

---

## ENTRÉES - Starters

---

ASSIETTE DES PIRATES A PARTAGER, NEMS POULET, CHARCUTERIE ITALIENNE, PARMESAN, FRITURE DE CALAMARS, HOUMOUS, SALADE D'ARTICHAUTS (minimum 2 personnes) <i>Chicken nems, Italian deli, fried squid, hummus, artichoke (fish, milk)</i>	25 €/pers
FRITURE DE JOLS DE MEDITERRANNEE, SAUCE TARTARE (lait, poisson) <i>Fried jols de mediterrannée, tartar sauce (milk, fish)</i>	19 €
CEVICHE COEUR DE THON ROUGE ET DE LOUP, Aji Amarillo, grenade et chips de patate douce (poisson, gluten) <i>Tuna and seafish ceviche, aji amarillo, pomegranate and sweet potato chips (fish, gluten)</i>	26 €
TARTARE DE COEUR DE THON ROUGE, SPOT DE GUACAMOLE, CHIPS DE PAIN, SAUCE PONZU <i>Tuna tartar, guacamole, bread crackers, ponzu sauce</i>	25 €
TIRADITO DE COEUR DE THON ROUGE, LAIT DE COCO, CITRON VERT ET EPICES (poisson) <i>Tuna Tiradito, coconut milk, lime and spices (fish)</i>	27 €
HOUMOUS AUX SAVEURS DE BASILIC BURRATA DI FIOR DI LATTE 125g (lait) <i>Hummus basil and burrata di Fiori latte flavoured (milk)</i>	20 €
FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE, SAUCE CHILI (oeuf, mollusque) <i>Frieds squid with tartar sauce (egg mollusk)</i>	28 €
EFFEUILLE DE JAMBON CRU « SAN DANIEL » et MELON <i>Melon &amp; "San Daniel " Ham</i>	26 €
PANIER DE NEMS DE POULET FAIT MAISON, MENTHE FRAICHE ET SALADE (5pieces) <i>Homemade chicken nems, fresh mint and salad (5pieces)</i>	22 €

---

## SALADES - Salads

---

SALADE CAESAR AU POULET CROUSTILLANT, OEUF MOLLET Salade romaine, croûtons poulet croustillant <i>Chicken Caesar salad (romaine lettuce, croûtons, crispy chicken, parmesan, egg)</i>	26 €
SALADE PIRATES Mesclun, surimi, chair de crabe, saumon fumé d'Ecosse, bouquet de crevettes, 2 /1 avocat, sauce exotique, amandes éffilées grillées (Poisson, œuf crustacé) <i>Pirate's Salad - mesclun salad, surimi, crab meat, smoked salmon, avocado, roasted almonds, exotic sauce (fish, egg, shellfish)</i>	30 €
SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS ROQUETTE & COPEAUX DE PARMESAN vinaigrette d'Anchoïade (lait) <i>Purple Artichoke salad with olive oil, and parmesan cheese (milk)</i>	23 €
SALADE NICOISE Salade, tomates, concombres, artichauts violets, poivrons, céleri, œuf dur, thon à l'huile, anchois, cébettes, olives <i>Niçoise salad, salad, tomatoes, cucumbers, purple artichokes, red peppers, celery, hard-boiled egg, Tuna in oil, anchovies, scallions, olives, (egg, fish)</i>	26 €
SALADE GRECQUE Tomates fraîches et tomates confites, concombre, feta caramélisée, olives, oignon, menthe, noix de cajou (fruits à coques, lait) <i>Greek salad, fresh tomatoes and candied tomatoes, caramelized cucumber, feta, olives, onion, mint, cashew nut (nuts, milk)</i>	25 €
POULPE EN SALADE Olives taggiasche, fèves, pommes de terre, gouttes de poivrons multicolores (mollusque) <i>Octopus, taggiasche olives, broad beans, potatoes, multicolored pepper (mollusk)</i>	26 €
POKE BOWL VEGAN Quinoa vinaigrette thaï, concombre, fèves, carottes, tomates, avocats, betterave, pomme granny Smith, maïs <i>Vegan Poke Bowl, quinoa with Thai sauce, cucumber, tomatoes, carrots, beans, beet, granny smith apple, corn</i>	22 €
POKE BOWL CŒUR DE THON Thon, Quinoa vinaigrette thaï, concombre, fèves, carottes, tomates, avocats, betterave, pomme granny Smith, maïs <i>Tuna Poke Bowl, quinoa with Thai sauce, cucumber, tomatoes, carrots, beans, beet, granny smith apple, corn</i>	26 €
DECLINAISON DE TOMATES, BURATTA, BASILIC ET HUILE D'OLIVE (Lait) <i>Declination of tomatoes, buratta, basil and olive oil (milk)</i>	27 €

