

FRESH START

Chef de Cuisine - Head Chef : Mickael Pinard

EN SOLO

- BABY SARDINE, BEURRE SALÉ AU CITRON ET THYM** 15 €
Baby Sardine, salted butter with lemon and thyme
- FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE** 20 €
Fried squids, tartar sauce
- LES BARBAGUANS DE MON AMI ALBERT CROESI** 15 €
Albert Croesi's Barbagiuans
- FLEUR ET COURGETTE FARCIES RICOTTA AUX CONDIMENTS** 18 €
Ricotta stuffed flowers and zucchinis with condiments
- AUBERGINE À LA MÉDITERRANÉENNE** 15 €
Mediterranean style eggplant
- GAMBERO ROSSO MARINÉE EN 2 FAÇONS, HUILE CITRON ET CONDIMENTS** 30 €
Gambero rosso marinated 2 ways, lemon oil and condiments
- GASPACHO ANDALOU** Andalusian gaspacho 15 €
- ŒUF DE POULE PERCÉ, POINTES D'ASPERGES VERTES, SABAYON ET CAVIAR OSCIÈTRE** 45 €
Poached egg, green asparagus, sabayon and Oscière caviar
- MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATE POMME D'AMOUR ET MIEL DE SAPIN** 20 €
Mozzarella di Bufala, pomme d'amour tomato, fir tree honey



MEET THE MEAT

EN SOLO

- COQUELET FERMIER RÔTI AU THYM, CITRON, TOMATES** 34 €
Roasted farmhouse baby chicken thyme, lemon, tomato
- FILET DE BŒUF ANGUS GRILLÉ, SAUCE CHORON** 55 €
Grilled Angus beef fillet, choron sauce

MORE PASTA LESS DRAMA

LINGUINI AUX VONGOLES ET COURGETTES DU PAYS
Linguini with clams and local zucchinis
35 €

RIGATONI, TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC
Rigatoni, tomato, mozzarella and basil
28 €

CONCHIGLIONI AUX TÉTRAGONES, GAMBERO ROSSO
Conchiglioni with tetragones, Gambero rosso
40 €

CONCHIGLIONI AUX TÉTRAGONES, LÉGUMES DE SAISON À L'HUILE D'OLIVE
Conchiglioni with tetragones, seasonal Vegetables, olive oil
30 €

SHARE IT SUGG MAX 2 PERS

- CŒUR DE SAUMON MI DOUX DE NORVÈGE, BLINIS ET CONDIMENT CITRON** 38 €
Heart of salmon from Norway, blinis and lemon condiment
- LES PANISSES « DE L'ESTAQUE » ET TAPENADE** 24 €
« L'Estaque » panisses and tapenade
- FRAICHEUR DE RIQUETTE, ARTICHAUT ET PARMESAN** 28 €
Fresh riquette, artichoke and parmesan
- BŒUF TATAKI, FLEUR DE CÂPRES, PECORRINO A LA TRUFFE** 40 €
Beef tataki, caper flower, truffled Pecorino cheese
- PALETTE DE TOMATES LOCALES, HUILE D'HERBES ET CÂPRES AU SEL** 32 €
Local tomatoes palette, herb oil and salt caper
- FIGLIATA MOZZARELLA DI BUFALA XXL, FOCCACCIA A L'HUILE D'OLIVE / MIN 4 PERS** 65 €
Figliata Mozzarella di Bufala XXL, foccacia with olive oil

ON THE SEA

SHARE IT SUGG MAX 2 PERS

- LOUP ENTIER, CITRON ET BÂTON DE FENOUIL SAUVAGE** 95 €
Sea bass, lemon and wildfennel stick
- SAINT PIERRE RÔTI ET GLACÉ AU CONDIMENT TOMATE** 115 €
Roasted and glazed Saint Pierre with tomatoes condiment
- LE 1/2 TURBOT CUIT SUR L'ARRÊTE** 90 €
1/2 Turbot cooked on the backbone

