



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

## ■ À partager. . . ou pas!

Jambon Iberico Pata Negra . . . . . 19,00 €      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 €

**Maquereau mariné et Blanc à la noix de coco,**  
crème de coriandre, rouille et chutney de fruits de saison

**Effiloché de bœuf et velouté d'épinard,**  
écume et crumble de parmesan

**Assiette de fruits de mer,** huîtres, bulots, crevettes, langoustine (Supplément 3 €)

■ Plats . . . . . 29 €

**Filet de dorade,** pommes de terre grenaille,  
tartare de coquillages cuits et espuma à la rouille

**Saumon mi-cuit flambé,** riz noir vénéré, et légèreté de jambon ibérique

**Filet de canard laqué,** rolls de légumes croustillants et jus brun au sésame

■ Desserts . . . . . 12 €

**Tartelette au chocolat noir Manjari et praliné,**  
amandes et noisettes caramélisées, glace praliné

**Pavlova aux fruits exotiques,**  
crèmeux fruits de la passion, dôme au basilic et sorbet à la mangue

**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** . . . . . 12 €  
Purée de fraise *ou* purée de framboise *ou* purée de mangue

**Mojito Royal au Champagne** . . . . . 14 €

**Américano Maison** . . . . . 10 €

**Spritz Aperol,** Prosecco, eau gazeuse . . . . . 11 €

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

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

**Martini Tonic** . . . . . 10 €

**Ti'Punch** Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade . . . . . 10 €

**Vieux Ti'Punch** Rhum Clément XO, citron vert, cassonade . . . . . 16 €

**Grand Collins** Grand Marnier, jus de citron, soda, zestes d'orange . . 10 €

**Expresso Martini** Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne . . . . 10 €

**Caïpirinha** Cachaça, citron vert, cassonade . . . . . 10 €

**Caïpiroska** Vodka, citron vert, cassonade . . . . . 10 €

**Daïquiri** Rhum Havana 40°, citron pressé, sucre de canne . . . . . 10 €

**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 . . . . . 10 €

**Piña Colada** Rhum blanc, Rhum ambré, ananas, lait de coco . . . . . 12 €

**Margarita** Tequila, Cointreau, citron vert. . . . . 12 €

**Moscow Mule** Vodka, citron vert, ginger beer . . . . . 12 €

**London Mule** Gin, citron vert, ginger beer . . . . . 12 €

**Bloody Mary** Vodka, jus de tomate assaisonné . . . . . 10 €

**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 €