

LOU  PINET

LA TERRASSE

POOL MENU

# ENTRÉES · STARTERS

SALADE D'EPINARDS 28€  
*SPINASH SALAD*

AUBERGINE AU FOUR AVEC FÊTA ET GRENADE 26€  
*BAKED EGGPLANT WITH FETA AND POMEGRANATE*

BURRATA ALLA PUGLIESE 26€  
Tomates, câpres, balsamique  
*Tomatoes, capers, balsamic*  
Suppl. Truffe 12€  
*Truffle Supplement*

BRUSCHETTA AVOCAT 29€  
*AVOCADO BRUSCHETTA*  
Suppl. Saumon 12€  
*Salmon Supplement*

LOBSTER ROLL 36€  
Pain brioché, homard, mayonnaise épicée  
*Brioche bread, lobster, spicy mayonnaise*

HOUMOUS 22€  
Crème de pois chiches, avocat et chips  
*Chickpeas, avocado and chips*

## POISSONS · FISH

POULPE GRILLÉ 38€  
*GRILLED OCTOPUS*

FILET DE LOUP 34€  
*SEA BASS FILET*

## PÂTES · PASTA

PACCHERI MAISON 29€  
*HOUSE PACCHERI*

Sauce tomate, aubergines, stracciatella, basilic  
*Tomato sauce, eggplants, stracciatella, basil*

## CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH  
SAUMON / SALMON 37€  
POULET / CHICKEN 35€  
JAMBON D'ENTRECÔTE / RIB EYE HAM 39€

# VIANDES · MEATS

HAMBURGER BLACK ANGUS  
FIORE DI LATTE, AUBERGINE ET TOMATE SÉCHÉE 46€  
*BLACK ANGUS HAMBURGER*  
*FIORE DI LATTE, EGGPLANT AND DRIED TOMATO*

TARTARE BLACK ANGUS 49€  
*BLACK ANGUS TARTARE*

COQUELET SAUCE AIGRE DOUCE 39€  
*FREE RANGE CHICKEN WITH SWEET AND SOUR SAUCE*

# GARNITURES · SIDES

Frites 12€  
*FRENCH FRIES*

RIZ PARFUMÉ 9€  
*FRAGRANT RICE*

COURGETTES BLANCHES GRILLÉES 15€  
*GRILLED WHITE ZUCCHINI*

HARICOTS VERTS 9€  
*GREEN BEANS*

FENOUIL AU FOUR 12€  
*OVEN-BAKED FENNEL*

# DESSERTS

CITRON PEPS 15€  
*LEMON PEPS*

DÔME CHOCOLAT, GUANARA, BISCUIT ET PRALINE 16€  
*CHOCOLATE DOME, GUANARA, BISCUIT AND PRALINE*

DESSERT AUX FRUITS DE SAISON 14€  
*SEASONAL FRUIT DESSERT*

ASSIETTE DE FRUITS 14€  
*FRUIT PLATE*

# KID'S MENU

## ENTRÉES · *STARTERS*

PURÉE BÉBÉ 6€  
*BABY SMASHED POTATOE*

PIZZETTA MARGHERITA 18€  
*MARGHERITA PIZZETTA*

SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA 18€  
*TOMATOES AND MOZZARELLA SALAD*

SOUPE DE LÉGUMES 14€  
*(NATURE, AVEC POULET, AVEC BŒUF, AVEC POISSON BLANC)*  
*VEGETABLE SOUP*  
*(NATURAL, WITH CHICKEN, WITH BEEF, WITH WHITE FISH)*

## PLATS · *DISHES*

SUPRÊME DE VOLAILLE, PUREE 21€  
*CHICKEN SUPREME WITH PUREE*

STEACK HACHÉ DE BŒUF, FRITES 23€  
*BEEF HAMBURGER, FRENCH FRIES*

DUO DE MINI BIG K, FRITES 15€  
*DUO OF MINI BIG K, FRENCH FRIES*

FILET DE DAURADE VAPEUR, LÉGUMES 24€  
*STEAMED SEA BREAM FILLET, VEGETABLES*

COQUILLETTES A LA CARTE (TOMATE, BOLOGNAISE...) 20€  
*COQUILLETTE PASTA (TOMATO, BOLOGNESE...)*

# KID'S MENU

## LÉGUMES·VEGETABLES

LÉGUMES SAUTÉS 9€  
*STIR-FRIED VEGETABLES*

FRITES MAISON 8€  
*HOME FRIES*

PURÉE MAISON 9€  
*HOMEMADE MASHED POTATOES*

MESCLUN DE SALADE 8€  
*MIXED SALAD*

## DESSERTS

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 3,5€/BOULE  
*ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS 3,5€/SCOOP*

ASSIETTE DE FRUITS 8€  
*FRUIT PLATE*

LE GOURMAND COOKIE CARAMEL ET CHOCOLAT 9€  
*CARAMEL AND CHOCOLATE COOKIE*

YAOURT 6€  
*YOGHURT*



Tableau des allergènes disponible sur demande / List of allergies on request  
Prix net en euros, TVA et service compris / Price in euros, VAT and service charge included  
*Origine des viandes / Origin of meats: France - Australia – United States - Japan*