---

---

## PATES ET RISOTTO - Pasta and Risotto

---

LA VERITABLE RECETTE DES SPAGHETTI A LA CARBONARA (œuf, gluten, lait) Crème d'œuf au parmesan, joue de porc « guanciale » <i>Spaghetti in a cream and bacon sauce, eggs, parmesan cheese, (egg, gluten, milk)</i>	25 €
LINGUINI ALLE VONGOLE VERACE (mollusque, gluten) <i>Linguini with clams (shellfish, gluten)</i>	30 €
LES TRADITIONNELLES LASAGNES DE ANNA (gluten, lait) <i>Homemade lasagna, with tomato sauce and beef (gluten, milk)</i>	26 €
PACCHERI AU TARTARE DE GAMBAS SAUVAGE, au citron vert pesto de pistache et stracciatella (gluten, lait, mollusque, fruit à coque) <i>Paccheri with prawn tartar, lime, pistachio pesto and stracciatella (gluten, milk, shellfish, nuts)</i>	28 €
RAVIOLI FRAIS A LA TRUFFE D'ALBA, crème de truffe (lait, gluten) <i>Fresh ravioli with alba truffle, truffle cream (milk, gluten)</i>	29 €
LINGUINI AL BRONZO AUX FRUITS DE MER (gluten, mollusque) <i>Seafood linguini (gluten, mollusk)</i>	33 €
SPAGHETTI FRAIS, POUTARGUE DE THON, AIL HUILE D'OLIVE ET PIMENT OISEAU (gluten, poisson) <i>Fresh spaghetti, garlic, chilli, olive oil and tuna bottarga and spice (gluten, fish)</i>	27 €
RISOTTO CREME DE TRUFFE BLANCHE & NOIX DE ST JACQUES POELEES (lait, crustacés) <i>White truffle cream risotto &amp; pan-poated scallops (shellfish milk)</i>	33 €
RAVIOLI PLIN, ARTICHAUTS, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE CROQUANTE ET HUILE D'OLIVE (lait, gluten) <i>Plin ravioli, artichokes, cherry tomatoes, shavings of parmesan, crispy arugula and olive oil (milk gluten)</i>	26 €
RIGATONI, COULIS DE TOMATES MULTICOLORES, BURRATA ET BASILIC (gluten, lait) <i>Rigatoni, multicolored tomatoes coulis, burrata and basil (gluten, milk)</i>	20 €

---

## VIANDES - Meats

TOUT CHANGEMENT DE GARNITURE EST EN SUPPLEMENT / change of composition of dish in addition

---

TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE & FRITES FRAICHES <i>Italian beef tartar &amp; fresh fries</i>	30 €
CARPACCIO DE BOEUF XXL tomates confites de Pompéi, câpres à queue et copeau de parmesan affiné 28 mois (lait) <i>Beef carpaccio candied tomatoes, capers shavings of parmesan (milk)</i>	26 €
COTE DE BŒUF AU GRIL 450g env. Ail confit au thym, Frites Fraiches, Sauce Béarnaise et Sauce Chimichurri (œuf) <i>Purple Artichoke salad with olive oil, and parmesan cheese (milk)</i>	37 €
TAGLIATA DE BŒUF AUX SAVEURS ROMARIN, SALADE ROQUETTE, PARMESAN (lait) <i>Beef Tagliata, parmesan and condiments (milk)</i>	30 €
HAMBURGER « PIRATES » MAISON, FRITES FRAICHES Steak haché, tomates, salade romaine, oignons, sauce burger guaciale, fontina (œuf, lait) <i>Brioche bread, minced french meat, tomatoes, romane, red onions burger sauce and french fries (egg, milk, peanut)</i>	30 €
ESCALOPE DE VEAU, « OREILLE D'ELEPHANT » A LA MILANAISE & SPAGHETTI BOLOGNAISE (gluten) <i>Fried veal « Milanaise » escalope and spaghetti (gluten, egg)</i>	30 €
COQUELET EN CRAPODINE GRILLE, FRITES FRAICHES Sauce Béarnaise et Sauce Chimichurri (œuf) <i>Cockerlet with barbecue, French fries beranaise sauce, chimichurri sauce(egg)</i>	30 €

---



Juin 2023 - Carte réalisée par notre chef : INDRIT XHAFERI

Tarifs TTC, service inclus TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)

LES PIRATES - LA PINEDE

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

## POISSONS - Fish

TOUT CHANGEMENT DE GARNITURE EST EN SUPPLEMENT / change of composition of dish in addition

SOLE MEUNIÈRE ou GRILLÉE (sans accompagnement) <i>Sole meunière or grilled.</i>	50 €
PAVE DE CABILLAUD RÔTI EN CROUTES D'HERBES, ECRASE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE <i>Roasted cod loaf in herbs crusts</i>	30 €
CŒUR DE THON ROUGE A LA PLANCHA, CAPONATA SICILIENNE & WASABI D'AIOLI (œuf) <i>Grilled tuna tagliata, Sicilian caponata &amp; aioli wasabi (egg)</i>	29 €
POULPE GRILLE AUX SAVEURS DE LA MEDITERRANEE, ARTICHAUTS & AUBERGINES CAMELISEES A LA PLANCHA (mollusque) <i>Grilled octopus artichokes and caramelized eggplant a la plancha (mollusk)</i>	35 €
LOUP SIGNATURE DE LA BAIE DE CANNES, SAUCE VIERGE & LEGUMES RÔTIS <i>Sea bass, roasted vegetables virgin sauce</i>	33 €
GRILLADE MIXTE, GAMBAS, POULPE, CALAMARS A LA PLANCHA ET LEGUMES RÔTIS (mollusque) <i>Seafood linguini (gluten, mollusk)</i>	39 €
GAMBAS SAUVAGES GRILLEES (fruits de mer) (sans accompagnement) <i>Grilled prawns (seafood)</i>	36 €
POISSONS SAUVAGES ENTIERS, SELON ARRIVAGE, GRILLES, EN CROUTE DE SEL, SAUCE VIERGE <i>Grilled whole wild fish of the day, virgin sauce, Sea Bass, Sea Bream, John Dory</i>	15€ /100gr

