



■ Chef de cuisine : Juberti Maroni ■ Chef pâtissier : Pascal Minodier

## ■ À partager. . . ou pas!

Jambon Iberico Pata Negra . . . . .	21,50 €	Friture de calamars . . . . .	19,00 €
Rillettes de thon rouge . . . . .	19,00 €		

## ■ Menu du Pinasse

**Entrée - Plat** *ou* **plat - dessert** . . . . . **38,50 €**

**Entrée - Plat - dessert** . . . . . **47,00 €**

■ **Entrées** . . . . . 19 €

**Gaspacho de concombre et tartare de veau**, granité au poivre

**Carpaccio de saumon aux fruits rouges**, espuma coco

**Assiette de fruits de mer**,

huîtres, bulots, crevettes, langoustine (Supplément 3 €)

■ **Plats** . . . . . 29 €

**Filets de bar**, purée de pommes de terre, mini poivrons  
et prunes rôties, vinaigrette d'échalotes au piment d'espelette

**Duo de poissons**, mousseline de patate douce,  
céleri branche confit, wakamé et sauce piquillos aux crustacés

**Filet de Canard rôti**, haricots de Paimpol,  
compotée de tomate et jus brun

■ **Desserts** . . . . . 12 €

**Biscuit Sacher**, mousse et namelaka  
au chocolat noir Manjari, glace cacao

**Tartelette aux fraises**, crème légère à la pistache et sorbet fraise

**Canerolles du pinasse**

**Café gourmand** (Supplément 3 €)

■ **Menu enfant** (-10 ans) . . . . . 15,00 €

**Poisson** *ou* **Viande et sa garniture**  
**2 boules de glace**

## ■ Cocktails

**Mojito** . . . . . 12 €

Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda

**Mojito Aromatisé aux fruits** . . . . . 13 €

Purée de fraise *ou* purée de framboise *ou* purée de mangue

**Mojito Royal au Champagne** . . . . . 15 €

**Américano Maison** . . . . . 12 €

**Spritz Aperol**, Prosecco, eau gazeuse . . . . . 12 €

**Spritz Campari**, Prosecco, eau gazeuse . . . . . 13 €

**Hugo Spritz**, Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse . . . . . 13 €

**Martini Tonic** . . . . . 10 €

**Ti'Punch** Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade . . . . . 11 €

**Vieux Ti'Punch** Rhum Clément XO, citron vert, cassonade . . . . . 18 €

**Grand Collins** Grand Marnier, jus de citron, soda, zestes d'orange . . . 12 €

**Expresso Martini** Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne . . . . . 11 €

**Caïpirinha** Cachaça, citron vert, cassonade . . . . . 11 €

**Caïpiroska** Vodka, citron vert, cassonade . . . . . 11 €

**Daïquiri** Rhum Havana 40°, citron pressé, sucre de canne . . . . . 11 €

**Pineau Tonic** Pineau blanc, Gin, tonic, liqueur de pêche . . . . . 10 €

**Vaporetto** Tequila, Aperol, pamplemousse, orange, bitter, sucre . . . . . 10 €

**Gin Fizz** Gin, citron pressé, sucre de canne . . . . . 11 €

**Piña Colada** Rhum blanc, Rhum ambré, ananas, lait de coco . . . . . 14 €

**Margarita** Tequila, Cointreau, citron vert . . . . . 13 €

**Moscow Mule** Vodka, citron vert, ginger beer . . . . . 13 €

**London Mule** Gin, citron vert, ginger beer . . . . . 13 €

**Bloody Mary** Vodka, jus de tomate assaisonné . . . . . 12 €

**Long Island** Gin, Rhum blanc, Tequila, Triple sec, . . . . . 14 €

Vodka, citron vert, Coca-Cola

## ■ Cocktails sans alcool

**Basilito** Limonade, sirop de citron, gingembre et basilic . . . . . 9 €

**Daisy** Jus d'orange, jus d'ananas, . . . . . 9 €  
jus de citron jaune et vert, sirop de framboise

**Virgin Mojito** Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda . . . . . 9 €

**Virgin Piña Colada** ananas, lait de coco . . . . . 9 €



## ■ Bières

Demi-pression Heineken - 25 cl / 5°	4,50 €
Distingué Heineken - 50 cl / 5°	8 €
Panaché, Monaco Heineken - 25 cl / 5°	5 €
1664 Kronenbourg - 33 cl / 5,5°	6,50 €
Affligem Blonde - 30 cl / 6,8°	6,50 €
Mort Subite Witte Blanche - 33 cl / 5,5°	8 €
Mira Blonde, Mira Blanche, Mira Ambrée - 33 cl / 6°	8 €
Pelforth Brune - 33 cl / 6°	8 €
Heineken 0° (sans alcool) - 25 cl	6 €

