

DRINKS

Les Vins au Verre / Glass Wines 15cl / 75cl

AOC Luberon AB* - Château La Dorgonne, Rouge 2014	9€ / 45€
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence - Domaine Saint Aix, «Aix Rosé», 2017	7€ / 35€
AOC Cassis AB* - La Donna Tiganna, Blanc 2017	9€ / 45€
AOC Côtes du Roussillon, Domaine Lafage « Centenaire » Blanc 2017	9€ / 45€
AOC Sancerre Vacheron, Blanc 2016 AB*	12€ / 58€
AOC Pauillac, Baron Nathaniel, Rouge 2014	13€ / 65€
AOC Mercurey Château de Chamirey, Rouge 2016	13€ / 65€



Glaces / Ice Cream

Toutes nos glaces sont faites maison par notre Chef Pâtissier Kevin Duthel et les parfums varient selon les saisons.

All our ice creams are homemade by our Pastry Chef Kevin Duthel with flavors varying seasonally.

1 BOULE - 3,50€

2 BOULES - 6€

3 BOULES - 8€



Cocktails, Milkshakes & Smoothies - 9€

Cocktails

MISTRAL
Pasteque, Fraise, Gingembre

SWIMMING POOL
Ananas, Menthe, Gingembre

TRANSATE
Pomme, Concombre, Citron Vert, Gingembre

Milkshakes

MANGO & BERRIES
Mangue, Glace Fraise, Framboise, Lait Entier

OREO MILKSHAKE
Oreo, Glace Vanille, Chantilly

Smoothies

CLASSIC SMOOTHIE
Orange, Ananas, Banane

SLIM SMOOTHIE
Orange, Mangue, Fruit de la Passion

SMOOTHIE FRAMBOISE
Framboise, Banane, Feuille de Menthe

Créer vos Milkshake & Smoothie parmi notre selection de glaces et fruits du moment

Produits Solaires

BRUMISATEUR EVIAN 150 ML - 8€

CRÈME SOLAIRE JEAN D'ESTRÉES
INDICE 30 - 18€

CRÈME SOLAIRE D'ESTRÉES
INDICE 50 - 18€

LAIT APRÈS BRONZANT JEAN D'ESTRÉES
- 12€

le Pignonnet

AIX-EN-PROVENCE

EAT

L'en-cas / Fast Platters

Assiette de melon et jambon cru - **13€**
Plate of Melon and Raw Ham

Carpaccio de tomates paysanne
et burrata - **14€**
Tomato Carpaccio and Burrata

Salade César, Volaille Crispy - **14€**
Caesar salad, Crispy Poultry

Saumon fumé crème ciboulette - **15€**
Smoked Salmon with Chive Cream

Trilogie de fromage , confiture de saison - **10€**
Cheese trilogy, Seasonal Jam

Club Sandwich à la Volaille - **12€**
Chicken Club Sandwich

Burger du Pignonnet, Pommes frites maison et
Mesclun - **21€**
*Pignonnet Burger, homemade French fries
and Mesclun*

Supplément frites - **6€**
French fries supplement

Supplément mesclun - **5€**

Les Tapas - 12€

Croustillant de Gambas ,
vinaigrette mangue
Crispy Gambas, Mango vinaigrette

Assiette de charcuterie Italienne
Plate of Italian charcuterie

Crispy de volaille ,
sauce fruité au curry
Crispy Chicken, fruity sauce with Curry

Tataki de Bœuf , sauce Barbecue
Beef Tataki, BBQ sauce

Croque-monsieur aux Jambons et a l'huile
de Truffe
Croque Monsieur with Hams and Truffle oil

L'Assiette Anti Pasti composée de :
Tapenade , Légumes , volailles crispy et
Charcuterie
*The Anti Pasti Plate composed of: Tapenade,
Vegetables, Crispy Poultry and Charcuterie*



Les Dessert / Sweets - 9€

Les Pâtisseries de « Kevin »
The Pastries of « Kevin »

L'assiette de Fruits Rouges
The plate of strawberries