SHARE IT SUGG MAX 2 PERS

- CÔTE DE VEAU RÔTIE AUX PETITS OIGNONS, POMMES GRENAILLES ET FEUILLES DE CRESSON** 90 €
Roasted veal chop with baby onions, potatoes and watercress leaves
- CARRÉ D'AGNEAU RÔTI PERSILLÉ, POMMES GRENAILLES ET FEUILLES DE CRESSON** 90 €
Roasted rack of lamb with parsley, potatoes and watercress leaves
- PLUMA DE PORC IBERIQUE BBQ, PANISSES « DE L'ESTAQUE », SAUCE YAOURT À LA MENTHE** 80 €
Grilled pork pluma, panisse, mint yoghurt sauce

C'EST GOURMAND !

EN SOLO

- GOURMANDISE INDIVIDUELLE AU CHOIX** 12 €
Individual delicacy of your choice
- GLACES ET SORBETS ARTISANAUX DE SAISON - 3 BOULES** 12 €
Seasonal artisanal ice creams and sorbets - 3 scoops
- ASSIETTE DE FROMAGES ET SALADE** 14 €
Cheese platter and salad

 VÉGÉTAL — VEGETARIAN



LA SIGNATURE LANGOUSTE ON THE ROCKS



LANGOUSTE SIGNATURE « FIDEUA » DU « CHEF CLAUDE »
«Fideua» signature lobster by Chef Claude

½ LANGOUSTE GRILLÉE
½ grilled lobster
78 €

ENTIÈRE GRILLÉE
whole grilled lobster
140 €

EN SOLO

- DAURADE À LA LIGURE, THYM, CITRON, TOMATES** 40 €
Sea bream Ligurian style, thyme, lemon, tomatoes
- PÊCHE DU JOUR AUX LÉGUMES DE PROVENCE** 45 €
Pêche du Jour with Provençal vegetables

SIDES

- BAYALDI DE LÉGUMES PROVENÇAUX** 10 €
Bayaldi of Provençal vegetables
- COCOTTE DE POMMES GRENAILLE À LA PEAU** 10 €
Cocotte of roasted skinned potatoes
- GARNITURE LIGURE, THYM CITRON** 10 €
Ligurian garnish, lemon thyme
- RIZ MADRAS AUX MENDIANTS** 10 €
Madras rice with mendiants
- COCOTTE DE LÉGUMES DU MOMENT** 10 €
Cocotte casserole of the moment
- LA PURÉE À L'HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL** 10 €
Purée with olive oil and fleur de sel
- LES PANISSES « DE L'ESTAQUE »** 10 €
The « Panisses » of L'Estaque



Chef Pâtissier - Head Pastry Chef : Zahra Pourfarzaneh

SHARE IT SUGG MAX 2 PERS

- NAGE DE FRUITS ROUGES AU BASILIC, SORBET YAOURT** 22 €
Red fruits nage with basil, yoghurt sorbet
- SABLÉ AUX 3 CITRONS, SIGNATURE PINEDE** 24 €
3 lemons shortbread, Pinede signature
- LA MASCARPONE SELECTION «MARCO» ET SES FRAMBOISES OU • TIRAMISU ESPRESSO TRADITION** 26 €
« Marco » mascarpone selection with raspberries or • Traditional espresso tiramisu
- GLACES ET SORBETS ARTISANAUX DE SAISON - 6 BOULES** 22 €
Seasonal artisanal ice creams and sorbets - 6 scoops
- BLANC EN NEIGE ET CAMEL À LA FLEUR DE SEL, VANILLE DE MADAGASCAR** 22 €
Blanc en neige, caramel with fleur de sel and Madagascar vanilla

CARTE DES VINS



LA PINEDE

CAP D'AIL

CHAMPAGNE BLANC

MAISON JEANGOUT Brut Blanc 95 €
Pinot noir 35%, chardonnay 35%, pinot meunier 30%

