Brunch

Avocado toast — 12
Crème d'avocat, œuf parfait, saumon fumé, pickles d'oignons, œufs de truite, fêta

Pancakes, œufs brouillés & bacon — 12
Œufs brouillés en siphon, pancakes au sirop d'érable, bacon

Croissant poulet & avocat — 15
«Croissant burger»,aiguillettes de poulet panées, crème d'avocat, roquette, fêta

Œufs brouillés, crevettes & chorizo — 13
Œufs brouillés à la ciboulette, crevettes marinées aux herbes, déclinaison de chorizo

Carpaccio de bœuf — 15
Déclinaison de mangue

Burrata crémeuse — 14
Figues rôties, vierge de grenade, crumble aux amandes

Bubble waffle, sirop d'érable & fruits frais — SUCRÉ — 11,50
Fruits frais, chantilly

Brioche perdue, caramel beurre salé fait maison — SUCRÉ — 13,50
Noix de pécan, chantilly

Granola bowl — SUCRÉ — 11,50
Fromage blanc, fruits frais, granola

Bubble waffle, Nutella & boule de glace vanille — SUCRÉ — 10

Soirée savoyarde

Raclette classique / raclette ail des ours (demi meule) — À PARTAGER — 31/35

Pommes de terre grenailles, fromage à volonté, charcuteries, salade verte, cornichons

Supplément charcuteries — 8

Fondue savoyarde — À PARTAGER — 25

Tomme de Franche-Comté, emmental, comté, pommes de terre grenailles, salade verte, cornichons

Supplément charcuterie — 8

Fondue pour une personne — 4

*Pierrade — À PARTAGER — 30

Bavette d'aloyau, magret de canard, blanc de poulet, poivrons, pois gourmands, oignons, frites, salade verte

Sauces maison : poivre et mayonanise

Tartiflette — 21

Pommes de terre, reblochon, lardons, oignons, salade verte

**Viandes non exhaustives*

AUBERGE DES PINS · BANDOL

Carte

TAPAS · À PARTAGER *à composer ensemble*

Brochette de poulet satay 9
Sauce cacahuètes, pickles pomme granny, roquette

Gyoza maison 12
Gyoza du moment, bouillon asiatique

Planche mixte 21
Jambon crû, coppa, jambon blanc, brie, comté

Smash potatoes 9
Pommes de terre grenaille, sauce salmoriglio

Camembert rôti 14
Duo de charcuterie

Raviolis 14
Shitaké, cèpes, fois gras et jus de viande

MAISON MÉDITERRANÉENNE · BANDOL

***Salade de chèvre chaud** ---------- 19,80
Poitrine fumée, toast de chèvre chaud, vinaigrette au miel, tomates

Cordon bleu de veau ---------- 25
Comté, jambon blanc, purée de petit pois et déclinaison de carottes, jus de veau réduit

Magret de canard ---------- 28
Sauce soja, purée de carottes miso gingembre, citron combawa confit, légumes d'hiver

***Burger de bœuf** ---------- 23
Sauce cheddar, oignons crispy, jalapeños, roquette, mayonnaise maison, frites maison

Cabillaud basse température ---------- 26
Vanille, purée de panais, poireaux caramélisés, beurre blanc vanille-citron, zestes

***Entrecôte de bœuf** ---------- 28
Sauce poivre, frites maison

Côte de bœuf maturée À PARTAGER ---------- 90
Pièce d'1 kg, mayonnaise, accompagnements au choix

Raclette classique / raclette ail des ours (demi meule) ---------- 31/35
Pomme de terre grenaille, fromage à volonté, charcuteries, salade vert, cornichons
Supplément Charcuterie ---------- 8

À PARTAGER

* *Plats également disponibles aux brunchs et aux soirées savoyardes*
Végétarien ou disponible en version végétarienne

LE WEEK-END · PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS