

Sous
Les Pins HOSSEGOR

— LA CARTE —

Sous Les Pins est bien plus qu'un restaurant : c'est un véritable lieu de vie, imaginé comme une parenthèse à part, où l'on vient se retrouver, partager et savourer chaque moment de la journée.

Dès le matin, l'adresse s'éveille en douceur autour d'un petit-déjeuner chaleureux, baigné de lumière. Puis, au fil des heures, l'ambiance évolue, se transforme, s'anime...

Déjeuner ensoleillé, après-midi détendu, apéritifs qui s'éternisent, dîners généreux, chaque instant a sa propre atmosphère, son propre rythme.

Le soir venu, Sous Les Pins révèle une autre facette, plus vibrante, plus festive, où les conversations s'allongent, les verres se remplissent et la nuit s'installe sans que l'on s'en rende compte.

Un lieu pensé pour vous accompagner du premier café du matin jusqu'aux dernières lueurs.



Semainier

• Des plats de saison, comme à la maison
(Uniquement le midi) / EN Only for lunch · ES Solo a mediodía

Lundi

/ EN Monday · ES Lunes

Lasagnes de bœuf gratinées / Salade croquante

EN Beef Lasagna / Crisp Salad

ES Lasaña de ternera gratinada / Ensalada crujiente

Mardi

/ EN Tuesday · ES Martes

Filet de merlu à la grenobloise / Riz noir

EN Hake Fillet, Grenoble-Style / Black Rice

ES Filete de merluza a la grenoblesa / Arroz negro

Mercredi

/ EN Wednesday · ES Miércoles

Saucisse de Toulouse grillée / Purée maison & jus corsé

EN Grilled Toulouse sausage / Homemade mashed potatoes & hearty gravy

ES Salchicha de Toulouse a la parrilla / Puré casero y salsa con mucho sabor

Jeudi

/ EN Thursday · ES Jueves

Moules marinières / Frites croustillantes

EN Mussels in White Wine Sauce / Crispy French Fries

ES Mejillones a la marinera / Patatas fritas crujientes

Vendredi

/ EN Friday · ES Viernes

Demi-magret de canard sauce échalote au vin rouge / Frites & salade

EN Half a duck breast with shallot and red wine sauce / French fries & salad

ES Media pechuga de pato con salsa de chalota al vino tinto / Patatas fritas y ensalada

Plat + café

EN Main Course + Coffee

ES Plato + café

16€

*Plat + café + verre
de vin ou bière 25cl*

EN Main course + coffee + a glass of wine or beer

ES Plato + café + copa de vino o cerveza

19,5€

Écailles Sous Les Pins

/ EN Oysters & Seafood - ES Ostras y marisco

HUÎTRES	3 pcs	6 pcs	9 pcs
Fines de Claire N°3	9€	17€	25€
Spéciales Sentinelles N°3	10€	19€	28€
Spéciales Ostra Régal N°4	11€	21€	31€
Spéciales Kys Baby N°5	12€	23€	35€
Spéciales Gillardeau N°3	14€	26€	39€

Servies avec citron, vinaigrette à l'échalote, pain & beurre salé

EN Served with lemon, shallot vinaigrette, bread & salted butter

ES Servidas con limón, vinagreta de chalota, pan y mantequilla salada

L'APÉR'HUÎTRE / EN Oysters add-ons - ES Opciones para ostras

+1€

Huître Bloody Mary

Vodka, tomate, épices

EN Vodka, tomato, spices - ES Vodka, tomate, especias

Huître Tek Paf

Tequila, citron vert

EN Tequila, lime - ES Tequila, lima

Irish Oyster

Whisky irlandais

EN Irish whiskey - ES Whisky Irlandés

CRUSTACÉS / Shellfish / Mariscos

	6 pcs	12 pcs	1/2	Entier
Crevettes	9,5€	18€		
EN Prawns - ES Gambas				
Bulots		10,5€		
EN Whelks - ES Buccinos				
Tourteau			17€	33€
EN Brown crab - ES Buey de mar				
Homard Européen			25€	49€
EN European lobster				
ES Bogavante europeo				