PIPER HEIDSIECK Brut 120 €
Pinot noir 40%, pinot meunier 35%, chardonnay 25%

PIPPER Blanc de Blanc 160 €
Chardonnay 100%

LOUIS ROEDERER « Collection 244 » Brut 180 €
Pinot noir 50%, chardonnay 30%, pinot meunier 20%

RUINART « Blanc de Blancs » Brut 270 €
Chardonnay 100%

RARE Champagne 2008 570 €
Pinot noir 60%, chardonnay 40%

DOM PÉRIGNON Brut 2012 / 2013 820 €
Pinot noir 50%, chardonnay 50%

CRISTAL LOUIS ROEDERER Brut 2014 700 €
Pinot noir 60%, chardonnay 40%

CHAMPAGNE ROSÉ

CHARLES HEDSIECK Rosé Brut 2008 145 €
Pinot noir 43%, chardonnay 37%, pinot meunier 20%

RUINART « Brut Rosé » 280 €
Pinot noir 55%, chardonnay 45%

CRISTAL LOUIS ROEDERER « Cristal Brut Rosé » 2010 1 400 €
Chardonnay 45%, pinot noir 40%, pinot meunier 15%

DOM PÉRIGNON « Brut Rosé » 2008 1 500 €
Pinot noir 60%, chardonnay 40%

BULLES D'AILLEURS

PROSECCO Brut « Villa Milazzi » Gléra 40 €

MOSCAIO D'Asti « Dal Bello » Moscato bianco 40 €

MAGNUM CHAMPAGNE BRUT ET BLANC DE BLANC

PIPPER HEIDSIECK BRUT 220 €
Pinot noir 40%, pinot meunier 35%, chardonnay 25%

RUINART BLANC DE BLANC 540 €
Chardonnay 100%

DOM PERIGNON BRUT 2008 / 2010 2 150 €
Pinot noir 50%, chardonnay 50%

MAGNUM CHAMPAGNE ROSÉ

LAURENT PERRIER ROSÉ 530 €
Pinot 100%

RUINART « BRUT ROSÉ » 550 €
Pinot noir 55%, chardonnay 45%

JEROBOAM CHAMPAGNE ROSÉ

LAURENT PERRIER ROSÉ 1 550 €
Pinot 100%

VIN ROSÉ

DOMAINE COUSSIN « La cuvée du Prieur » 45 €
Côtes de Provence 2023
Grenache, cinsault, syrah

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE « Lampe de Méduse » 2023 56 €
Tibouren, mourvèdre, syrah

CHÂTEAU RASQUE Famille Biancone 65 €
Côtes de Provence 2023
Cinsault 50%, grenache 50%

CHÂTEAU MIRAVAL Côtes de Provence 2023 72 €
Cinsault, grenache, syrah, Rolle

CHÂTEAU D'ESCLANS « Whispering Angel » 2023 75 €
Grenache 100%

CHÂTEAU MINUTY « Or » Côtes de Provence 2023 95 €
Grenache 80%, cinsault, Rolle

VIN ROSÉ SANS ALCOOL

NOOH BY CHÂTEAU LA COSTE 40 €
« Coteaux d'Aix » BIO 2023
Cabernet sauvignon 30%, cinsault 30%,
grenache 20%, syrah 20%

NOS DÉCOUVERTES LOCALES

ROSÉ - ROSE DE MAI Jérôme Viaud, Grasse 2023 42 €
Cinsault 53%, tibouren 23%, syrah 14%, grenache 5%, clairette
3%, mourvèdre 2%

ROSÉ - CHÂTEAU FONDIQUES PRADIGUE 45 €
Eau de Rosée - Côtes de Provence 2023 BIO
Grenache 79%, syrah 8%, Rolle 13%

ROUGE - CHÂTEAU DEMONPÈRE 60 €
« Notre Dame des Anges » 2023 - Côtes de Provence BIO
Grenache 55%, cinsault 40%, rolle 5%

