



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 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 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 Terres de Vin

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

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
Rhum Bacardi Carta Bianca	8€ ⁰⁰
Rhum Bacardi 4 ans	9€ ⁰⁰
Rhum Bacardi 8 ans	10€ ⁰⁰
Gin Bombay Original	7€ ⁵⁰
Gin Bombay Sapphire	9€ ⁰⁰
Tequila Camino Réal	7€ ⁵⁰
Vodka Eristoff	7€ ⁵⁰
Vodka Absolut	9€ ⁰⁰
Accompagnement Red Bull (25cl) Supplément	6€ 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

À l'Apéritif



ou À Partager



16€⁰⁰

Assortiment de Tapas



9€⁰⁰

Tapas Pour Deux
Trois Variétés



16€⁰⁰

La Planche de Fromage
de la Ferme Dusmenil



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 mûré Simmental (260 g) 18€₉₀



Le duo de poisson dos de cabillaud et saumon 18€₉₀



Saint-Jacques de nos côtes rôties, velouté de maïs bacon 17€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.

La noix de Saint-jacques bowl

16€⁰⁰

Épeautre, noix de Saint-Jacques kalamansi de nos côtes, edamame, aubergine, oignon rouge.

Le salmon bowl

14€⁰⁰

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



Les Burgers

Le Bacon



14€⁰⁰

Steak haché de boeuf, bacon, oignon, sauce barbecue

Le Classique



14€⁰⁰

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

Le Cheeseburger



14€⁰⁰

Steak haché de boeuf, cheddar, oignon, sauce california

Le Fishburger



14€⁰⁰

Fish & chips, cheddar, sauce tartare, colslaw

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, pomme, kiwi, fromage blanc, muesli

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 chaud-froid de Saint-Jacques à la crème de maïs bacon

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'ailou 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 aux deux poivres

L'escalope de saumon sauce à l'oseille

Le dos de cabillaud, houmous de haricot blanc menthe citron

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 aux fromages fermier et cidre.

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, pomme, kiwi, fromage blanc, muesli

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
Macon Villages AOC, Les Emalières
Chablis AOC, J. Moreau

Vallee de la Loire

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie AOC, Les Donelières

Vins Rosés

Provence

Côte de Provence AOP, Les Bastides Sainte-Marie
Bandol AOC, Les Restanques du Moulin

Pays d'Oc

Grenache IGP, Naturalys

VERRE	DEMI	BOUTEILLE
14 cl	37,5 cl	75 cl
8€50		41€00

		28€00
		30€00
		44€00

16€00	26€00
-------	-------

6€00	28€00
------	-------

Vins Rouges

Bordeaux

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

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

Chinon AOC, Caves Angelliaume, les terroirs Rabelaisiens

Pays d'Oc

Merlot IGP, Les Albrières

Les Champagnes

Jacquart Brut Mosaique
Laurent Perrier Brut
Jacquart Rosé Mosaique
Laurent Perrier Rosé

VERRE	DEMI	BOUTEILLE
14 cl	37,5 cl	75 cl

6€00		26€00
		44€00

23€00
42€00

30€00

28€00

4€50	22€00
------	-------

COUPE	BOUTEILLE
10 cl	75 cl

9€50	58€00
	78€00
	79€00
	99€00