Servis avec aioli ou mayonnaise

EN Served with aioli or mayonnaise - ES Servidas con alioli o mayonesa

Plateaux

EN Seafood Platters · ES Bandejas de marisco

L'Aiguille

21€

4 Fines de Claire N°3 · 4 Crevettes · 4 Bulots

La Pignade

49€

6 Spéciales Sentinelles N°3 · 8 Crevettes · 10 Bulots

Les Pignons

95€

6 Spéciales Sentinelles N°3 · 6 Spéciales Ostra Régal N°4 · 12 Crevettes · 12 Bulots · 1/2 Tourteau

La Cime

145€

6 Spéciales Gillardeau N°3 · 6 Kys Baby N°5 · 6 Spéciales Ostra Régal N°4 · 15 Crevettes · 15 Bulots · 1/2 Homard

Au-dessus des Pins

245€

9 Spéciales Ostra Régal N°4 · 9 Spéciales Gillardeau N°3 · 9 Kys Baby N°5 · 18 Crevettes · 18 Bulots · 1 Homard · 1 Tourteau · 10g de caviar Oscietre Kaviari



Pins-Txos

Croquetas de champignons et truffe (x4)

9,5€

Siphon de carotte

EN Mushroom and truffle croquetas (x4) · Carrot espuma

ES Croquetas de setas y trufa (x4) · Espuma de zanahoria

Le Nem de canard confit

13€

Réduction de jus d'orange, gingembre, miel, noix de cajou

EN Duck confit spring rolls (x4) · Orange juice reduction · Ginger, honey · Cashew nuts

ES Nems de pato confitado (x4) · Reducción de zumo de naranja · Jengibre · Miel · Anacardos

Houmous de pois chiches

7,5€

Glacé au satay

EN Chickpea hummus · Satay glaze

ES Hummus de garbanzos · Glaseado con satay

Churros d'accras de merlu (x3)

10€

Mayonnaise sriracha, cébette

EN Hake accras churros (x3) · Sriracha mayonnaise, spring onion

ES Churros de accras de merluza (x3) · Mayonesa de sriracha, cebolleta

Caviar Osciètre Kaviari 10g / 30g

29€ / 78€

Blinis, crème citronnée

EN Kaviar Oscietra caviar · Blinis, lemon cream

ES Caviar Oscietra Kaviari · Blinis, crema de limón

Foie gras mi-cuit maison

15€

Marmelade de kaki

EN Homemade mi-cuit foie gras · Persimmon marmalade

ES Foie gras mi-cuit casero · Mermelada de caqui

Anchois de Cantabrie

14€

Beurre monté à la pissaladière

EN Cantabrian anchovies · Pissaladière beurre monté

ES Anchoas del Cantábrico · Mantequilla montada al estilo pissaladière

Entrées

/ EN Starters · ES Entrantes

Ris de veau croustillant

18€

Panko noisette, mayonnaise fumée

EN Crispy veal sweetbreads · Hazelnut panko · Smoked mayonnaise

ES Mollejas de ternera crujientes · Panko de avellana · Mayonesa ahumada

Poireau braisé

10€

Beurre de kumquat, amandes grillées, jaune d'œuf confit à la Savora

EN Braised leek · Kumquat butter · Roasted almonds · Savora-cured egg yolk

ES Puerro braseado · Mantequilla de kumquat · Almendras tostadas · Yema curada con Savora

Bar en gravlax

15€

Purée froide fumée au pin, huile de citron confit

EN Gravlax-cured sea bass chilled pine-smoked purée · Preserved lemon oil

ES Lubina curada al estilo gravlax puré frío ahumado con pino · Aceite de limón confitado

Cappuccino carotte & café

12€

Œuf parfait, champignons bruns

EN Carrot & coffee cappuccino · Slow-cooked egg (œuf parfait), chestnut mushrooms

ES Capuchino de zanahoria y café · Huevo a baja temperatura (œuf parfait), champiñones marrones

