette d'Aloyau poêlée, sauce forestière ou roquefort

Sirloin Steak with mushrooms or Roquefort sauce

Blanquette de veau à l'ancienne

Veal stew

Tournedos de canard rôti, sauce miel

Roasted Duck breast with honey 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

Cœur coulant au chocolat, glace caramel fleur de sel
Chocolate cake, caramel with salted butter ice cream

Tatin de pommes caramélisées, glace vanille
Apple tart, vanilla ice cream

Crème brûlée aux figues
Caramelized vanilla cream

Crêpe façon Belle Hélène
Crepe stuffed with pear in syrup and hot chocolate, vanilla ice cream

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

Verre de Vin : 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

