



■ 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 €

Sardines marinées, tomates cœur de bœuf,
pickles de fenouil et crémeux d'avocat

Fleur de bœuf sur carpaccio de courgettes jaunes
et mini concombres, vinaigrette de soja au gingembre

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

■ Plats 29 €

Filets de Maquereau, cubes de pommes de terre, harenga,
suprême de citron et sauce curry noir

Filet de dorade, polenta aux herbes, caviar d'Eryngi,
espuma d'épinard et sauce miroir

Côte de Cochon Duroc, asperges vertes rôties, crème de shiitaké,
betterave rôtie, jus brun de cochon

■ Desserts 12 €

Rocher chocolat Jivara et fruits de la passion, sorbet passion

Abricots rôtis au romarin, espuma et crémeux vanille, sorbet abricot

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 13 €

Purée de fraise *ou* purée de framboise *ou* purée de mangue

Mojito Royal au Champagne 15 €

Américano Maison 12 €

Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse 12 €

Spritz Campari, Prosecco, eau gazeuse 13 €

Hugo Spritz, Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse 13 €

Martini Tonic 10 €

Ti'Punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade 11 €

Vieux Ti'Punch Rhum Clément XO, citron vert, cassonade 18 €

Grand Collins Grand Marnier, jus de citron, soda, zestes d'orange . . . 12 €

Expresso Martini Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne 11 €

Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade 11 €

Caïpiroska Vodka, citron vert, cassonade 11 €

Daïquiri Rhum Havana 40°, citron pressé, sucre de canne 11 €

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 11 €

Piña Colada Rhum blanc, Rhum ambré, ananas, lait de coco 14 €

Margarita Tequila, Cointreau, citron vert 13 €

Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer 13 €

London Mule Gin, citron vert, ginger beer 13 €

Bloody Mary Vodka, jus de tomate assaisonné 12 €

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 €



■ Bières

Demi-pressure Heineken - 25 cl / 5°	4,50 €
Distingué Heineken - 50 cl / 5°	8 €
Panaché, Monaco Heineken - 25 cl / 5°	5 €
1664 Kronenbourg - 33 cl / 5,5°	6,50 €
Affligem Blonde - 30 cl / 6,8°	6,50 €
Mort Subite Witte Blanche - 33 cl / 5,5°	8 €
Mira Blonde, Mira Blanche, Mira Ambrée - 33 cl / 6°	8 €
Pelforth Brune - 33 cl / 6°	8 €
Heineken 0° (sans alcool) - 25 cl	6 €

■ Boissons fraîches

Vittel - 25cl	5 €
Perrier - 33cl	5 €
Abatilles plate ou gazeuse - 50cl	4,50 €
Abatilles plate ou gazeuse - 75cl	6 €
Jus de fruits Pago - 20cl	5 €
(ACE, orange, pamplemousse, abricot, pêche, pomme, ananas, tomate, multivitaminé, fraise, mangue, poire)	
Sirop à l'eau - 25cl	3,50 €
(Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, pêche)	
Lait sirop - 25cl	4 €
Sodas	5 €
Diabolo - 25cl	5,50 €
Supplément sirop	0,50 €

■ Boissons chaudes

Expresso	3 €
Double Expresso	5 €
Grand crème, Capuccino, Chocolat chaud	5 €
Chocolat ou café viennois	5 €
Irish coffee (Jameson)	13 €
Thé nature, lait ou citron	5 €
(Ceylan, Darjeeling, Earl Grey)	
Thé vert Gunpowder, menthe, jasmin	5 €
Thé vanille bourbon	5 €
Infusion (Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe)	4,50 €

■ Apéritifs

Ricard - 2cl	4 €
Whisky, Gin, Vodka, Téquila - 4cl	9 €
Lillet Rouge, Rosé ou Blanc	6 €
Martini, Porto - Rouge ou Blanc, Pineau Blanc	6 €
Kir vin blanc Cassis, mûre, fraise, pêche	5 €
Kir Champagne - 12cl	11,50 €
Campari	7 €
Spritz Aperol	12 €
Spritz Campari	13 €
Hugo Spritz	13 €

■ Spiritueux

<u>BAS ARMAGNACS</u>	4 cl
Tariquet Bas Armagnac XO	9 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire"	15 €
Château de Laubade 1988	21 €
Château de Laubade 1990	20 €
<u>COGNAC</u>	
Cognac VS Hennessy	9 €
Cognac XO Hennessy	18 €
<u>RHUM AGRICOLE</u>	
Rhum Clément XO (42°)	15 €
<u>RHUMS AMBRÉS</u>	
Saint-James Brun (45°)	9 €
Havana 7 ans (40°)	10 €
<u>RHUMS DU MONDE</u>	
Don Papa - Philippines 40° / 12 ans	13 €
Zacapa - Guatemala 43° / ambré / 23 ans	16 €
Eminente Reserva - Cuba 41,3° / 7 ans	15 €
Diplomatico - Venezuela 43°	15 €
Botran Solera - Guatemala 15 ans	12 €
<u>CALVADOS</u>	
Calvados Busnel "Beaujour"	9 €

■ Spiritueux

<u>WHISKY</u>	4 cl
Chivas Regal 12 ans	12 €
Caol Ila 12 ans	15 €
Cardhu 12 ans	13 €
Knocknando	12 €
Lagavulin 16 ans	16 €
Monkey shoulder	12 €
Nikka from the Barrel (Japon)	12 €
Oban Single malt 14 ans	15 €
Bulleit Bourbon	11 €
Bulleit Rye	11 €
<u>GIN ET TONIC PREMIUM</u>	
Tanqueray	10 €
Bombay Sapphire	10 €
Hendrick's	10 €
Monkey 47	12 €
Roku (Japon)	12 €
Citadelle	10 €
Nordes	12 €
Tonic Fever Tree Ginger Ale - 20cl	5 €
Tonic Fever Tree Ginger Beer - 20cl	5 €
Tonic Fever Tree Ginger Tonic water - 20cl	5 €
<u>LES EAUX DE VIE</u>	
Poire William Brana, Vieille Prune Brana	15 €
Vodka Absolut	9 €
<u>LES LIQUEURS</u>	
Manzana (6cl)	8 €
Get 27, Get 31, Baileys (6cl)	8 €
<u>LES CRÈMES</u>	
Fraise, Framboise, Mûre, Pêche, Cassis (6cl)	6 €