MAGNUM VIN ROSÉ

CHÂTEAU D'ESCLANS « Whispering Angel » 2023 160 €
Grenache 100%

CHÂTEAU MINUTY « Or » Côtes de Provence 2023 190 €
Grenache 80%, cinsault, Rolle

OTT ROSÉ Château de selle, Côte de Provence 2022 260 €
Cabernet franc, grenache, cinsault, syrah

MAGNUM VIN BLANC

SANCERRE BLANC PASCAL JOLIVET Loire 2022 130 €
Sauvignon blanc 100%

CHABLIS 1^{er} cru Les Fourchaumes 265 €
vieilles vignes Laroche 2021 - Chardonnay 100%

MAGNUM VIN ROUGE

CHÂTEAU DE PEZ St Estephe 2014 250 €
Cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec

CHÂTEAUNEUF DU PAPE « La Nerthe » 2017 250 €
Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, roussane, bourbolenc

CÔTE DU RHÔNE Famille Perrin 2019 120 €
Carignan, grenache, syrah, cinsault mourvèdre

NUIT ST GEORGES 1^{er} cru Drouhin 2017 380 €
Pinot noir 100%

POMMARD Grand Cru Grands Epenots 2019 450 €
Pinot noir 100%

VIN BLANC

PINOT GRIGIO « delle Venezie » Ruffino Italie/ Venetie 2022 - Pinot gris 100%	39 €
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP Compagnie de Bourgondie 2022 - Aligoté100%	42 €
DOMAINE COUSSIN « La cuvée du Prieur » Côtes de Provence 2022	45 €
VIOGNIER FERRATON PÈRE & FILS Côte du Rhône BIO 2022 - Viognier 100%	45 €
CASSIS La Ferma Blanche BIO 2022 Rolle 100%	59 €
CHABLIS Domaine Defaix Bourgogne 2022 Chardonnay 100%	68 €
SANCERRE BLANC PASCAL JOLIVET Loire 2022 Sauvignon blanc 100%	70 €
CHÂTEAU RASQUE Famille Biancone Côtes de Provence 2022 - Rolle 100%	70 €
POUILLY FUMÉ P. Jolivet Loire 2022 Sauvignon blanc 100%	75 €
MERCUREY BLANC Château de Chamirey 2021 - Chardonnay 100%	82 €
DOMAINE OTT Cru Classé << CLOS MIREILLE >> Côtes de Provence 2021 - Sémillon, Rolle	100 €
POUILLY-FUISSÉ Châteu Fuissé 2020 Bourgogne 2021 Chardonnay 100%	100 €
CHABLIS 1 ^{er} cru Les Fourchaumes vieilles vignes Laroche 2021 - Chardonnay 100%	135 €
CONDRIEU «Les Tourrays» Maison Bouachon Côte du Rhône 2020 - Viognier 100%	130 €
PERNAND-VERGÈLESS 1 ^{er} cru Les Fretilles Guyot 2020 Chardonnay 100%	150 €
MEURSAULT FAIVELAY Bourgogne 2021 Chardonnay 100%	175 €
BEAUNE 1 ^{er} Cru « Clos des mouches » J. Drouhin/ Bourgogne 2018 - Chardonnay 100%	300 €
MONTRACHET Grand Cru J.Drouhin Bourgogne 2020 Chardonnay 100%	1 750 €

VIN ROUGE SERVI CHAMBRÉ

BROUILLES Mondenet 2022 - Gamay noir 100%	45 €
CHINON « Clos du Saut au Loup » Loire 2021 Cabernet franc 100%	49 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL « Domaine de la Rodaie » Loire 2021 Cabernet franc 80%, cabernet sauvignon 20%	52 €
SANCERRE Rouge Pascal Jolivet / Loire 2022 Pinot noir 100%	65 €

