



MECOA—(S)—D—A—C—E—U

| Restaurant | Glacier | Bar |

Bienvenue dans votre restaurant La Pistache

Notre Chef vous propose ses menus, formules du midi ou plats à la carte. Inspirés de la cuisine méditerranéenne et traditionnelle, tous nos plats sont cuisinés maison, à base de produits frais et de saison.

Toute l'équipe vous souhaite un très bon appétit !

ENTRÉES

Croustillants de chèvre frais et menthe ciselée, coulis de piquillos, salade	11,00€
Camembert rôti au miel, pignons, salade verte	12,00€
Petite friture de poissons, sauce tartare	12,00€
Soupe de poissons avec sa rouille et ses croûtons	13,00€
Carpaccio de boeuf assaisonné par nos soins, câpres et parmesan	13,00€
Petits supions frits en persillade	14,00€
Poulpe mariné aux agrumes sur son lit de salade	15,00€
Tartare de la mer selon la pêche du jour	16,00€
Foie gras de canard mi-cuit maison, confiture de figues	18,00€

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.

BRUSCHETTAS

La Fromagère

Mozzarella, tomates fraîches, sauce pesto,
olives noires, salade verte 10,00€

La Margarita

Jambon blanc, mozzarella, tomates fraîches,
sauce pesto, olives noires, salade verte 12,00€

La 3 Fromages

Chèvre, mozzarella, roquefort, tomates fraîches ,
olives noires, sauce pesto, salade verte 13,00€

L'Italienne

Jambon de parme, mozzarella, tomates fraîches,
olives noires, sauce pesto, salade verte 14,00€

TAPAS

Demandez notre ardoise de tapas

ASSIETTE

façon Raclette

Camembert au four accompagné de sa charcuterie,
salade verte, pommes de terre 19,00€

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.

GRANDES SALADES

SALADE CESAR

Salade verte, émincés de poulet panés, copeaux de parmesan, lard fumé, tomates, oeuf dur, olives noires, croûtons aillés, oignons frits, sauce César

15,00€

SALADE DU BERGER

Salade verte, croustillants de chèvre frais et menthe ciselée, lard fumé, tomates, olives noires, gressins

16,00€

SALADE ITALIENNE (SELON LA SAISON)

Salade de pâtes multicolores au basilic, cornichon, boules de mozzarella fraîche, tomate, olives noires, jambon cru

17,00€

SALADE DE LA MER

Salade verte, gambas, filets de rougets avec sa tapenade, supions frits, poulpe mariné aux agrumes

19,00€

MOULES

frites fraîches

Moules marinières à la crème

13,00€

Moules sauce roquefort

14,00€

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.



BURGERS

frites fraîches

L'AMERICAIN

Boeuf hâché 180gr, cheddar, salade verte, tomates, oignons rouges, ketchup, mayonnaise 15,00€

LE VEGETARIEN

Galette de légumes (pommes de terre, maïs, carotte, haricot vert, poivron rouge, chou fleur, brocolis), salade verte, tomates, oignons rouges, chèvre frais, mozzarella, ketchup, mayonnaise 16,00€

LE SAVOYARD

Boeuf hâché 180gr, coulant de tomme de Savoie, tomates, salade verte, oignons rouges 17,00€

LA MER

Filet de cabillaud tamura, tomates, salade verte, oignons rouges, cheddar, sauce tartare 18,00€

LE ROSSINI

Boeuf hâché 180gr, tomates, confit d'oignons, parmesan, foie gras, salade verte 20,00€

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.



MICHÉL S-D'AR

PATES

Linguines à la bolognaise façon Pistache	15,00€
Linguines aux tomates fraîches, parmesan, sauce pesto	16,00€
Linguines aux seiches en persillade	17,00€

WOKS

Wok au poulet	14,00€
Wok au bœuf	15,00€
Wok aux scampis	16,00€
Wok de la mer, selon arrivage	17,00€
Wok à la seiche	17,00€
Wok aux gambas	18,00€

Supplément frites fraîches, salade verte
ou légumes croquants : + 4€

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.



VIANDES

Andouillette grillée, frites fraîches, salade verte 16,00€

Tartare de bœuf 180gr assaisonné par nos soins,
frites fraîches, salade verte 18,00€

ASSIETTE GRILLADIN

6 minis brochettes de viande : boeuf black Angus,
brebis, poulet pané, veau de lait, foie de veau
frites fraîches, salade verte, sauce barbecue 18,00€

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne,
frites fraîches 19,00€

Tartare de boeuf à l'italienne : boeuf hâché 180gr,
assaisonné par nos soins, parmesan, jambon cru,
frites fraîches, salade verte 20,00€

Escalope de veau à la Parmigiana, linguines au pesto 20,00€

Entrecôte grillée au sel de Guérande, environ 300gr,
frites fraîches, salade verte 22,00€

Souris d'agneau confite au four basse température
façon Tajine 23,00€

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.



