



DOMAINE DE L'ESTEREL

Le Restaurant

« Côté Pinède »

Symbolique du Pin

Le pin est un conifère aux feuilles persistantes (aiguilles). Très répandu en Europe, il est très présent sur les sols pauvres et sablonneux.

Le pin est une matière première essentielle dans l'antiquité gréco-romaine. Son bois sert à construire les bateaux de commerce. De sa résine, on extrait le calfat pour l'étanchéité des coques des navires, mais aussi un additif au vin qui permet de le conserver tout en l'aromatisant. Le pin sert également à confectionner des torches.

Aussi c'est en toute logique qu'il habite l'imaginaire des anciens et leur mythologie... Le pin est l'arbre symbole d'immortalité. C'est certainement la persistance de son feuillage et les qualités de sa résine qui lui valent cette symbolique dans de nombreuses cultures.

La pomme de pin ornait le sommet du sceptre de Bacchus (Dionysos), dieu de la vigne et du vin. C'était le sceptre de la « vérité manifestée ». Elle représente dans l'antiquité l'exaltation de la puissance vitale et la fécondité.

Cybèle, la Mère Universelle, la Mère des dieux était la protectrice de Bacchus. Un de ses attributs était le pin. Elle avait frappé de folie le berger phrygien Attis, son amour infidèle, si bien qu'il en mourût. Prise de remords, elle le transforma en pin, l'arbre qu'elle chérissait, afin que son corps ne se corrompît jamais.

Pan était le dieu de la fécondité. Parmi ses attributs, il a la couronne et le rameau de pin.



Notre Chef **Brandon SALAS** et son équipe
vous présentent le Menu-carte

« **Nos formules** »

Entrée + Plat + Dessert 31 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25 €

Plat 19 €

Côté Entrées

Tarte fine tiède aux poireaux et coquilles Saint Jacques
Thin tart with leek and scallops

Soupe du moment
Seasonal soup

Salade périgourdine (gésiers confits, lardons et œuf poché)
Salad with candied gizzards, bacon and poached egg

Terrine de Lapin aux noisettes comme dans le haut Var
Rabbit terrine with hazelnuts

Côté Plats

Aile de Raie pochée aux senteurs de Provence, sauce au Noilly Prat
Poached ray with scents of Provence, Noilly Prat sauce

Loup entier à la citronnelle à la plancha
Grilled Sea bass with lemongrass

Gambas poêlées à la provençale
pan-fried prawn with butter and garlic sauce

Daube de bœuf à la provençale
Beef stew in provençale style

Pièce du boucher, sauce au poivre
Piece of beef and pepper sauce

Tortellini farcis au fromage, sauce napolitaine ou pesto
tortellini pasta stuffed with cheese, tomatoes or basil sauce

Les affichages concernant la provenance des viandes ainsi que la liste des allergènes sont à votre disposition dans notre salle.

The displays concerning the origin of the meat and the list of allergens are at your disposal in the restaurant.



Côté Desserts

Verrine poire caramel au sablé breton pur beurre
Pear with caramel and shortbread

Cheese-cake aux spéculoos, coulis de fruits rouges
Cheese cake with speculoos, red fruit coulis

Moelleux au Chocolat
Chocolate cake

Crottin de chèvre mariné aux herbes de Provence
Goat cheese marinated with herbs of Provence in olive oil

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Pour accompagner / To accompany

Verre de Muscat (6 cl).....6.00 €
Coupe de Champagne Henri ABELE (10 cl).....11.00€

Menu Enfant 10 €

Nuggets

Nuggets

Ou/or

Steak haché

Steak

Ou/or

Filet de poisson pané du jour

Fish filet

Ou/or

Pâtes au beurre

Pasta with butter

Moelleux au chocolat

Chocolate cake

Ou/or

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

***Tous nos produits sont « faits Maison »
Home made products***



CARTE DES VINS (Tarifs en €)

Vin Blanc

Côtes de Provence : Château du Rouet « Esterelle » AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
Bandol : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00

Vin Rosé

Côtes de Provence : Château du Rouet « Esterelle » AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
Bandol : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00

Vin Rouge

Côtes de Provence : Château du Rouet «Esterelle» AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
Bandol : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00
Gigondas : Domaine de Carobelle AOC	75 cl	32.00

Verre de Vin : Rouge, Rosé ou Blanc 12 cl 6.00

Champagne

Laurent Perrier Brut	75 cl	70.00
Henri Abelé Brut	75cl	55.00

Méthode Champenoise

Cava Gran Cordon	75cl	35.00
------------------	------	-------

Eaux

Badoit	1 l	6.50
.....	50 cl	4.00
Evian	1 l	6.50
.....	50 cl	4.00

