

CARTE ETE 2022 RELALISEE PAR NOTRE CHEF DE CUISINE  
Patrice Lafon



30/03/22

LES PIRATES - LA PINEDE  
23 Bd Baudoin - 06160 JUAN LES PINS - +33 4 93 61 00 41



## ENTREES - Starters

<b>ASSIETTE D'ANTIPASTI A L'ITALIENNE</b> <i>Italian Antipasti</i>	22 €
<b>« VITELLO TONNATO »</b> <i>Tuna slices, veal, capers, creamy tunan anchovy sauce</i>	22 €
<b>ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX DE NORVERGE BLINIS ET CREME FOUETTEE DE BETTERAVE</b> <i>Gravlax salmon, blinis and chantilly of beetroot</i>	25€
<b>TARTARE DE THON, VINAIGRETTE DE FRUITS ET LEGUMES DE SAISONS</b> <i>Tuna tarta,,vinaigrette of seasonal fruits and vegetables</i>	25 €
<b>CARPACCIO DE BŒUF, TOMATES CONFITES, CAPRES, COPEAUX DE PARMESAN</b> <i>Beef carpaccio, candied tomatoes, capers shavings of parmesan</i>	23 €
<b>FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE</b> <i>Fried squid with tartar sauce</i>	27 €
<b>ASSIETTE DE MOULES D'ESPAGNE GRATINEES AU BEURRE PERSILLE</b> <i>Grilled Musselsl with parsely butter</i>	19 €
<b>ASSORTIMENT DE TOMATES, BURRATA, BASILIC.</b> <i>Tomatoes, mozzarella Burrata and basil</i>	25 €

## SALADES - Salads

<b>SALADE CAESAR AU POULET CROUSTILLANT</b> <i>Salade romaine, croûtons poulet croustillant Chicken Caesar salad (romaine lettuce, croûtons, crispy chicken,parmesan,,</i>	24 €
<b>SALADE DE POULPE ET OLIVES « TAGGIASCHE »</b> tomates, cebettes, pommes de terre <i>Octopus salad and olive « Taggiasche », tomatoes,, green onions, potatoes</i>	26 €
<b>SALADE PIRATE</b> <i>Mesclun, surimi, chair de crabe, saumon fumé, bouquet de crevettes, avocat, sauce exotique, amandes effilées grillées Pirate's Salad mesclun salad, surimi, crab meat, smoked salmon, avocado,roasted almonds, exotic sauce</i>	26 €
<b>SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS et COPEAUX DE PARMESAN</b> <i>Purple Artichoke salad with olive oil, and parmesan cheese</i>	20 €
<b>LA NICOISE</b> <i>Salade, tomates, concombres, artichaut violets, poivrons, céleri, œuf dur thon rouge confit, anchois, cébettes, olives) Niçoise salad (Salad, tomatoes, cucumbers, purple artichokes, red peppers, celery, hard-boiled egg, tuna, anchovies, scallions, olives)</i>	23 €
<b>POKE BOWL VEGAN,</b> <i>Quinoa vinaigrette tai, concombre, fèves, carottes, tomates, avocats, betterave, pomme granny Smith, maïs .. Vegan Poke Bowl,quinoa with Tai sauce , cucumber, tomatoes, carrots, Beans, beet, granny smith apple, corn</i>	20 €
<b>POKE BOWL AU THON ROUGE</b> <i>Thon rouge, Quinoa vinaigrette tai, concombre, fèves, carottes, tomates, avocats, betterave, pomme granny Smith, maïs .. Vegan Poke Bowl,quinoa with Tai sauce , cucumbe,, tomatoes, carrots, Beans, beet, granny smith apple, corn</i>	25€



