...À DÉGUSTER À BORD...



Les Pinasses du Bassin

PLAISIRS IODÉS

DE *LA POISSONNERIE DE L'AIGUILLON*

≈ **HUÎTRES :** accompagnées de pain, beurre demi-sel et citron :

- Par **6**..... 13 €
- Par **12**..... 21 €

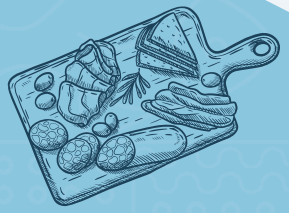
≈ **LES 6 GAMBAS** ..... 16 €
Gambas sauvages accompagnées de mayonnaise

≈ **PLATEAU DE FRUITS DE MER :**..... 42 €
6 huîtres, langoustines, bigorneaux, gambas sauvages, coquillages, pain, beurre, citron, mayonnaise et aïoli

≈ **AIOLI DE MAIGRE :**.....37 € (la portion)
DE NOTRE TRAITEUR *SECRETS DE CHEFS*
Pavé de maigre, pommes de terre vapeur, haricots verts, carottes, courgettes et sauce aïoli

≈ **CAVIAR PERLITA :**
DE NOTRE TRAITEUR *SECRETS DE CHEFS*

- Boîte de 20 g : ..... 46 €
- Boîte de 30 g : ..... 69 €



NOS PLANCHES

DE NOTRE TRAITEUR *SECRETS DE CHEFS*

SERVIES AVEC DU PAIN

≈ **PLANCHES FROMAGES** ..... 12 €
Comté (40 g), Saint Nectaire (40 g), Tome de brebis (40 g) et condiments.

≈ **PLANCHE CHARCUTERIE** ..... 12 €
Coppa (35 g), jambon Speck (35 g), chorizo (35 g) et condiments.

≈ **PLANCHE CHARCUTERIE & FROMAGES :** .....22 €
Coppa (25 g), jambon Speck (25 g), Chorizo (25 g), Comté (30 g), Saint Nectaire (30 g), Tome de brebis (30 g) et condiments.

NOS TARTINADES

DE NOTRE TRAITEUR *SECRETS DE CHEFS*

SERVIES AVEC DU PAIN

≈ **ASSORTIMENT DE TARTINADES MAISON**
.....25 €
Rillette de thon (80g), rillette de saumon (80g), houmous (80g), tapenade verte (80g).

≈ **LES TERRINES DE LA TERRE :**

- Piment d'Espelette ..... 9 €
- Pâté de campagne..... 9 €
- Rillettes de Canard ..... 11 €

- TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN EUROS, TTC -

...À DÉGUSTER À BORD...



Les Pinasses du Bassin

NOS CORBEILLES VÉGÉTALES

DU 1ER MAI AU 30 SEPTEMBRE

≈ CORBEILLE DE CRUDITÉS ..... 27 € (pour 4 pers)
≈ CORBEILLE DE FRUITS ..... 27 € (pour 4 pers)

NOS INDISPENSABLES

DE NOTRE TRAITEUR *SECRETS DE CHEFS*



≈ PART DE QUICHE du jour ..... 7 €
≈ SALADE CÉSAR ..... 15 €
Salade romaine, poulet pané, tomates cerises, œufs durs, copeaux de parmesan, croutons et sauce césar

≈ POULET RÔTI ..... 34 €
Poulet rôti Labell rouge Landais découpé (1,6 kg)

≈ POMMES DE TERRE GRENAILLES ..... 7 € (la portion)
Pommes de terre grenailles, ail, herbes de Provence

≈ TABOULÉ LIBANAIS ..... 9 €
Boulghour, tomates, persil haché, menthe, cébette et citron

≈ CARPACCIO DE MELON ET JAMBON DE PAYS ..... 13 €
½ melon, jambon de Pays (30g)

≈ PAËLLA ..... 21 € (la portion)
Riz à paëlla, crevettes, moules, chipirons, poulet, chorizo, poivrons et citron

- TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN EUROS, TTC -

...À DÉGUSTER À BORD...



Les Pinasses du Bassin

NOS FORMULES

DE NOTRE TRAITEUR *SECRETS DE CHEFS*

≈ FORMULE PIQUE NIQUE .....26 € / personne

- Tomates, feta et pesto maison
- Baguettine viennoise saumon fumé, crème cheese citronnée, avocat, concombre et roquette

Ou

- Baguettine viennoise poulet rôti, crème cheese, carottes rapées, tomates et roquettes

Ou

- Bagel Pastrami, crème cheese, tomates confites, roquette, concombre et oignons rouges
- Tiramisu caramel beurre salé maison

≈ FORMULE BRUNCH.....35 € / personne

- 2 Mini viennoiseries
- Pain viennois saumon fumé, crème cheese citronnée, avocat, concombre et roquette
- Egg muffin bacon
- Fromage blanc gourmand
- Salade de fruits frais
- Jus de fruits

NOS DESSERTS

DE NOTRE TRAITEUR *SECRETS DE CHEFS*

≈ PAVLOVA fruits de saison.....8 €

≈ TIRAMISU caramel.....8 €

≈ TARTE fine aux pommes .....8 €

≈ RÊVE AU CHOCOLAT .....8 €

NOS GOURMANDISES

DE LA BOULANGERIE DES *PIRELONS*

≈ LE CANNELÉ .....2 €

≈ PIRELONETTE : La Dune Blanche des Pirelons.....2 €

- TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN EUROS, TTC -

...POUR TRINQUER À BORD...



Les Pinasses du Bassin

NOS VINS
75 CL

≈ BLANCS :

- Sauvignon sec Bordeaux : Domaine du Pruerat ..... 16 €
- Graves : Château Mouret ..... 22 €
- Chardonnay Pays d'Oc : Moulin de Gassac ..... 25 €
- Pessac Léognan : Domaine Grandmaison ..... 39 €

≈ ROSÉS :

- Pays d'Oc : Amour de Gris ..... 19 €
- Côte de Provence : M de Minuty ..... 29 €

≈ ROUGES :

- Graves : Château Mouret ..... 22 €
- Pessac Léognan : Domaine Grandmaison ..... 39 €

NOS BIÈRES & LES JUS

- Bière artisanale locale (33 cl) ..... 6 €
- Jus de fruits artisanal (75 cl) ..... 9 €
- Eau plate ou gazeuse : Source Les Abatilles (75 cl) ..... 5 €

NOS BULLES
75 CL

≈ FINES BULLES :

- Méthode traditionnelle rosé : Château Montgravier ..... 26 €
- Crémant de Bordeaux Brut : Célène cuvée Royale ..... 26 €

≈ CHAMPAGNES :

- Brut Réserve : Jean de Villare ..... 49 €
- Brut Réserve : Billecart Salmon ..... 69 €

- TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN EUROS, TTC -