

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

Médaillon de brandade de cabillaud, bisque de crustacées
Mashed potatoes and cod fried, fish soup

Tarte fine aux poireaux et Saint Jacques
Fine tart with leeks and scallop

Médaillon de foie gras, chutney d'oignons rouges **(supplément 2 euros)**
Foie gras, onions jam

Camembert rôti au four, crostini, Granny Smith **(supplément 2 euros)**
Hot Camembert, bread roasted, Granny Smith apple

Vol au vent aux girolles et champignons de Paris, légumes croquants
puff pastry with mushroom sauce, vegetables

Salade Terre et mer avec magret de canard et saumon en Gravelax, pommes acidulées
Salad with Duck breast and Salmon prepared according to Gravlax, sour apple

Côté Plats

Faux-Filet piémontais au beurre maître d'hôtel **(supplément 2 euros)**
Sirloin beef steak, butter with parsley and lemon

Osso bucco cuit à basse température, sauce tomate, pâtes fraîches
Veal stew cooked with tomatoes, fresh pasta

Rouget farci aux légumes du soleil rôti au four
Red mullet stuffed with vegetable baked

Filet de loup snacké, sauce vierge
Sea bass fillet snacked, virgin citrus sauce

Aile de Raie dorée au four, beurre d'orange
Baked Skate Wing, buttered orange Sauce

Parmentier de canard rôti, sauce miel
Mashed potatoes and duck confit, 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



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.



Côté Desserts

Crottin de chèvre mariné au thym
Marinated goat cheese with thyme

Feuillantine aux pommes, glace vanille
Apple tart with vanilla ice cream

Cœur coulant au chocolat, sauce au caramel beurre salé
Chocolâte cake, salted butter caramel sauce

Coupe d'automne, crème de marrons, vanille fraîche et éclats de meringues
chestnut cream, whipped cream and meringue

Crêpe du Domaine façon Suzette, glace malaga
Crepe, caramel and orange sauce and vanilla/rum ice cream

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

Glace 2 boules ou Cornetto

Ice cream 2 balls

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

Gaston DUCLOS	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

