

Les Pins Tranquilles



Domaine de Saint Pierre 213 Route d'Ampus 83340 Tourtour
04 94 50 40 39

BOISSONS

Softs

Schweppes (33cl)	4,50€
Limonade (33cl)	4,50€
icetea (25cl)	4,00€
Orangina (25cl)	4,00€
Coca (33cl)	4,50€
Coca Zero (33cl)	4,50€
Perrier (33cl)	4,50€
Jus de Fruit (25cl)	4,50€
Gambetta limonade	4,50€
Supplément sirop	1,00€
Sirop	2,50€
Diabolo 33cl	4,50€
Indien	4,50€
Eaux minérales (50cl)	4,00€
Eaux minérales (100cl)	6,00€

Bières 33cl

Heineken	5,50€
1664	5,50€
Grimbergen	5,50€
Kwak	5,50€
Délirium	5,50€
Chouffe	5,50€
Vedette	5,50€
Pietra	5,50€
Monaco, panaché	6,50€
Supplément sirop	1,00€

Boissons chaudes

Espresso	3,00€
Allongé	3,20€
Café noisette	3,20€
Café crème	4,50€
Décaféiné	3,50€
Double Espresso	4,50€
Thé	4,50€
Chocolat Chaud	5,00€
Cappuccino	6,50€

Rhums (4cl)

Bacardi Carta Blanca	7,00€
Kraken	8,50€
Diplomatico	9,00€
Dom Papa	9,00€
Rhum arrangé	12,00€

Apéritifs et Digestifs

Pastis (4cl)	3,50€
Mauresque	4,00€
Kir	5,50€
Vin au verre	4,50€
Porto (6cl)	5,00€
Martini (12cl)	7,00€
Coupe de champagne (12cl)	13,00€
Kir Royal (12cl)	14,50€
Gin (4cl)	6,00€
Gin tonic (4cl)	7,50€
Digestifs (4cl)	9,00€
whisky(4cl)	8,50€
whisky coca (4cl)	9,50€
Cognac XO (4cl)	35,00€

Champagne

Guérin Brut réserve 75cl	80,00€
---------------------------------	--------

Pichet de vin

Cote de provence 50cl	17,00€
-----------------------	--------

Rouge, Rosé, Blanc.

Domaine de Pallière

(Correns)

LES VINS ROUGES

Côtes de Provence

Palliere 2021		75cl	30,00€
Thuerry 2017	50cl 29,00€	75cl	35,00€
<i>Les Abeillons</i>			
Pas du cerf 2015		75cl	50,00€
<i>Rocher des Croix</i>			
Terre des Nus 2021		75cl	37,00€
<i>cuvée Petite sieste</i>			

Bourgogne

Pommard 2018		75cl	65,00€
<i>Les vignots (Benoît Sardet)</i>			
Aloxe-Corton 2018		75cl	70,00€
<i>1er cru (P et J Lebreuil)</i>			
Nuits Saint Georges 2017		75cl	78,00€
<i>1er cru (Jean Chauvenet)</i>			
Vosne- Romanée 2019		75cl	90,00€
<i>1er cru (Jean Chezeaux)</i>			
Nuits Saint Georges 2018		75cl	105,00€
<i>1er cru (Louis Jadot)</i>			

Bordeaux

Pomerol 2018		75cl	81,00€
<i>Le M de moulinet</i>			

Côtes du Rhone

Vacquieras 2021		75cl	45,00€
<i>Cuvée Prestige</i>			
Chateau Neuf du Pape 2017		75cl	75,00€
<i>Chateau Mont-Redon (Abeille-France)</i>			
Chateau Neuf du Pape 2016		75cl	100,00€
<i>Chateau Mont-Redon (Abeille-France)</i>			

LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence

La Madrague 2021 <i>Cuvée collector</i>	75cl	25,00€
Bois de Demoiselles 2021 <i>Chateau Mont-Redon (Abeille-France)</i>	75cl	25,00€
Domaine des Féraud 2021 Pallière 2022	75cl	28,00€
	75cl	30,00€
La Madrague 2022 <i>Cuvée Charlotte</i>		33,00€
	75cl	37,00€
La Madrague 2022 <i>Cuvée Claire</i>		

LES VINS BLANCS

Côtes de Provence

Pallière 2022	75cl	30,00€
La Madrague 2022 <i>Cuvée claire</i>	75cl	37,00€

Vin d'Alsace

Gewurztraminer 2018 <i>Vendanges tardives (Wolfberger)</i>	75cl	75,00€
--	------	--------

Bourgogne

Chardonnay 2018 <i>(Bitouzet-Prieur)</i>	75cl	35,00€
Chablis 2021 <i>Les beaumonts (Dampit-Frères)</i>	75cl	49,00€

MENU

Formule du Midi semaine à 27

Carpaccio Méditerranéen ou
Oeuf façon mimosa

PLAT DU JOUR

Coupe 2 boules ou Ile flottante aux
amandes effilées ou Salade de fruit

Menu jeune pousse à 17

Oeuf façon mimosa
avec sa mayonnaise maison
Pilon de poulet mariné
Coupe 1 boule

Menu à 42

Demi camembert au miel et thym
Carpaccio st jacques au yuzu et
huile de noisette

PLAT DU JOUR OU

Tataki de thon ou
Travers de porc sauce miel

Fromage ou Nougat glacé ou
Moelleux au chocolat ou
île flottante aux amandes effilées

Les menus sont disponibles en semaine

En cas d'allergie, merci de nous le faire savoir. Nous gar-
dons la liste des informations allergènes
à votre disposition.

Nous tenons à vous informer que travaillant avec des
produits frais, nous sommes sujets parfois à des ruptures.
Nous vous tiendrons informé si l'un de nos plats se voit
victime de son succès.

Notre Carte

Carpaccio Méditerranéen 70g (Parmesan, olive, câpres, dès de tomate)	12
Oeuf façon mimosa avec sa mayonnaise maison	12
Demi camembert au miel et thym avec salade	13
Carpaccio de st jacques au yuzu et huile de noisette	15

Salade de tomates fraîches basilic et mozzarella di buffala	16
Plat du jour (selon disponibilité)	17
Pilon de poulet mariné 350g	17
Tartare de boeuf au couteau 180g	19
Tataki de thon 200g	20
Travers de porc sauce miel 400g	27
Entrecôte, os à moelle gratiné 250g	31
Viande de boeuf maturée 350g	45
Supplément garniture	5
Supplément de sauce	3

Assiette de trois fromages assortie de confiture	9
--	---

Coupe 2 boules	6
Ile flottante aux amandes effilées	9
Coupe glacée 3 boules	9
Salade de fruits frais	10
Nougat glacé	12
Moelleux au chocolat	14