## ■ Boissons fraîches

Vittel - 25cl	5 €
Perrier - 33cl	5 €
Abatilles plate ou gazeuse - 50cl	4,50 €
Abatilles plate ou gazeuse - 75cl	6 €
Jus de fruits Pago - 20cl	5 €
(ACE, orange, pamplemousse, abricot, pêche, pomme, ananas, tomate, multivitaminé, fraise, mangue, poire)	
Sirop à l'eau - 25cl	3,50 €
(Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, pêche)	
Lait sirop - 25cl	4 €
Sodas	5 €
Diabolo - 25cl	5,50 €
Supplément sirop	0,50 €

## ■ Boissons chaudes

Expresso	3 €
Double Expresso	5 €
Grand crème, Capuccino, Chocolat chaud	5 €
Chocolat ou café viennois	5 €
Irish coffee (Jameson)	13 €
Thé nature, lait ou citron	5 €
(Ceylan, Darjeeling, Earl Grey)	
Thé vert Gunpowder, menthe, jasmin	5 €
Thé vanille bourbon	5 €
Infusion (Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe)	4,50 €

## ■ Apéritifs

Ricard - 2cl	4 €
Whisky, Gin, Vodka, Téquila - 4cl	9 €
Lillet Rouge, Rosé ou Blanc	6 €
Martini, Porto - Rouge ou Blanc, Pineau Blanc	6 €
Kir vin blanc Cassis, mûre, fraise, pêche	5 €
Kir Champagne - 12cl	14 €
Campari	7 €
Spritz Aperol	12 €
Spritz Campari	13 €
Hugo Spritz	13 €

## ■ Spiritueux

<b><u>BAS ARMAGNACS</u></b>	4 cl
Tariquet Bas Armagnac XO	9 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire"	15 €
Château de Laubade 1988	21 €
Château de Laubade 1990	20 €

<b><u>COGNAC</u></b>	
Cognac VS Hennessy	9 €
Cognac XO Hennessy	18 €

<b><u>RHUM AGRICOLE</u></b>	
Rhum Clément XO (42°)	15 €

<b><u>RHUMS AMBRÉS</u></b>	
Saint-James Brun (45°)	9 €
Havana 7 ans (40°)	10 €

<b><u>RHUMS DU MONDE</u></b>	
Don Papa - Philippines 40° / 12 ans	13 €
Zacapa - Guatemala 43° / ambré / 23 ans	16 €
Eminente Reserva - Cuba 41,3° / 7 ans	15 €
Diplomatico - Venezuela 43°	15 €
Botran Solera - Guatemala 15 ans	12 €

<b><u>CALVADOS</u></b>	
Calvados Busnel "Beaujour"	9 €

## ■ Spiritueux

<b><u>WHISKY</u></b>	4 cl
Chivas Regal 12 ans	12 €
Caol Ila 12 ans	15 €
Cardhu 12 ans	13 €
Knocknando	12 €
Lagavulin 16 ans	16 €
Monkey shoulder	12 €
Nikka from the Barrel (Japon)	12 €
Oban Single malt 14 ans	15 €
Bulleit Bourbon	11 €
Bulleit Rye	11 €

<b><u>GIN ET TONIC PREMIUM</u></b>	
Tanqueray	10 €
Bombay Sapphire	10 €
Hendrick's	10 €
Monkey 47	12 €
Roku (Japon)	12 €
Citadelle	10 €
Nordes	12 €
Tonic Fever Tree Ginger Ale - 20cl	5 €
Tonic Fever Tree Ginger Beer - 20cl	5 €
Tonic Fever Tree Ginger Tonic water - 20cl	5 €

<b><u>LES EAUX DE VIE</u></b>	
Poire William Brana, Vieille Prune Brana	15 €
Vodka Absolut	9 €

<b><u>LES LIQUEURS</u></b>	
Manzana (6cl)	8 €
Get 27, Get 31, Baileys (6cl)	8 €

<b><u>LES CRÈMES</u></b>	
Fraise, Framboise, Mûre, Pêche, Cassis (6cl)	6 €



■ Chef de cuisine : **Juberti Maroni** ■ Chef pâtissier : **Pascal Minodier**

## ■ Menu du Pinasse

### ■ Entrées

**Gaspacho de concombre et tartare de veau**, granité au poivre

**Carpaccio de saumon aux fruits rouges**, espuma coco

**Assiette de fruits de mer**,

huîtres, bulots, crevettes, langoustine (Supplément 3 €)

### ■ Plats

**Filets de bar**, purée de pommes de terre, mini poivrons

et nectarines rôties, vinaigrette d'échalotes au piment d'espelette

**Duo de poissons**, mousseline de patate douce,

céleri branche confit, wakamé et sauce piquillos aux crustacés

**Filet de Canard rôti**, haricots de Paimpol,

compotée de tomate et jus brun

### ■ Desserts

**Biscuit Sacher**, mousse et namelaka

au chocolat noir Manjari, glace cacao

**Tartelette aux fraises**, crème légère à la pistache et sorbet fraise

**Canerolles du pinasse**