



BRASSERIE

du

PASTINO

OUVERT 7j/7

SERVICE CONTINU

Les Cocktails

- Mojito** (28 cl) 9€₀₀
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, soda
- Piña Colada** (22 cl) 9€₀₀
Rhum, crème de coco, jus d'ananas
- Ti Punch** (8 cl) 8€₀₀
Rhum, sucre de canne, citron vert
- Planteur Punch** (22 cl) 9€₀₀
Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine
- Gin Fizz** (22 cl) 8€₅₀
Gin, sucre de canne, jus de citron, soda
- Bloody Mary** (22 cl) 9€₀₀
Vodka, jus de citron, jus de tomate
- Tequila Sunrise** (22 cl) 8€₅₀
Tequila, jus d'orange, grenadine
- Margarita** (10 cl) 9€₀₀
Tequila, triple sec, jus de citron

Les Terres de Vin

- Vins Rouges* (14 cl)
- Côtes de Blaye AOC, Château Vieux Charron 6€₀₀
 - Pinot Noir AOC, André Ducal 7€₀₀
 - Vin de Pays d'Oc rouge IGP, Les Cayolles 3€₅₀
- Vins Blancs*
- Sauternes AOC, Les Remparts 8€₅₀
 - Bourgogne aligoté AOC, André Ducal 6€₀₀
 - Vin de Pays d'Oc blanc IGP, Les Cayolles 3€₅₀
- Vins Rosés*
- Corse Sartène AOP, Domaine Mosconi 7€₀₀
 - Vin de Pays d'Oc rosé IGP, Les Cayolles 3€₅₀

À l'Apéritif



ou À Partager

Les Cocktails sans alcool

- Virgin Mojito** (28 cl) 7€₀₀
Soda, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne
- Fraîcheur des sens** (22 cl) 7€₀₀
Jus de banane, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine
- Virgin Colada** (22 cl) 7€₀₀
Crème de coco, jus d'ananas

Les Alcools (4cl)

- Whisky William Lawson 7€₅₀
- Whisky J&B, Jameson 8€₀₀
- Whisky Jack Daniel's 8€₅₀
- Whisky Chivas, Glenfiddich 9€₀₀
- Whisky Lagavulin, Talisker 9€₅₀
- Gin Bombay Original 7€₅₀
- Gin Bombay Sapphire 9€₀₀
- Rhum Don Papa 9€₀₀
- Tequila Camino Réal 7€₅₀
- Vodka Eristoff 7€₅₀
- Vodka Absolut 9€₀₀
- Accompagnement Red Bull (25cl) Supplément 6€₀₀



16€₀₀

Assortiment de Tapas



9€₀₀

Tapas Pour Deux
Trois Variétés



16€₀₀

La Planche de Fromage
de la Ferme Dusmenil

Les Apéritifs

- Apéritif Maison** (10 cl) 4€₅₀
- Kir Vin Blanc** (10cl) 4€₀₀
- Kir Royal "Champagne" cassis** (10 cl) 9€₅₀
- Coupe de Champagne** (10 cl) 9€₅₀
- Coupe de Prosecco** (10 cl) 6€₀₀
- Aperol Spritz** (14cl) 9€₅₀
- Parfum des Sens Champagne, Soho** (10cl) 9€₅₀
- Martini, Campari, Suze** (4cl) 4€₀₀
- Ricard** (2cl) 2€₈₀
- Americano** (8cl) 6€₅₀
- Porto, Pommeau, Muscat** (6 cl) 4€₀₀

Les Bières

- Heineken Pression (25cl) 3€₉₀
- Heineken Pression (50cl) 7€₅₀
- Heineken Fobo BTL (33cl) 5€₅₀
- Adelscott, Edelweiss BTL (33cl) 5€₅₀
- Desperados, Pelforth brune BTL (33cl) 5€₅₀
- Heineken 0.0 sans alcool BTL (33cl) 4€₅₀



14€₀₀

La Planche de Sardines



14€₀₀

Le Plateau Asia

Pour Commencer

- Le Bloc de Foie Gras, chutney de Figue, pain grillé 14€₀₀
- Le Saumon fumé, crème ciboulette et ses toasts 13€₀₀
- Les Nems au poulet, menthe fraîche et salade 12€₀₀
- La Grande Assiette de Carpaccio de boeuf, parmesan 13€₀₀

Pour les Amateurs de Viandes Grillées et de Poissons



La pièce du boucher (300 g) 16€₉₀



L' entrecôte de boeuf (300 g) 18€₉₀



Le duo de poisson dos de cabillaud et saumon 17€₅₀



filet de canard (chair fine et rosée pâle) (300 g) 20€₉₀

Les Grandes Salades



14€₀₀

La Caesar de cabillaud croustillant,
copeaux de parmesan, croûtons



14€₀₀

La Caesar aux lamelles de volaille panées,
copeaux de parmesan, croûtons

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix + 1 salade

Pommes frites, Haricots verts, purée de pommes de terre, Pommes au four, Salade verte, Riz

Les bowls

Le chicken crunchy bowl 14€⁰⁰

Poulet pané, avocat, edamame, coriandre, champignons de Paris, lentilles corail, cacahuètes.

Le veggie bowl 14€⁰⁰

Falafels, avocat, edamame, coriandre, épeautre, cacahuètes, sauce piment.

Le tomatoe rainbow bowl 14€⁰⁰

Épeautre, tomates arc-en-ciel, sauce pesto, faisselle, olives, oignon rouge.

Le salmon bowl 14€⁰⁰

Dés de saumon frais, oignon rouge, edamame, tomates, vinaigrette de soja, riz vinaigré.