---

## PATES ET RISOTTO – *Pasta and Risotto*

---

<b>LA VERITABLE RECETTE DES SPAGHETTI A LA CARBONARA</b> <i>Crème d'œuf au parmesan, joue de porc « guanciaie » Spaghetti in a cream and bacon sauce, eggs, parmesan cheese</i>	<b>23 €</b>
<b>LINGUINI ALLE VONGOLE</b> <i>Linguini with clams</i>	<b>28 €</b>
<b>LES TRADITIONNELLES LASAGNES DE ANNA</b> <i>Homemade lasagna, with tomato sauce and beef</i>	<b>24 €</b>
<b>LES INCONTOURNABLES CANNELLONIS RICOTTA ET EPINARDS</b> <i>Homemade cannellonis with ricotta cheese and spinach</i>	<b>22 €</b>
<b>RIGATONI, COULIS DE TOMATES MULTICOLORES, BURRATA ET BASILIC</b> <i>Rigatoni, multicolored tomatoes coulis, burrata and basil</i>	<b>20 €</b>
<b>GNOCCHI FAIT MAISON, PETALE DE SAUMON FUME ET SPOT de STRACCIATELLA</b> <i>Homemade gnocch , smoked salmon petal and spot stracciatella</i>	<b>28 €</b>
<b>CALAMARATA AUX CALAMARS, TOMATES CERISES ET PERSIL</b> <i>Calamarate whith squid, cherry tomatoes and parsley</i>	<b>24 €</b>
<b>RAVIOLI A LA TRUFFE BLANCHE &amp; SA CREME AU SAVEUR D'ALBA</b> <i>White truffle Ravioli and « Alba truffle» flavor cream</i>	<b>22 €</b>
<b>SPAGHETTI A L'ENCRE DE SEICHE ET AUX FRUITS DE MER</b> <i>Spaghetti squid ink and seafood</i>	<b>32 €</b>
<b>RISOTTO CREME DE TRUFFE BLANCHE &amp; CROUTISLLANT D'ARTICHAUTS VIOLETS</b> <i>Risotto with Truffe cream and crisp purple artichoke</i>	<b>23 €</b>

---

## VIANDES – *Meats*

---

<b>TRADITIONNEL TARTARE DE BŒUF</b> <i>Beef tartar</i>	<b>22 €</b>
<b>COTE DE BŒUF JUSTE POEELE ET AIL EN CHEMISE</b> <i>Prime rib, just fried, and garlic</i>	<b>38 €</b>
<b>ESCALOPE DE VEAU, « OREILLE D'ELEPHANT » A LA MILANAISE.</b> <i>Fried veal « Milanaise » escalope</i>	<b>23 €</b>
<b>TAGLIATA DE BŒUF ET SES CONDIMENTS</b> <i>Beff Tagliata, and condiments</i>	<b>25 €</b>
<b>LE HAMBURGER « PIRATE » MAISON</b> <i>Pain brioché, Steak haché, tomates, cheddar, salade romaine, oignons, Brioche bread, minced french meat, tomatoes,, cheddar, romane, red onions,</i>	<b>23€</b>



## POISSONS – *Fish*

<b>SOLE MEUNIÈRE ou GRILLÉE</b> <i>Sole meunière or grilled,</i>	<b>45 €</b>
<b>PAVE DE CABILLAUD ROTI EN CROUTES D'HERBES</b> <i>Roasted cod loaf in herbs crusts</i>	<b>26 €</b>
<b>FRICASSEE D'ENCORNETS EN PERSILLADE</b> <i>Parsley squid fricass</i>	<b>25 €</b>
<b>PAVE DE THON MI CUIT AUX SAVEURS DE LA MEDITERRANEE</b> <i>Mid cooked tunapave with mediterranean flavors,</i>	<b>26 €</b>
<b>FILET DE LOUP JUSTE SAISI, SAUCE VIERGE</b> <i>Sea bass fillet, virgin sauce</i>	<b>26 €</b>
<b>POULPE GRILLE A LA MEDITERRANEENNE</b> <i>Grilled Octopus with potatos, capers and olive</i>	<b>30 €</b>
<b>MOULES MARINIÈRES OU A L'ITALIENNES</b> <i>« Mariniere » or « Italian » mussels</i>	<b>20 €</b>
<b>LOUP EN CROUTE DE SEL OU GRILLE (2 PAX) élevage</b> <i>Sea bass salt crust or grilled</i>	<b>86 €</b>
<b>POISSONS SAUVAGES ENTIERS, SELON ARRIVAGE, GRILLES, EN CROUTE DE SEL, SAUCE VIERGE</b> <b>Loup , Dorade, Saint Pierre</b> <i>Grilled whole wild fish of the day, virgin sauce, Sea Bass, Sea Bream, John Dory</i>	<b>11€ /100gr</b>

