

LOU  PINET

LA TERRASSE

POOL MENU

ENTRÉES · STARTERS

SALADE CÉSAR 28€
CAESAR SALAD

AUBERGINES AU FOUR AVEC FÊTA ET GRENADE 26€
BAKED EGGPLANTS WITH FETA AND POMEGRANATE

QUINOA, AVEC AVOCAT ET CRABE 39€
QUINOA, AVOCADO AND CRAB

BURATTA ALLA PUGLIESE 26€
(TOMATES, CÂPRES, BALSAMIQUE)
BURRATA ALLA PUGLIESE
(TOMATOES, CAPERS, BALSAMIC)
Suppl. truffe 12€
Truffle Supplement 12€

POKEBOWL VÉGÉTARIEN 29€
VEGETARIAN POKE BOWL
Suppl. thon ou saumon 12€
Tuna or Salmon Supplement 12€

BRUSCHETTA AVOCAT 29€
AVOCADO BRUSCHETTA
Suppl. saumon 12€
Salmon Supplement 12€

POISSONS · FISH

TARTARE DU SAUMON 36€
SALMON TARTARE

CARPACCIO DE GAMBAS ROUGE AVEC ARTICHAUT 29€
RED PRAWN CARPACCIO WITH ARTICHOKE

PLATEAU DES HUÎTRES 6 PIÈCES 36€
OYSTER PLATE 6 PIECES

POULPE GRILLÉE 38€
GRILLED OCTOPUS

LOUP GRILLÉE 1KG / 1,2KG POUR 1 OU 2 PERS 120€
GRILLED SEA BASS 1KG / 1.2KG FOR 1 OR 2 PERSONS

PASTA

PACCHERRI DE LA MAISON 29€
HOUSE PACCHERI
avec sauce tomate, aubergines, stracciatella et basilic
with tomato sauce, eggplants, stracciatella, and basil

RAVIOLI DE FROMAGES 36€
CHEESE RAVIOLI
avec pesto de roquette et palourdes
with arugula pesto and clams

VIANDES · MEATS

CARPACCIO DE BŒUF AVEC ROQUETTE ET PARMESAN 39€
BEEF CARPACCIO WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN

HAMBURGER AVEC FIORE DI LATTE
ET AUBERGINE ET TOMATE SÉCHÉE 46€
*HAMBURGER WITH FIORE DI LATTE,
EGGPLANT, AND DRIED TOMATO*

FILET DE VEAU 45€
VEAL FILLET

TARTARE BLACK ANGUS 49€
BLACK ANGUS TARTARE

CUISSE ET POITRINE DE VOLAILLE
FARCIES MOUTARDE À L'ANCIENNE 39€
*STUFFED CHICKEN LEG AND BREAST
WITH OLD-FASHIONED MUSTARD*

GARNITURE · SIDES

FRITES 12€
FRENCH FRIES

RIZ PARFUMÉ 9€
FRAGRANT RICE

COURGETTE BLANCHE GRILLÉE 15€
GRILLED WHITE ZUCCHINI

HARICOT VERT 9€
GREEN BEANS

FENOUIL AU FOUR 12€
OVEN-BAKED FENNEL

DESSERTS · DESERTS

CARTE DES SORBETS FRUTTINI
FRUTTINI SORBET SELECTION

ASSIETTE DE FRUITS
FRUITS PLATTER

PÂTISSERIES / DESSERTS MAISON
SELON NOUVEAU CHEF PÂTISSIER
*PÂTISSERIES / DESSERTS MAISON
SELON NOUVEAU CHEF PÂTISSIER*

KID'S MENU

LES ENTRÉES · MEATS

Pizzetta margherita <i>Pizzetta margerita</i>	18€
La belle mozzarella tomate et pesto vert <i>Mozzarella with tomato and green pesto</i>	23€
La petite soupe froide de legumes <i>Cold vegetable soup</i>	21€

LES PLATS · DISHES

Baby purée de légumes du moment <i>Baby purée of vegetables</i>	6€
Suprême de volaille <i>Chicken supreme</i>	21€
Steack haché de boeuf <i>Beef hamburger</i>	23€
Duo de mini big K <i>Duo of mini big K</i>	15€
Big K burger <i>Big K burger</i>	26€
Filet mignon de Black Angus <i>Black Angus filet mignon</i>	59€
Filet de daurade vapeur <i>Steamed sea bream fillet</i>	24€
Pavé de saumon à la plancha <i>Salmon steak a la plancha</i>	26€
Coquillettes à la carte (tomate, bolognaise...) <i>Coquillettes pasta (tomato, bolognese...)</i>	20€

KID'S MENU

LES ACCOMPAGNEMENTS · SIDES

Légumes sautés <i>Stir-fried vegetables</i>	9€
Frites maison <i>Home fries</i>	8€
Purée maison <i>Homemade mashed potatoes</i>	9€
Mesclun de salade <i>Mixed salad</i>	8€

DESSERTS · DESERTS

Glaces et sorbets artisanaux <i>Artisanal ice creams and sorbets</i>	3,5€/boule 3.5€/scoop
Assiette de fruits <i>Fruit platter</i>	8€
Le gourmand cookie caramel et chocolat <i>Caramel and chocolate cookie</i>	9€

