

CÔTÉ PINÈDE

Restaurant Garrigae

Notre restaurant « Côté Pinède », vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef. Nous vous proposons de découvrir une cuisine entre « Mer et Terre », des épices rares et bien d'autres choses encore.

Menu de « l'Esterel »

Entrée / Plat / Dessert : 43 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 35 €

Pour débiter

(Hors menu 15€/ Off-menu 15€)

Velouté de champignon et son œuf parfait (Végétarien)
Cream of mushroom soup with poached egg (Vegetarian)

Croustillant de Brie à la « Tartufata » (Végétarien)
Crispy Brie with « Tartufata » (Vegetarian)

Tartare de poisson exotique (selon la pêche du jour)
Exotic fish tartare (depending of the catch of the day)

Pour continuer

(Hors menu 25€/Off-menu 25€)

Risotto « Prima Vera » et ses légumes croquants (Végétarien)
« Prima Vera » Risotto with crunchy vegetables (Vegetarian)

Choucroute de la Mer
Seafood Sauerkraut

Pavé de bœuf sauce au poivre vert ou roquefort, pommes grenailles
Beef steak with green pepper or Roquefort sauce, baby potatoes



Tous nos produits sont « faits Maison »

**Nous tenons à votre disposition et sur demande la liste des allergènes
à déclaration obligatoire présents dans les recettes proposées.**

Nos prix s'entendent T.T.C. en euros, service compris.



CÔTÉ PINÈDE

Restaurant Garrigae

Pour terminer

(Hors menu 10€/Off-menu 10€)

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

(We invite you to order your desserts at the beginning of the meal)

Chariot de fromage affinés, mesclun de salade
Cured Cheese card, mixed Salad Greens

Coupe de fraîcheur de la Maison Antolin avec 3 boules de glaces
(Parfums au choix)
Freshness cup from Maison Antolin with 3 scoops of ice cream
(flavors of your choice)

Flan Antillais, crème anglaise au fruit de la passion
Carribean Flan, Passion fruit custard sauce

Moelleux chocolat au cœur coulant pistache et sa crème Bailey's
Moist chocolate cake with Pistachio Filling and Bailey's cream

Assiette de Gourmandises selon l'inspiration du Chef
(Supplément de 2€ servi avec un café ou un thé)
Assorted delicacies inspired by the chef (€2 supplement, served with coffee or tea)

Menu « La pêche à la ligne »

Disponible uniquement pour les jeunes « Moussaillons », jusqu'à 10 ans inclus.

Plat/Dessert : 10 €

Filet de poisson du moment
Fish fillet of the day
Ou/or
Pièce de viande du moment
Meat cut of the day

Coupe de glace (2 boules)
Ice cream (2 scoops)
Ou /or
Ma petite assiette de Gourmandises
My little plate of delicacies
Ou / or
Un fruit frais
A fresh fruit

**Nous tenons à votre disposition et sur demande la liste des allergènes
à déclaration obligatoire présents dans les recettes proposées.**

Nos prix s'entendent T.T.C. en euros, service compris.

