



la Table

Pinarello

La Carte

Côté Terre

Wok Thai

Carotte, Courgette, Soja, Poivron, Menthe, Coriandre, Citron, Nuoc Nam, Ail, Piment Végétarien, Poulet Snacké, Chou Chinois



28€

Tataki de Bœuf

Asperges, Copeaux de Parmesan, Sésame, Roquette



29€

Tartare de Veau (Noix, Sous-Noix, Noix Pâtissère)


Sauce Gribiche, Toast, Coulis de Tomate Epicé, Pesto, Radis, Roquette



32€

Filet de Bœuf Rossini

*Poêlée de champignons (trompette, cèpe, shitaké...), foie gras poêlé
Jus de viande*



34€



Côté Végétarien

Pastilla de Légumes

*Coulis de Maïs, Roquette, Courgettes, Aubergines, Poivrons
Carottes, Oignons, Ail, Gingembre, Sésames*



24 €

Maki de Courgette


*Brousse ou Brocciu de Brebis, Tomates, Pignons Grillés,
Huile de Menthe, Basilic*



22 €

Salade de légumes du moment

*Haricots vert, pois gourmands, fèves, petit-pois, asperges, tomates, salade suivant le
marché... Vinaigrette à la noisette*



26€

Côté Mer

Burger de Langouste

Buns au Curry, Rémoulade de Carotte, Gingembre, Citron Vert, Avocat, Frites



35 €

Pavé de Thon

Emulsion à l'Ail Noir, Purée de Patate Douce, Sésame, Echalotes Confites



28 €

Gravlax de Loup

Concombre Tzatziki, Chips d'Algues, Roquette, Sauce Teriyaki



26 €

Carpaccio de Poulpe

Tomates, oignons, ananas, ciboulette, vinaigrette mangue, Moutarde graine



27 €

Wok Thai

Carotte, Courgette, Soja, Coriandre, Menthe, Piment Végétarien, Chou Chinois, Nuoc Mam, Ail, Citron, Gambas



30 €



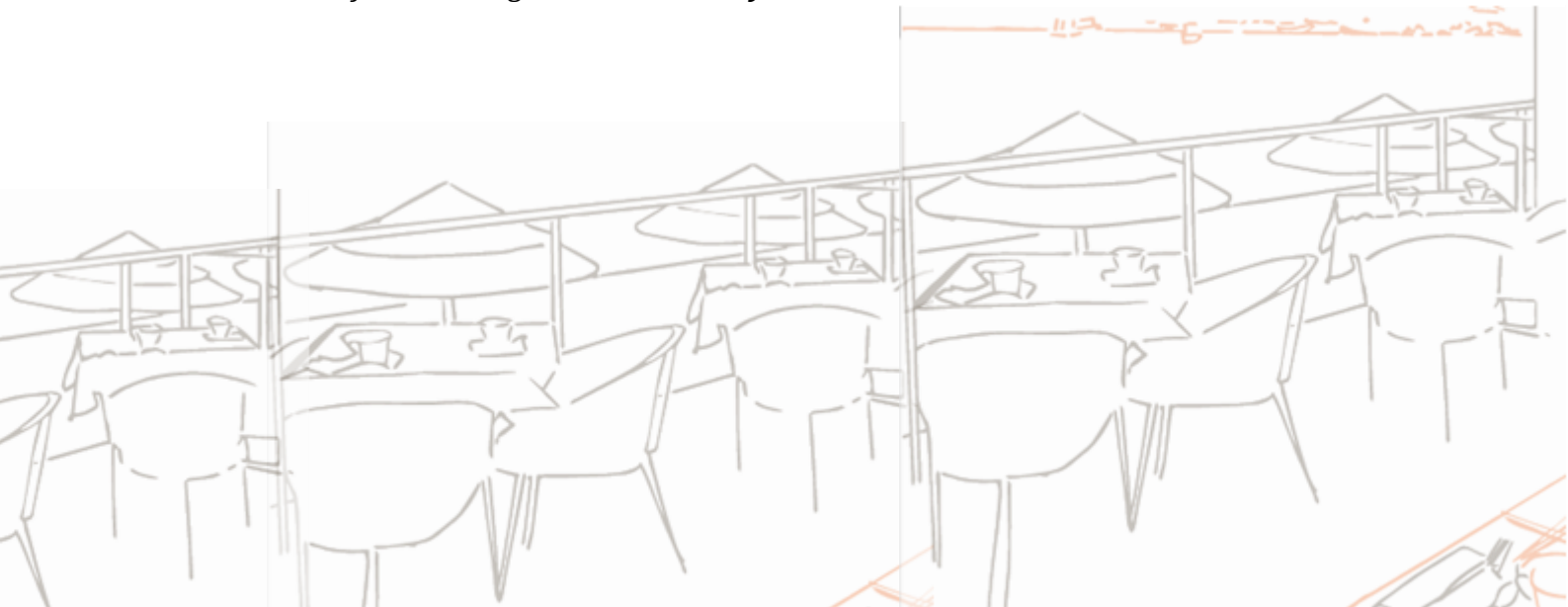
Côté Fromages :

Assiette de Fromages Corses

Tome Mi-Chèvre Mi-Brebis, Bruccio Paste, Brebis, Chèvre du Fiumorbu, Chèvre Sucrine Confiture de Figue, Miel, Chutney



19 €



Côté Sucré :

Assiette de Fruits Frais 18 €
Ananas, Melon, Fraise, Framboise, Kiwi, Pastèque...au fil de la saison...

Parfait glacé à la verveine 15 €
Fruits rouges en sirop, tuile au chocolat et pignons de pin



Surprise d'orange after eight 12 €
Suprêmes et zestes d'orange, gelée de Get 27, crème de Get 31, Tuiles chocolat



Ile noix de coco et chocolat blanc 13 €
Coulis de mangue, ananas, muesli



Crème brûlée du moment 11 €



Panacotta au café torréfié 10 €
Emulsion gruée de cacao



Nos Glaces et nos Sorbets Maison :

Sorbet : Mangue, Fraise, Ananas, Citron, Mandarine

Glace : Chocolat, Café, Vanille



La Ouenelle : 3.50€

★★★★
le Pinarello
hôtel

Une adresse intime en bord de mer