POISSONS

Petits poulpes grillés flambés au saké, selon arrivage, riz, légumes croquants	18,00€
Poêlée de seiches caramélisées en persillade, riz	19,00€
Filet de dorade rôti au four, riz, légumes croquants	21,00€
Loup ou daurade royale selon arrivage 300 à 400gr, entier grillé, riz et légumes	22,00€
Tartare de la mer selon arrivage, frites fraîches, salade verte	22,00€
Poêlée de gambas et scampis façon Provençale, riz, sauce pesto	24,00€
Déshabillé de gambas flambées au pastis, riz	25,00€
Sole meunière selon arrivage, riz et légumes croquants	26,00€
MARMITE DU PECHEUR FAÇON BOUILLABAISSE Soupe de poisson : scampis, gambas, moules, saint-jacques, poissons selon arrivage, pommes de terre, croûtons et rouille (sur commande 24h à l'avance)	31,00€

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.



MENU 25€

ENTREE

Petite friture de poissons, sauce tartare

Ou Croustillants de chèvre
et menthe ciselée, coulis de piquillos

Ou Soupe de poissons

PLAT

Poêlée de seiches caramélisée
en persillade, riz

Ou Filet mignon de porc,
sauce moutarde à l'ancienne,
frites fraîches, salade verte

Ou Linguines aux tomates fraîches,
parmesan, sauce pesto

DESSERT MAISON

Crème brûlée **Ou** Tiramisu du chef

Ou Crème glacée 2 boules

MENU 35€

ENTREE

Tartare de la mer

Ou Foie gras mi-cuit maison,
confiture de figues

Ou Carpaccio de bœuf
assaisonné par nos soins

PLAT

Loup ou dorade Royale grillé
entier, rôti au four selon arrivage, riz

Ou Déshabillé de gambas
flambées au pastis

Ou Souris d'agneau confite
au four façon Tajine

DESSERT MAISON

Crème brûlée **Ou** Tiramisu du chef

Ou Moelleux au chocolat

MENU ENFANT 10€

Sirop au choix

PLAT

Burger américain, frites **Ou** Filet de poulet croustillant de corn flakes

Ou Steak haché accompagné de frites

Ou Légumes de saison **Ou** Pâtes du moment

DESSERT

Glace Surprise

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.

VINS ROUGES

AOC Côtes du Rhône Père Anselme Cuvée Les Charmilles	75 cl	19,00€
AOP Côtes de Provence Cuvée Gamali	75 cl	26,00€
	50 cl	20,00€
AOC Bandol Domaine de Frégate	75 cl	29,00€
AOC Bandol Domaine la Chrétienne Cuvée La Lecque	75 cl	37,00€
Bordeaux Château de Bordes Quancard 2012	75 cl	28,00€
AOP Vacqueras Domaine Burle La Muse	75 cl	33,00€
Bourgogne Pinot Noir Maison Clavelier et Fils	75 cl	36,00€
Bordeaux Château Roc de Candale St EMILION Grand Cru	75 cl	49,00€

VINS BLANCS

IGP Pays d'Oc Domaine les Côteaux du Pic Les déesses Muettes	75 cl	19,00€
AOP Côtes de Provence Domaine la Goujonne Cuvée Gamali	75 cl	26,00€
	50 cl	20,00€
AOC Bandol Domaine de Frégate	75 cl	29,00€
AOC Bandol Domaine La Chrétienne cuvée La Lecque	75cl	31,00€
AOC Cassis Bodin	75cl	40,00€

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.



VINS ROSES

AOC Côtes de Provence Tour Saint Honoré Cuvée Prémisse	75 cl	20,00€
AOP Côtes de Provence Domaine la Goujonne Cuvée Gamali	75 cl	26,00€
	50 cl	20,00€
AOC Bandol Domaine de Frégate	75 cl	29,00€
AOC Côtes de Provence Château Tour Saint Honoré - Cuvée Olivier	75 cl	31,00€
AOC Bandol Domaine Pieracci	75 cl	32,00€
AOC Bandol Domaine la Chrétienne Cuvée La Lecque	75 cl	36,00€

CHAMPAGNE

Brut Blanc de Blanc Dominique Cousin	75 cl	42,00€
Brut Rosé Dominique Cousin	75 cl	45,00€
Deutz Brut Classique	75 cl	70,00€
Ruinart Brut	75 cl	88,00€
Ruinart Blanc de Blanc	75 cl	112,00€
Magnum Jacquart Brut Mosaïque	150 cl	126,00€

PICHETS

Blanc, rosé, rouge
Domaine de la Goujonne - Vin de Pays du Var
Pichet $\frac{1}{4}$ 6 € Pichet $\frac{1}{2}$ 9.5 €
Vin au verre : demandez notre ardoise

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.

MISCOUS-D'AR

DESSERTS

Variétés de fromages	8,00€
Crème brûlée	6,00€
Tiramisu du chef	7,00€
Moelleux au chocolat	7,00€
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	8,00€
Dessert du jour	8,00€
Café ou Thé gourmand	8,00€

Prix nets, service compris. Règlements : CB et espèces.
Les chèques ne sont pas acceptés. Liste des allergènes à l'intérieur du restaurant.

Partagez la photo de votre plat
sur notre page Facebook !



facebook.com/restaurant.lapistache