## GARNITURES - Side Dishes 7 €

CAPONATA SICILIENNE - *Sicilian caponata*  
POMMES FRITES FRAICHES - *French fries*  
SALADE VERTE - *Mesclun salad*

ECRASE DE POMME DE TERRE - *Mashed potatoes*  
LEGUMES ROTIS - *Roasted vegetables*  
PANISSE FRITS - *Fried panisse*

## MENU PETITS PIRATES- Kid's Menu 18 €

STEAK HACHÉ  
OU TENDERS DE POULET CROUSTILLANT  
OU FISH AND CHIPS

*Chopped steak,  
or Crispy chicken tenders  
or Fish and chips pasta*

AVEC PÂTES AU BEURRE OU FRITES  
- GLACE SURPRISE

*with butter or fries,  
- ice cream*

Menu Pirates jusqu'à 12 ans , un menu par enfant

### TOUT CHANGEMENT DE GARNITURE EST EN SUPPLEMENT

*Change of composition of dish in addition*

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*

Provenance des Viandes Origine Union Européenne

Provenance tagliata (Black Angus) : Australie

*Meat Origin European Union*

*Tagliata (Black Angus): Australia*

Poisson : Loup de la baie de Cannes d'élevage

*Juin 2023 - Carte réalisée par notre chef : INDRIT XHAFERI*

*Tarifs TTC, service inclus TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)*

LES PIRATES - LA PINEDE

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

---

## LES DESSERTS - Desserts

Tous nos desserts sont Maison et réalisés sur place. All desserts are Homemade and prepared on site

---

MILLEFEUILLE CREME LEGERE VANILLE ET GRAND-MARNIER <i>Napoléon cake with vanilla cream</i>	14 €
TIRAMISU DELLA MAMMA <i>Tiramisu della Mamma</i>	14 €
TARTE CITRON MERINGUEE A L'ITALIENNE <i>Italian meringue lemon pie</i>	14 €
TARTE TATIN SERVIE TIEDE, GLACE VANILLE, CHANTILLY <i>Warm Apple pie, vanilla ice cream</i>	14 €
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON ET PISTACHE <i>Pavlova with fruits and pistachio</i>	14 €
CREME BRULEE MAISON AUX SAVEURS DE MADAGASCAR <i>Vanilla creme brûlée</i>	12 €
MOELLEUX AUX CHOCOLAT <i>Chocolate cake</i>	14 €
CAFE GOURMAND <i>Gourmet coffee</i>	15 €
ASSIETTE MELON OU PASTEQUE <i>Melon &amp; watermelon Plate</i>	16 €
COUPE DE FRAISES <i>Strawberry plate</i>	13 €
COUPE DE FRAMBOISES <i>Raspberry plate</i>	17 €
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS - MELON, PASTEQUE, KIWI, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS, FRAISE, FRAMBOISE <i>melon, watermelon, kiwi, passion fruit, pineapple, strawberry, raspberry</i>	26 €

---

## COUPES DE GLACE - Cup of Ice Cream

TOUT CHANGEMENT DE GARNITURE EST EN SUPPLEMENT / change of composition of dish in addition

---

SORBETO CITRON <i>Lemon Sorbet</i>	9 €
CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS <i>Coffee or chocolate «Liégeois»</i>	17 €
SORBET POMME ET CALVADOS <i>Calavados apple sorbet</i>	17 €
COLONEL <i>Lemon sorbet Vodka</i>	17 €

---

## SORBETS & GLACES ITALIENNES ARTISANALES

---

LA BOULE/ Scoop	4 €
SORBET : Fraise, Citron, Noix de coco, Fruits rouges, Mandarine, Passion, Pomme Verte <i>Strawberry, Lemon, Passion Fruit., Coconut, Red Fruits, Tangerine, Green apple</i>	
GLACE : Vanille, Chocolat, pistache, Rhum raisin, Café, Caramel, Noisette <i>Vanilla, Chocolate, Pistacchio, Raisin Rum, Coffee, Caramel, hazelnut</i>	
Supplément chantilly ou chocolat chaud	3 €

---

Juin 2023 - Carte réalisée par notre chef : INDRIT XHAFERI

Tarifs TTC, service inclus TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)

LES PIRATES - LA PINEDE

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