VIN ROUGE

DOMAINE COUSSIN « La cuvée du Prieur » Côtes de Provence 2021 - Syrah, grenache, Carignan	45 €
CHÂTEAU RESPIDE GRAVES AOP Bordeaux 2018 Cabernet sauvignon, malbec, merlot	40 €
NERO D'AVOLA « Sicile » Pasqua BIO Italie 2021 Nero D'Avola 100%	40 €
DOMAINE DE LA GARENNE Bandol 2016 Mourvèdre 75%, grenache 10%, cinsault 12%, Carignan 3%	55 €
CHÂTEAU RASQUE Famille Biancone Côtes de Provence 2021 - Syrah 40%, grenache 60%	65 €
DOMAINE E. PÈTRE PISSE, Corse 2018 Niellucciu 20%, minustellu 80%	75 €
CHÂTEAU MONTE-CHRISTO Grand Cru Saint Emilion Bordeaux 2020 - Merlot 60%, cabernet franc 40%	80 €
L'ABEILLE DE FIEUZAL 2 ^{ème} vin de Château Fieuzal Pessac-Leognan 2018 Cabernet sauvignon 30%, cabernet franc 8%, merlot 60%, petit verdot 2%	95 €
CHÂTEAU GRAND ORMEAU 1 ^{er} vin Lalande-Pomerol, Bordeaux 2018 Cabernet franc 20%, merlot 70%, cabernet sauvignon 10%	100 €
CHÂTEAU PRIEURÈ-LICHINE « Les Confidences » 4 ^{ème} cru classé de Margaux 2019 Cabernet sauvignon 45%, merlot 52%, petit verdot 3%	105 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE « Famille Perrin » Côte du Rhône 2020 Grenache, syrah mourvèdre, cinsault, roussane, muscardin	125 €
POMMARD J. DROUHIN Bourgogne 2019 Pinot noir 100%	150 €
CÔTE RÔTIE Brune & Blonde « Guigal » Côte du Rhône 2019 - Syrah 96%, viognier 4%	170 €
NUIT ST-GEORGES « La Charbonnière » J. Drouhin 2017 Pinot noir 100%	180 €
CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN Moulin en Médoc Bordeaux 2018 Cabernet sauvignon 45%, merlot 50%, petit verdot 5%	200 €
POMMARD Grand Cru Grands Epenots J. Drouhin Bourgogne 2019 - Pinot noir 100%	240 €
BEAUNE 1 ^{er} cru « Clos les Mouches » J. Drouhin Bourgogne 2020 - Pinot noir 100%	300 €
CHÂTEAU SAINT PIERRE 4 ^{ème} Cru classé Saint Julien Bordeaux 2000 Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot	385 €
CLOS DE VOUGEOT Grand Cru J. Drouhin Bourgogne 2018 - Pinot noir 100%	690 €
COS DE L'ESTOURNEL 2 ^{ème} Cru classé Saint Estephe 2008 Cabernet sauvignon, petit verdot, merlot	750 €
CHÂTEAU MARGAUX 1 ^{er} Cru classé Margaux 2000 Cabernet franc, petit verdot, cabernet sauvignon	2 500 €
CHÂTEAU CHEVAL BLANC Grand Cru classé St Emilion Bordeaux 2018 - Cabernet franc, cabernet sauvignon	3 550 €

VINS DOUX NATURELS

GEWURZTRAMINER Domaine Ruhlmann Alsace Gewurztraminer 100%	45 €
LA CROIX BLANCHE Sauternes 2013 Sémillon, muscadelle	120 €
Y D'YQUEM Sauternes 1 ^{er} cru Bordeaux 2017 Sémillon, sauvignon blanc	500 €

VINS KASHERS

LA CHABLISIENNE Chardonnay 100%	120 €
CHÂTEAU BEL AIR Bordeaux Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, malbec	40 €



FOLLOW US

Google  Tripadvisor





LA PINEDE

CAP D'AIL