Tentacule de poulpe grillé

17€

Crème d'ail confit au paprika fumé, gel de citron brûlé

EN Grilled octopus tentacle · Confit garlic cream with smoked paprika, lemon gel

ES Tentáculo de pulpo a la parrilla · Crema de ajo confitado con pimentón ahumado, gel de limón

Velouté du moment

11€

EN Seasonal cream soup

ES Crema de temporada



Plats

/ EN Mains · ES Principales

CÔTÉ TERRE / EN From the land · ES De la tierra

Suprême de volaille

24€

Farce noix & pleurotes, sauce Côtes de Gascogne moelleux, butternut rôti au miel

EN Chicken supreme · Walnut & oyster mushroom stuffing, sweet Côtes de Gascogne wine sauce, honey-roasted butternut squash

ES Suprema de ave · Relleno de nueces y setas de ostra, salsa de vino dulce Côtes de Gascogne, calabaza butternut asada con miel

Joue de bœuf cuite au cidre

25€

Purée fumée aux pin

EN Beef cheek cooked in cider · Pine-smoked mash

ES Carrillera de buey cocinada en sidra · Puré ahumado con pino

Onglet de bœuf

26€

Sauce moutarde tourbée, oignon rôti, garniture au choix

EN Beef onglet (hanger steak) · Peated mustard sauce, roasted onion, side of your choice

ES Onglet de buey · Salsa de mostaza ahumada con turba, cebolla asada, guarnición a elegir

Magret de canard entier

29€

Sauce échalote au vin rouge, garniture au choix

EN Whole duck breast (magret) · Red wine and shallot sauce, side of your choice

ES Magret de pato entero · Salsa de chalota al vino tinto, guarnición a elegir

CÔTÉ MER / EN From the sea · ES Del mar

Tataki de thon rouge

25€

Sauce yaourt au curry torréfié, muesli de sésame noir, purée de carotte Vichy

EN Bluefin tuna tataki · Toasted curry yoghurt sauce, black sesame muesli, Vichy carrot purée

ES Tataki de atún rojo · Salsa de yogur al curry tostado, muesli de sésamo negro, puré de zanahoria Vichy

Truite cuite à l'unilatérale

26€

Fenouil rôti, beurre blanc au citron confit et à l'aneth, œufs de truite

EN Pan-seared trout skin side-down · Roasted fennel, lemon and dill beurre blanc, trout roe

ES Trucha cocinada por un solo lado · Hinojo asado, beurre blanc de limón confitado y eneldo, huevos de trucha

Saint-Jacques au barbecue japonais

31€

Crème au haddock, lard de Colonnata, poireau braisé

EN Scallops grilled on a Japanese barbecue · Smoked haddock cream, lardo di Colonnata, braised leek

ES Vieiras a la barbacoa japonesa · Crema de eglefino ahumado, lardo di Colonnata, puerro braseado

Supplément Caviar / EN Caviar supplement · ES Suplemento de caviar

+10€

CÔTÉ VÉGÉTAL / EN Vegetarian · ES Vegetariano

Penne aux shiitakés

24€

Poivre torréfié, pecorino et jaune d'œuf confit

EN Shiitake Penne · Toasted black pepper, pecorino and confit egg yolk

ES Penne con shiitake · Pimienta negra tostada, pecorino y yema de huevo confitada

Butternut rôti au miel et noisettes

19€

Sauce yaourt au curry torréfié

EN Honey and hazelnut roasted butternut squash · Toasted curry yoghurt sauce

ES Calabaza butternut asada con miel y avellana · Salsa de yogur al curry tostado

