

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

Risotto Primavera du domaine

Risotto cook with vegetables, parmesan cheese and cream

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

Foie gras with toasted bun and onions Chutney

Tarte fine de rougets et concassé de tomates et courgettes

Tart of red mullet with tomatoes and zucchini

Velouté de poissons de roches, rouille et croustons

Fish soup with cream, rouille sauce and croutons

Nems croustillant de poulet au Saté, sauce aigre douce

Crispy chicken rolls with sate alcohol and sweet/sour sauce

Côté Plats

Aile de raie à la plancha, beurre d'oranges

Roasted ray, orange butter

Filet de loup rôti, sauce vierge exotique

Sea brass fish filet with exotic sauce

Pièce du boucher, sauce au poivre vert

Piece of beef, green pepper sauce

Ballotine de volaille, farce fine aux champignons et son jus de viande corsé

Ballotin of poultry stuffed with mushrooms, perfumed juice

Carré de porcelet cuit à basse température, sauce miel et romarin

Loin of piglet cooked at low temperature, honey and rosemary 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



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 ornaît 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
Marinated goat cheese with thyme

Dôme chocolat avec son cœur coco, crème anglaise au Bayleys
Chocolate mousse with coco heart, custard with Bayleys' flavor

Ananas caramélisé et crumble de pain d'épices
Roasted Pineapple with gingerbread crumble

Tarte citron meringuée et éclats de pistaches
Lemon tart with meringue and pistachio

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

