

SODAS & JUS

Coca, Coca Zéro	33cl	4.90€
Orangina	25cl	4.90€
Limonade Pschitt	25cl	4.90€
Schweppes Agrume	25cl	4.90€
Schweppes Tonic	25cl	4.90€
Fuze Tea	25cl	4.90€
Diabolo	25cl	4.90€
Sirop à l'Eau	25cl	4.00€
Jus de Fruits	25cl	5.00€
Orange, Pamplemousse, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate		
Jus de Fruits Pressés	25cl	6.50€

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1L
Vittel		6.00€	8.00€
San Pellegrino		6.00€	8.00€
Perrier	4.50€		

APÉRITIFS

Ricard, Pastis	4cl	4.40€
Martini Blanc, Rouge, Dry	6cl	6.00€
Porto Rouge, Blanc	6cl	6.00€
Kir Cassis, Framboise, Pêche	12cl	8.00€
Kir Royal	12cl	12.00€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
St Omer - 4.7%	4.40€	8.50€
Goudale - 7.2%	5.70€	9.00€
Panaché / Monaco	4.70€	8.80€

NOS COCKTAILS
NOS VIRGIN

Virgin Mojito	33cl	9.00€
Sucre Roux, Sucre de Canne 2cl, Citron Vert, Menthe, Eau Gazeuse		
Virgin Mojito Fraise	33cl	10.00€
Sucre Roux, Sucre de Canne 2cl, Citron Vert, Menthe, Fraise, Eau Gazeuse		
Virgin Mojito Framboise	33cl	10.00€
Sucre Roux, Sucre de Canne 2cl, Citron Vert, Menthe, Framboise, Eau Gazeuse		
Cocktail de Fruits	33cl	8.00€
Cocktail de Jus de Fruits		
Bora Bora	25cl	8.00€
Ananas 16cl, Pamplemousse 8cl, Sirop de Grenadine 1cl		

À LA VODKA

Porn Star Martini	11cl	12.00€
Vodka 4cl, Sirop de Vanille 2cl, Purée Fruit de la Passion 5cl		
Moscow Mule	25cl	12.00€
Vodka 6cl, Jus de Citron Vert 1cl, Ginger Beer		
Bloody Mary	33cl	12.00€
Vodka 4cl, Jus de Citron 2cl, Tabsaco, Worcestershire, Sel, Poivre, Celeri, Jus de Tomate		

TÉQUILA

Margarita	11cl	12.00€
Téquila 5cl, Triple Sec 3cl, Jus de Citron vert 3cl		
Téquila Sunrise	20cl	12.00€
Téquila 6cl, Sirop de Grenadine 2cl, Jus d'Orange		

AU GIN

Gin Fizz	16cl	12.00€
Gin 4cl, Eau Gazeuse, Jus de Citron 3cl, Sucre de Canne 1cl		
Le Negroni	9cl	12.00€
Gin 3cl, Bitter 3cl, Martini rouge 3cl, Orange		

COCKTAIL SIGNATURE

Muscat Fizz	30cl	9.00€
Muscat 5cl, Jus de Citron vert 4cl Limonade		

AU RHUM

Mojito Classique	33cl	11.00€
Havana 4cl, Sucre Roux, Sucre de Canne 2cl, Citron Vert, Menthe, Eau Gazeuse		
Mojito Fraise	33cl	12.00€
Havana 4cl, Sucre Roux, Sucre de Canne 2cl, Citron Vert, Menthe, Fraise, Eau Gazeuse		
Mojito Framboise	33cl	12.00€
Havana 4cl, Sucre Roux, Sucre de Canne 2cl, Citron Vert, Menthe, Framboise, Eau Gazeuse		
Maï Thai	13cl	12.00€
3 Rivières 3cl, Havana Brun 3cl, Triple Sec 2cl, Sucre de Canne 1cl, Jus de Citron 3cl, Sirop d'Orgeat 1cl		

BAR À SPRITZ 25CL

Apérol Spritz	11.00€
Apérol, Prosecco, Perrier	
Chambord Spritz	11.00€
Chambord, Prosecco, Perrier	
St Germain Spritz	11.00€
Fleur de Sureau, Prosecco, Perrier	
Campari Spritz	11.00€
Campari, Prosecco, Perrier	



Les Pins
Parasols



Najeti

Hôtels & Golfs Collection

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT "MAISON" CŒUR DE FIGUES	16.00€
Confit Gourmand et Toast Grillé, Fleur de Sel de Camargue	
CEVICHE AU LOUP DE MÉDITERRANÉE	18.00€
Lèche de Tigre onctueuse, Lait de Coco & Citron Vert, Éclats d'Oignons Rouges	
BURRATA CRÉMEUSE AU PARFUM D'OLIVE	14.00€
Focaccia Artisanale chaude, Glace Veloutée à l'Huile de l'Oliveraie des Orgues, voyage Méditerranéen	
TATIN AUX LÉGUMES DU SOLEIL	15.00€
Filet de Rouget Rôtis sur une Tatin de Légumes	
ENTRÉE DU JOUR	15.00€

PLATS

FILET LOUP DORÉ AU FOUR	26.00€
Cuit à l'Unilatérale, Accompagné d'une Ratatouille Provençale aux Légumes de Saison et d'une Compotée d'Artichauts Fondants, Pesto au Basilic Frais	
TENTATION MARINE	21.00€
Linguine, Palourdes, Tomates cerises, parsemées de Poutargue Provençale	
SUPRÊME DE VOLAILLE	19.00€
Insert au Caviar d'Aubergines & Basilic, Jus corsé, Gnocchetti Artisanaux 'Antibes'	
ENTRECÔTE RIVIERA, ENV. 250GR	29.00€
Servie avec un Beurre d'Anchois, Accompagnée de Pommes Grenaille	
PLAT DU JOUR	24.00€
LA DAURADE ROYALE MÉDITERRANÉENNE GRILLÉE 800GR	52.00€
Pour deux convives, Soigneusement Grillée, Accompagnée de Pommes Grenaille et d'une Ratatouille Maison, Herbes Fraîches & une pointe de Citron	
Préparation 15 minutes	

DESSERTS

TUILE DENTELLE EN MILLEFEUILLE PARFUMÉ AUX AGRUMES	10.00€
Crème Diplomate à la fleur d'oranger, compotée de Fraises	
TRIANON AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU	10.00€
Chocolat noir grand cru à 70%, monté en mousse légère et aérienne, croustillant praliné de noisettes caramélisées, pour les amateurs de chocolat	
PARFAIT GLACÉ COCO ET CAVIAR DE FRAMBOISE	14.00€
Une composition montée en parfait crémeux Coco, surmontée de perles aux framboises.	
DESSERT DU JOUR	9.00€

MENU ENFANT

- 17.00€
- STEAK HACHÉ FRITES OU LÉGUMES OU
 - CHUNCKS DE FILET DE POULET OU
 - FILET DE POISSON OU
 - PÂTE NATURE
 - CRÊPE AU NUTELLA OU SUCRE OU
 - 1 BOULE DE GLACE
 - SIROP 33CL OU
 - VERRE DE SODAS OU JUS DE FRUITS 33CL



L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Prix Nets en Euros, Service Compris



@RESTAURANT_LES_PINS_PARASOLS