Petites Entrées

Soupe au Pistou (plat Provençal) ..... 16€
Pommes de terre, Légumes, Haricots, Pistou, Lard, Gruyère râpé

Salade Méli-Mélo d'hiver ..... 16€
Salade d'hiver, Gésier, Pancetta poivrée, Pignons, Cabécou pané, Vinaigrette au Miel

Focaccia tiède ..... 16€
Salade croquante, Tombée de Poivrons grillés et Burratina

Œuf mollet frit ..... 16€
Risotto et Légumes d'hiver, Jambon Serrano, Noisettes torréfiées

Grandes Assiettes

Super Bowl ..... 25€
Riz blanc, rouge et sauvage, etc, Légumes de saison, Olives, Fruits secs, Fruits frais, Herbes aromatiques, Fromage Halloumi, Vinaigrette huile d'olive - Miel

Camembert rôti ..... 25€
Jambon sec espagnol, Bacon, Compotée de Figues maison et Noix, Pommes de terre grenaille

Composition Terre et Mer ..... 27€
Gambas poêlées, Bruschetta avec poivrons grillés et Carpaccio de Champignons frais, Foie Gras poêlé sur brioche perdue, Poire pochée

Envie de Viande

Burger « Les Pins Blancs » ..... 24€
Pommes frites maison

Bavette de Bœuf grillée, jus corsé ..... 25€
Échalote confite et Pommes frites maison

Magret de Canard rôti, réduction de Vin rouge de Provence ..... 26€
Pommes de terre Grenaille

Épaule d'Agneau confite, jus gourmand au Miel ..... 29€
Poêlée de Champignons et Purée de Patates douces

Côte de Bœuf à la plancha (2 pers) ..... 49€/pers
Fleur de sel, ail confit, romarin, pommes de terre grenaille et trois sauces : moutarde à l'ancienne, marchand de vin et persillade.
Uniquement le vendredi, le samedi et le dimanche.
Prévoir 30 minutes de préparation.

Retour de Pêche

Filet de Loup ..... 28€
Crème d'ail, Endives caramélisées, Purée de Patate douce

Gambas persillées ..... 27€
Orecchiette et Poêlée de Tomates cerises

Dorade Royale (entière) ..... 29€
Persillade et Amandes, Riz gourmet 3 couleurs

Envie d'un changement d'accompagnement ?
Pas de souci ! Pour seulement 2€ de plus, personnalisez votre plat comme bon vous semble. Parce que chez nous, votre satisfaction est notre priorité !
(suppl. accompagnement 4€, suppl. sauce 2€)

Planche apéritif à partager

20€*

Planche Pins Blancs
Jambon sec Espagnol, Coppa, Olives et Pickles, Tome de Savoie, Fourme d'Ambert, Fruits secs et frais

*(20€ pour 2 personnes
10€ la part supplémentaire)

Spécialités « Les Pins Blancs en Provence »

Cuisses de Grenouilles en Persillade ..... 26€
Râpé de pommes de terre

Wok de Gambas ..... 28€
Chorizo et petits légumes, Sauce soja et nouilles, Huile de sésame

Fromages

Trio de Fromages affinés ..... 12€
Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert, Cabécou mariné au Miel, Salade, Noix et Compotée de Figues

Desserts

Dessert du Jour (du mardi au vendredi midi) ..... 6€

Crème brûlée à la vanille, biscuit maison ..... 9€

Fontainebleau à la mangue et caramel maison ..... 9€

Cheesecake ..... 10€
Pomme caramélisée, Ananas, Caramel maison et Cacahuètes

Coupe Provençale ..... 12€
Glace Nougat, Pistache et Praliné, Compotée de Figues, Nougat tendre, Chantilly

Entremets Cassis / Myrtille, Marron et Gianduja ..... 12€

Coupe de glace sans alcool *(demander la carte)* ..... 12€

Coupe de glace avec alcool *(demander la carte)* 15€

Café/Thé gourmand, Quatre mini-desserts ..... 12€

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Menu des Pins Blancs 33 €

Focaccia tiède
Tombée de Poivrons grillés et Burratina crémeuse
ou
Œuf mollet frit
Risotto de légumes d'hiver, Jambon Serrano, Noisettes torréfiées

Bavette de Bœuf grillée
Échalote confite, Pommes frites maison
ou
Filet de Loup
Crème d'Ail, Endives caramélisées

Crème brûlée à la vanille
Petit biscuit maison
ou
Fontainebleau
Mangue et caramel maison

Menu Express 18.50 €

Du mardi au vendredi midi uniquement et hors jours fériés

Plat du Jour
(seul 16€)

Dessert du Jour
(seul 6€)

1 verre de vin Pays du Var (BIB)
ou 1 café

Menu Enfant 15 €

(- de 10 ans)

Orecchiette,
Coulis de Tomates fraîches
ou
Steak haché, Frites maison

Fondant au chocolat

1 verre de sirop à l'eau

Menu Provencal 42 €

Soupe au Pistou
Pommes de terre, Légumes, Haricots, Pistou, Lard, Gruyère râpé
ou
Salade Méli-Mélo d'hiver
Salade d'hiver, Gésier, Pancetta fumée, Pignons, Cabécou pané, Vinaigrette au Miel
ou
Escalope de Foie Gras poêlée
Brioche perdue, Poire pochée

Épaule d'Agneau confite
Jus gourmand au Miel fumé, Poêlée de Champignons et Purée de Patates douces
ou
Dorade Royale (entière)
Persillade et Amandes, Riz gourmet 3 couleurs
ou
Magret de Canard rôti, Réduction de vin rouge de Provence
Pommes de terre Grenaille

Cheesecake
Pomme caramélisée, Ananas, Caramel maison et Cacahuètes
ou
Coupe Provençale
Glace Nougat, Pistache et Praliné, Compotée de Figues, Nougat tendre, Chantilly
ou
Entremets maison
Cassis / Myrtille, Marron, Gianduja

LES PINS BLANCS ★★★
en Provence

HÔTEL - BAR - RESTAURANT
2469, route de Draguignan LE MUY
Tél. 04 94 82 20 59
lespinsblancs@gmail.com

Origine viandes : Consulter l'ardoise - L'ensemble de nos plats est fait maison - Allergies : Veuillez consulter notre personnel - Prix net, service compris