Les Burgers

Le Classique 14€⁰⁰



Steack haché de boeuf, oignon, fromage emmental, sauce fines herbes

Le Fishburger 14€⁰⁰



Fish & chips, cheddar, sauce tartare, colslaw

Le Bacon 14€⁰⁰



Steak haché de boeuf, bacon, oignon, sauce barbecue

Le Cheeseburger 14€⁰⁰



Steak haché de boeuf, cheddar, oignon, sauce california

TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET D'UNE SALADE

Les Formules

La Formule Express 12€⁹⁰

Servi uniquement le midi jusqu'à 15h, sauf dimanche et jour férié

1 PLAT + 1 BOISSON* + 1 CAFÉ

* Bière pression 25cl, coca-cola 25cl, eau minérale 100cl ou verre de vin 12.5cl

Au choix dans le *Menu Brasserie* →

La Formule Joueur 16€⁹⁰

Servi uniquement le midi jusqu'à 15h, sauf dimanche et jour férié

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
+ 1 BOISSON* + 1 CAFÉ**

* Bière pression 25cl, coca-cola 25cl, eau minérale 100cl ou verre de vin 12.5cl

Au choix dans le *Menu Brasserie* →

Desserts à la Carte

L'assiette de fromages de La Ferme Dumesnil

La crème brûlée saveur vanille bourbon

Les profiteroles au chocolat chaud et amandes effilées

La tarte normande grand-papa, glace vanille sauce caramel

La dame blanche glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Le café gourmand : 1 café et assortiment de mini desserts

Le petit pot de Nutella® et sa brioche perdu, éclats de nougatine

le smoothie de fruits rouges bowl, kiwi, fromage blanc, muesli, cranberry

Desserts choisis à la carte 7€⁵⁰

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

Le Menu Brasserie

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 17€⁹⁰ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22€⁹⁰

Les Entrées

Le bloc de foie gras, marmelade de dattes au citron vert, pain grillé

Le saumon fumé, aubergine, anchois, câpres

La salade de chèvre chaud tartiné d'olives et de tomates

Le tomatoe rainbow bowl : épeautre, tomates arc-en-ciel, sauce pesto, faisselle, olives, oignon rouge

Le carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, câpres et champignons

La salade caesar aux lamelles de volaille panées, copeaux de parmesan, croutons

le chicken crunchy bowl : poulet pané, avocat, edamame, coriandre, champignons de Paris, lentilles corail, cacahuètes

Les Plats

La bavette d'ail sauce échalote

Les morceaux épais de filet de canard (chair fine et rosée pâle) sauce au cidre

Les médaillons de coeur de rumsteak cuits à basse température sauce poivre vert

L'escalope de saumon sauce à l'oseille

Le filet de dos de cabillaud laqué au paprika, crème d'ail et fines herbes

Le fish and chips "filet de cabillaud" sauce tartare

Le Burger "au choix" le Cheeseburger, le Bacon, le Classique, le Fishburger

Les Garnitures

Pommes frites, haricots verts, purée de pommes de terre,

duo de carottes saveur orientale, riz, salade verte, salade penne edamame.

Les Desserts

Le duo de fromages de La Ferme Dumesnil

La crème brûlée saveur vanille bourbon

Les profiteroles au chocolat chaud et amandes effilées

La tarte normande grand-papa, glace vanille sauce caramel

La dame blanche glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Le café gourmand : 1 café et assortiment de mini desserts

Le petit pot de Nutella® et sa brioche perdue, éclats de nougatine

le smoothie de fruits rouges bowl, kiwi, fromage blanc, muesli, cranberry

Garniture supplémentaire 2€⁵⁰

La Carte

Des Vins

Vins en Carafe

Vin de Pays d'Oc rouge IGP, Les Cayolles
 Vin de Pays d'Oc rosé IGP, Les Cayolles
 Vin de Pays d'Oc blanc IGP, Les Cayolles

VERRE	CARAFE
14 cl	50 cl
3€50	13€00
3€50	13€00
3€50	13€00

Vins Blancs

Bordeaux

Sauternes AOC, Les Remparts

Bourgogne

Bourgogne aligoté AOC, André Ducal
 Chablis AOC, J. Moreau

Vallee de la Loire

Sancerre AOC, La Vivandière
 Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie AOC, Les Donelières

VERRE	DEMI	BOUTEILLE
14 cl	37,5 cl	75 cl
8€50		41€00
6€00		28€00 44€00
8€50	24€00 16€00	41€00 26€00

Vins Rosés

Provence

Côte de Provence AOC, Cuvée du Valadas
 Corse Sartène AOP, Domaine Mosconi

7€00	16€00	24€00 32€00
------	-------	----------------

Vins Rouges

Bordeaux

Côtes de Blaye AOC, Château Vieux Charron
 Lalande de Pomerol AOC, Croix de Pomerus

Bourgogne

Pinot Noir AOC, André Ducal
 Mercurey AOC, Domaine Voarick

Vallee du Rhône

Côtes du Rhône AOC, Les Magerans
 Crozes Hermitage AOC, Domaine de la ville rouge

Beaujolais

Brouilly AOC, La Chapelle de Venenge

Vallee de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOC, Les Javeaux

Pays d'Oc

Merlot IGP, Les Albrières

VERRE	DEMI	BOUTEILLE
14 cl	37,5 cl	75 cl
6€00	16€00	26€00 44€00
7€00		32€00 48€00
	14€00	23€00 42€00
		30€00
		28€00
		22€00

Les Champagnes

Jacquart Brut Mosaique
 Ludovic Messiers Brut
 Laurent Perrier Brut
 Jacquart Rosé Mosaique
 Laurent Perrier Rosé

COUPE	BOUTEILLE
10 cl	75 cl
9€50	58€00
9€50	58€00
	78€00
	79€00
	99€00