## GARNITURES AU CHOIX – *Side Dish of your choice* **6 €**

<b>CAPONNATA SICILIENNE</b> - <i>Sicilian caponata</i>	<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE OU NAPOLITAINE</b>
<b>POMME FRITES</b> - <i>French fries</i>	<b>PUREE MAISON</b> / <i>Homemade Mashed potatoes</i>
<b>SALADE VERTE</b> – <i>Mesclum salad</i>	<b>FRICASSEE DE LEGUMES DE SAISON</b> <i>seasonal</i>
<b>PANISSE FRIS</b> - <i>Fried panisse</i>	<i>vegetables fricass</i>
<b>RISOTTO CITRONNE AU THYM</b> <i>Lemon risotto</i>	

## MENU PETITS PIRATES- – *kid's* **15 €**

Saumon , Steak haché, Nuggets de Poulet croustillant , pâtes au beurre, ou frites. et glace « Animaux surprise »  
*Salmon, Steak, nuggets, butter pasta an french fries and ice scream*

**Les informations sur les allergènes présents dans chacun de nos mets sont à votre disposition à la caisse**  
*The information about the allergens on each plate is at your disposal at the cashier*

**Nous gardons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes bovines**  
*Customers are free to enquire about the traceability of all bovine meat*



---

## LES DESSERTS- — *desserts*

---

Tous nos desserts sont Maison et réalisés sur place, *All desserts are Homenade and prepared on site*

MILLEFEUILLE CREME LEGERE VANILLE ET GRAND-MARNIER/ <i>Napoléon cake with vanilla cream</i>	12€
TIRAMISU DELLA MAMMA / <i>Tiramisu della Mamma</i>	12€
TARTE CITRON MERINGUEE A L'ITALIENNE / <i>Italian meringue lemon pie</i>	12€
TARTE TATIN SERVIE TIEDE, BOULE VANILLE, CHANTILLY / <i>Warm Apple pie, vanilla ice cream</i>	12€
CAFE GOURMAND / <i>Gourmet coffee</i>	12€
FROMAGE BLANC, MUESLI ET MIEL / <i>White cheese,, Muesli honey</i>	10 €

---

## COUPES DE GLACE — *cup of ice cream*

---

CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS/ <i>Coffee or chocolate "Liégeois"</i>	12€
DAME BLANCHE / <i>Vanilla Ice cream, chocolat sauce</i>	12€
COUPE MELBA FRAISE / <i>Strawberry and vanilla ice cream</i>	14€
COUPE MELBA FRAMBOISE / <i>Raspberry and vanilla ice cream</i>	14€
COLONNEL / <i>Lemon sorbet Vodka</i>	12€

---

## SORBETS & GLACE ITALIENNE

---

**LA BOULE** 4€

SORBET : Framboise, Fraise, Citron, Mangue, Noix de coco  
*Raspberry, Strawberry, Lemon, Mango, Passion Fruit,, Coconut*

GLACE : Vanille, Chocolat, pistache , Rhum raisin, Café, Caramel,  
*Vanilla, Chocolate, Pistacchio, Raisin Rum, Coffee, Caramel,*

*Supplément chantilly ou chocolat chaud , 2 €*  
*Whipped cream or hote chocolate supplement charge*