

LE MENU



Notre carte présente des produits sélectionnés de l'épicerie du Nord-Pinus et des créations de saison.

LES GRIGNOTAGES

Tarama maison & chips de riz	8
Brousse de St-Rémy & pain sarde	9
Houmous aux épices & crackers aux graines	8
Toast de Spratz, raifort & ail des ours – <i>La pièce</i>	3
Cromesquis de cochon & mayonnaise fumée	9

LES ENTRÉES

Huître de Camargue, fraîcheur de concombre & condiment algues – <i>La pièce</i>	4
Sardines grillées & pesto de livèche	10
Courgette cuite et crue & crémeux de parmesan	8
Asperges de pays, sauce vierge & caviar de saumon	11

LES PLATS

Fish and chips du Nord-Pinus	19
Moules de Carto, marinière fumée & millefeuilles de pommes de terre	16
Poulpe à la plancha, carottes à la carotte & huile d'herbes*	22
Volaille fermière confite, sucrine grillée & premières fèves*	22

**Une alternative végétarienne à base de halloumi est disponible.*

LES DESSERTS

Fromage du Mas du Trident, marmelade kumquat & timut	10
Entremet chocolat, coulis mangue & passion	10
Mousse de riz au lait, rhubarbe & tuile de miel	8
Douceur angevine, tartelette orange sanguine & Cointreau	10

LES VINS AU VERRE

LES BLANCS

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Terres des Chardons, Clairette d'été 2020, AOP Clairette de Bellegarde	4	12	24
Julien Cécillon, Marsanne Cornilhac 2020, Vin de France, Rhône	5,5	16,5	33
Domaine de la Mongestine, Les Monges 2016, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence			29

LES ROUGES

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Julien Cécillon, Syrah Les Graviers 2020, Vin de France, Rhône	4	12	24
Terre des Chardons, Bien Luné 2020, AOP Costières de Nîmes	4,5	13,5	27
Domaine de la Mongestine, Les Monges 2020, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence			29

LES ROSÉS

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Domaine de La Mongestine, Les Monges 2021, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	4,5	13	26