



*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 34 €**  
**Entrée + Plat OU Plat + Dessert 29 €**

## Côté Entrées

Cabillaud en basse température, tartare d'haricots verts, écume basilic  
*Low temperature cod, green bean tartare, basil foam*

Médaille de foie gras et duo de figue, brioche toastée **(supplément 2 euros)**  
*foie gras and soft fig*

Poireau entier rôti, sauce gribiche, crostini frotté à l'ail  
*Roasted whole leek, mayonnaise sauce with herbs and pickles, bread with garlic*

Œuf parfait, pomme verte, truffette de chèvre, cœur d'artichaud, sauce estragon  
*Egg cooked at low temperature, goat cheese, artichoke, tarragon sauce*

Tartare de loup, girolles, sablé noisette  
*Sea bass tartare, chanterelles, hazelnut shortbread*

Tartine de focaccia, pickles de légumes, brousse fraîche mentholée  
*Focaccia, pickles of vegetables, fresh cheese with mint*

## Côté Plats

Filet de Bar de ligne de méditerranée, sauce vierge exotique **(supplément 2 euros)**  
*Sea Bass, sauce with mango and pine apple*

Aile de raie rôtie au beurre de chorizo  
*Roasted Skate wing with chorizo butter*

Tempura de limande, sauce à croquer  
*Fried Yellow tailed, vegetables and herbs dressing*

Pièce du boucher grillée, sauce à la mignonette de poivre  
*Grilled beef steak, Pepper sauce*

Navarin d'agneau, légumes tournés et oignons grelots glacés à blanc  
*Lamb stew, vegetables and onions*

Conchiglie à la piperade gratinés au parmesan  
*Pasta stuffed with tomatoes and peppers, gratinated with parmesan*



## Côté Desserts

Moelleux au chocolat et caramel beurre salé  
*Chocolate Cake and caramel salted butter*

Aspic de fraises, saveur pomme et gingembre frais  
*apple and ginger flavored jelly with strawberries*

Nougat glacé aux amandes et noisettes torréfiées, éclats de nougatine  
*Iced nougat with roasted almonds and hazelnuts, nougatine chips*

Baba au rhum, compote manque ananas, nuage vanillé  
*Rum baba, pineapple compote, whipped cream*

Dôme glacé au citron vert sur sablé pistache  
*Lime iced mousse with pistachio shortbread*

Brie au mascarpone et tapenade, huile de truffe  
*Brie cheese stuffed with mascarpone and tapenade, truffle oil*

*Supplément boule de glace 1 euro*

*Pour accompagner / To accompany*

Verre de Muscat (6 cl) .....6.00 €  
Coupe de Champagne (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

*Ice cream*



**Tous nos produits sont « faits Maison »**  
**Home made products**

**\*Jusqu'à 12 ANS inclus**

*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 « 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> : Domaine PALON AOC	75 cl	34.00

<b><u>Verre de Vin</u></b> : Rouge, Rosé ou Blanc	12 cl	6.00
---	-------	------

### Champagne

Gaston DECLOS	75cl	55.00
---------------	------	-------

### Méthode Champenoise

Prosecco	75cl	35.00
----------	------	-------

### Eaux

Badoit	1 l	6.50
.....	50 cl	4.00
Evian	1 l	6.50
.....	50 cl	4.00

