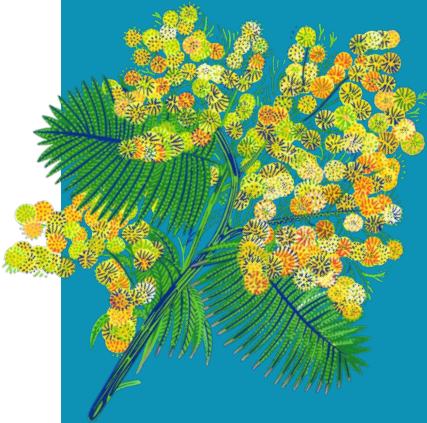


LA PINÈDE

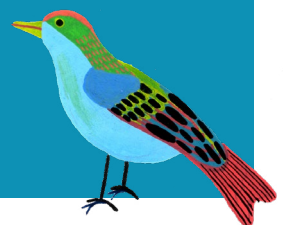
CAP D'AÏL

MEDITERRANEAN
RESTAURANT



+33 4 93 78 73 78

10 Av. Raymond Gramaglia, Cap-d'Ail
reservations@lapinederestaurant.com  [@lapinederestaurant](https://www.instagram.com/lapinederestaurant)



APÉRO PARTAGE

Cromesquis de la mer, mayonnaise aux épices douces | Seafood croquettes with a sweet spice mayonnaise • 14 €

Panisses niçois et tapenade
Nice panisses and tapenade • 14 €

Les barbagiuans monégasques
Monégasque barbaguan • 16 €

Focaccia straciatella, tomates colorées, crème de balsamique | Straciatella focaccia, colorful tomatoes, balsamic cream • 18 €

ENTRÉES

Saumon mariné, craquant d'endives et vinaigrette betterave, blinis et crème acidulée | Marinated salmon, crispy endives with beetroot vinaigrette, blinis and sour cream • 26 €

Pinsa Méditerranéenne Tartufata
Mediterranean Truffle Pinsa • 22 €

Mozzarella tressée, tomates colorées et pesto
Braided mozzarella, colorful tomatoes, and pesto • 24 €

Tartare de thon rouge, mangue et citrons confits
Red tuna tartare, mango, and preserved lemons • 26 €

6 huitres fines de claires #3
6 fine fattened oysters #3 • 28 €

Salade veggie du chef
Chef's vegetarian salad. • 18 €

LES VIANDES

La pluma snakée, sauce yaourt tandoori à la menthe, panisse niçois
Snaked pluma, tandoori yogurt sauce with mint, Niçoise panisse • 32 €

Le filet de Bœuf grillé, pommes grenailles, petite salade
Grilled beef fillet, baby potatoes, and a small salad • 48 €

Demi-coquelet, jus au thym, purée à l'huile d'olive, fleur de sel
Half coquelet, thyme jus, olive oil purée, fleur de sel • 26 €

EN SUPPLÉMENT

LES GARNITURES 8€

Légumes du moment à l'huile d'olive
Seasonal vegetables with olive oil

La purée à l'huile d'olive et fleur de sel, croûtons persillés | Olive oil and fleur de sel mashed potatoes, with parsley croutons

Pommes grenailles | Baby potatoes

Asperges grillées, sel de Guérande et huile d'olive
Grilled asparagus, Guérande salt, and olive oil

LES PÂTES

Coquillettes gratinées à la bresaola et pointes d'asperges | Gratinated Coquillettes with Bresaola and Asparagus Tips • 26 €

Gnocchetti aux gambas et artichauts
Shrimp and artichoke gnocchi • 30 €

Linguine alle Vongole | Linguine with clams • 32 €

Rigatoni, tomates, burrata, courgettes et perugines | Rigatoni, tomatoes, burrata, zucchini, and perugines • 26 €

LES POISSONS

Loup grillé, sauce vierge (pour 2 personnes), un accompagnement au choix.
Grilled bass, virgin sauce (for 2 people), a side dish of your choice • 55€ / PERS

Black tiger aux légumes marinés et grillés | Black tiger shrimp with marinated and grilled vegetables • 43 €

Pêche du jour et légumes de saison à la plancha
Catch of the Day and Seasonal Vegetables à la Plancha • 29 €

LES GOURMANDISES

Fromage du moment, bouquet fraîcheur et pain aux fruits
Cheese of the moment, fresh bouquet and fruit bread • 14 €

Tiramisu espresso tradition (pour 1 ou 2/3 pers)
Traditional espresso tiramisu (for 1 or 2/3 people) • 12€/26€

Chocolat rocher | Rocher chocolate • 14 €

Pavlova fruits rouges | Pavlova with red fruits • 14 €

Glaces et Sorbet du moment (2 boules)
Ice Cream of the Moment (2 scoops) • 10 €

Tarte aux fruits de saison | Seasonal fruit tart • 10 €

LES KIDS 14€

Aiguillettes de poulet pané, pommes de terre grenailles | Breaded chicken tenders, roasted baby potatoes

OU Rigatoni, sauce tomate, copeaux de parmesan
Rigatoni, tomato sauce, parmesan shavings

Sirop au choix | choice of syrup

VÉGÉTAL — VEGETARIAN