

## NOTRE PLAT SIGNATURE

**SPAGHETTI-LANGOUSTE : 38 €**

Spaghetti, demi Langouste, bisque  
Fâçon Stéphane Lelièvre

## A PARTAGER

**FRITURE DE PETITS POISSONS** ..... 19.00 €  
Variétés selon saison

**BURRATA DI BUFFALA** ..... 19.00 €  
Huile d'Olive au basilic, Focaccia maison à la Truffe

**PLANCHE IBÉRIQUE ET FROMAGÈRE** ..... 23.00 €  
Jambon ibérique, Chorizo ibérique Bellota, Saucisson ibérique Bellota, Comté, Tome de brebis, Saint Nectaire, Olives taggiasche, Cornichons, Beurre, Gressins

## LES ENTREES

**SALADE DE CHIPIRONS MAISON** ..... 21.00 €  
Vinaigrette de tapenade

**VRAIE SALADE NIÇOISE** ..... 19.00 €  
Primeurs et Thon cuit maison

**TARTARE DE THON MAISON** ..... 18.00 €  
Au Gingembre racine

**SOUPE DE POISSON « LES MAISONS LELIEVRE »** ..... 17.00 €  
Croûtons, Emmental, Rouille à la Pomme de terre

**SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS** ..... 19.00 €  
Gros blinis tiède, Crème triple d'Isigny AOC

## LES PLATS PRINCIPAUX

LOUP ENTIER À LA PLANCHA ..... 27.00 €  
Riz thaï, tomate provençale

RAVIOLIS AU CRABE ..... 25.00 €  
Crème de homard, copeaux de Grana Padano, Olives Tagiasche

CHEESEBURGER CHAROLAIS ET COMTÉ AFFINÉ ..... 22.00 €  
Frites fraîches - Viande française - 180 g.

GAMBAS SAUTÉES EN PERSILLADE ..... 31.00 €  
Riz thaï et citron

BROCHETTE D'AGNEAU GRILLÉ ..... 23.00 €  
Frites fraîches

MINI BOUILLE ET ROUILLE ..... 25.00 €  
Variétés de poissons selon saison

STEACK TARTARE CHAROLAIS ..... 22.00 €  
Frites fraîches- Viande française - 180 g.

DOS DE DAURADE CORYPHÈNE À LA PEAU ..... 24.00 €  
Roseval écrasée, sauce vierge (pignons, tomate, olives, cébettes, citron, basilic, huile d'olive)

## LES DESSERTS

MINISTRONE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ..... 9.00 €  
Au tilleul des Pins Penchés

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON ..... 9.00 €  
Aux oeufs, à l'ancienne

VERRINE D'ANANAS FRAIS ..... 9.00 €  
Baba au rhum brun, chantilly

TARTE AU CITRON ..... 9.00 €  
Revisitée en verrine

VACHERIN GLACÉ INVERSÉ AU COULIS DE FRAISES ..... 9.00 €  
Gouttes de meringues, chantilly glacée

CRÊPES ..... 9.00 €  
Confiture maison - Nutella - Chantilly

## LES COCKTAILS

<b>COCKTAIL DES PINS PENCHÉS</b> .....	12.00 €
Champagne - Liqueur de fleurs et fruits Le cocktail emblématique des Pins Penchés, servi en piscine	
<b>CAIPIRINHA</b> .....	11.00 €
Citron vert - Sirop et sucre de canne - Cachaça	
<b>PINA COLADA</b> .....	11.00 €
Jus d'ananas - Lait de Coco - Rhum	
<b>MOJITO</b> .....	11.00 €
Citron vert - Menthe - Sucre - Limonade - Rhum	
<b>MOJITO ROYAL</b> .....	13.00 €
Citron vert - Menthe - Sucre - Champagne - Rhum	
<b>PLANTEUR PUNCH</b> .....	10.00 €
Jus d'orange - Jus d'Ananas - Gousse de Vanille - Rhum	
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	10.00 €
Aperol - Blanc Pétillant - Eau gazeuse - En Piscine	
<b>MOSCOW MULE</b> .....	11.00 €
Ginger Ale - Citron vert - Concombre - Vodka	
<b>GIN TONIC</b> .....	10.00 €
Schweppes - Gin - Citron - En Piscine	
<b>BLOODY MARY</b> .....	11.00 €
Jus de Tomate - Jus de Citron - Vodka	

## LES MOCKTAILS

<b>ROBINSON DÉTOX</b> .....	9.00 €
Concombre - Menthe - Citron vert - Jasmin - Thé vert - Fleur de sureau - Eau gazeuse	
<b>FRESH SMOOTHIE</b> .....	9.00 €
Fraise - Banane - Jus de Citron	
<b>VIRGIN MOJITO</b> .....	9.00 €
Citron vert - Menthe - Sucre - Limonade	
<b>VIRGIN COLADA</b> .....	9.00 €
Jus d'Ananas - Lait de Coco	