À PARTAGER / EN To share · ES Para compartir

2 accompagnements inclus / EN Served with 2 sides · ES 2 guarniciones incluidas

Échine de cochon confite 900g

60€

Sauce moutarde tourbée

EN Confit pork collar · Peated mustard sauce

ES Aguja de cerdo confitada · Salsa de mostaza ahumada con turba

Entrecôte XXL 850g

80€

Sauce secrète

EN XXL rib-eye steak · Secret sauce

ES Entrecot XXL · Salsa secreta

Turbot entier 1kg

90€

Beurre blanc au citron confit et à l'aneth

EN Turbot · Lemon and dill beurre blanc

ES Rodaballo · Beurre blanc de limon confitado y eneldo

Accompagnements

5,5€

/ EN Sides · ES Guarniciones

Salade de jeunes pousses d'épinards

EN Baby spinach salad · ES Ensalada de brotes tiernos de espinaca

Poêlée de pleurotes

EN Pan-fried oyster mushrooms · ES Setas de ostra salteadas

Riz noir

EN Black rice · ES Arroz negro

Purée fumée aux aiguilles de pin

EN Pine needle-smoked mash · ES Puré ahumado con agujas de pino

Frites fraîches

EN Fresh-cut fries · ES Patatas fritas caseras

Menu enfant

EN Kids' menu · ES Menú infantil

**Fish & Chips ou croque roulé,
servi avec un accompagnement au choix,
un sirop et une boule de glace**

EN Fish & chips or croque roulé (rolled croque-monsieur), served with a side
of your choice, a fruit cordial and a scoop of ice cream.

ES Fish & chips o croque roulé (croque-monsieur enrollado), servido con una
guarnición a elegir, una bebida de sirope y una bola de helado

12,5€



Desserts

/ EN Desserts · ES Postres

Gâteau au chocolat croquant <i>Crème anglaise à la fleur d'oranger</i> EN Crunchy chocolate cake · Orange blossom custard sauce, pecan nuts ES Pastel de chocolate crujiente · Crema inglesa azahar, Nueces pecanas	13€
Tatin revisitée <i>Mille-feuille de pomme, crème montée à la cannelle, crumble</i> EN Tarte Tatin, reinvented · Apple mille-feuille, cinnamon whipped cream, crumble ES Tatin reinventada · Milhojas de manzana, nata montada a la canela, crumble	10€
Nuage de fruits exotiques <i>Meringue</i> EN Exotic fruit cloud · Meringue ES Nube de frutas exóticas · Merengue	12€
Mille-feuille vanille <i>Praliné et sarrasin soufflé</i> EN Vanilla mille-feuille · Praline and puffed buckwheat ES Milhojas de vainilla · Praliné y trigo sarraceno inflado	10€
Gorgonzola fondant <i>Miel et noix</i> EN Gorgonzola · Honey and walnuts ES Gorgonzola fundente · Miel y nueces	11€
Le Petit Baba au Floc de Gascogne <i>Crème vanille, fruits de saison</i> EN Small baba soaked in Floc de Gascogne · Vanilla cream, seasonal fruit ES Pequeño baba al Floc de Gascogne · Crema de vainilla, fruta de temporada	11€
Les glaces et sorbets (2 boules) <i>Glaces : vanille, chocolat, pistache, caramel, café</i> <i>Sorbets : citron & citron vert, fraise & framboise, mangue</i> EN Vanilla, chocolate, pistachio, caramel, coffee, lemon & lime, raspberry & strawberry, mango ES Vainilla, chocolate, pistacho, caramelo, café, limón & lima, fresa & frambuesa, mango	5,5€
À PARTAGER / EN To share · ES Para compartir	
Le Grand Baba au Floc de Gascogne <i>Crème vanille, fruits de saison</i> EN Large baba soaked in Floc de Gascogne · Vanilla cream, seasonal fruit ES Gran baba al Floc de Gascogne · Crema de vainilla, fruta de temporada	28€
Mille-feuille vanille géant <i>Praliné et sarrasin soufflé</i> EN Giant vanilla mille-feuille · Praline and puffed buckwheat ES Milhojas gigante de vainilla · Praliné y trigo sarraceno inflado	25€

À PARTIR DE 12 PERSONNES

Nous vous accueillons pour vos déjeuners et dîners en groupe, dans un cadre pensé pour vivre un moment à part.

groupe@allforyou.fr | www.souslespins-hossegor.fr

Sous
Les Pins
HOSSEGOR