

# NORD-PINUS

## Carte de l'apéritif Aperitivo Menu

|                                                                                                            |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Pizzetta Romana tomate & origan de Pantelleria<br>Tomato pizzetta & oregano from Pantelleria               | 3,5 / Pc |
| Olives vertes de Sicile<br>Green olives from Sicily                                                        | 5        |
| Langue de veau, Gilda, Salsa Verde<br>Veal tongue, Gilda, Salsa Verde                                      | 12       |
| Giardiniera<br>Giardiniera, pickled vegetables                                                             | 6        |
| Finocchiona<br>Italian Cold cut & fennel                                                                   | 10       |
| Bonuelos de morue & salicorne, tabasco vert<br>Cod fritters & salicornia, green tabasco                    | 9        |
| Palourdes & tomates râpées, Banyuls & basilic pourpre<br>Clams & shredded tomatoes, Banyuls & purple basil | 12       |

Tous nos prix sont en euros TTC Service compris.

Moyens de paiement acceptés : CB, AMEX, espèces.

Les chèques et les titres restaurants papiers ne sont pas acceptés.

Eau sans frais à disposition.

La liste de nos allergènes est à disposition.

Origine de nos viandes : France et Italie. Le détail est disponible à la demande.

# **Carte du restaurant**

Menu

# **NORD-PINUS**

## TERRASSE & RESTAURANT

|                                                                                                                          |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Pizzetta romana à la tomate, origan de Pantelleria<br>Pizzetta romana with tomato and origano from Pantelleria           | 3,5 / pc |
| Sardines marinées, laitue de mer et vinaigre de cidre<br>Marinated sardines, sea lettuce and cider vinegar               | 12       |
| Culatello di Parma, beurre monté au miel<br>Culatello di Parma, beurre monté (emulsified butter) with honey              | 16       |
| Terrine végétale - aubergine et poivron rôti<br>Vegetable terrine - eggplant and roasted bell pepper                     | 18       |
| Crudo de thon rouge, oignon, cerise, sumac<br>Red tuna tartare, onions, cherries, sumac                                  | 26       |
| Bombette, artichaut, mayonnaise de la garrigue, truffe d'été<br>Bombette, artichoke, garrigue mayonnaise, summer truffle | 20       |

### Fromages / Cheeses

---

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tomme de brebis, gelée de piment d'Espelette<br>Espelette chilli pepper jelly | 12 |
| Gorgonzola & amarena<br>Gorgonzola & amarena cherries                         | 12 |

## TERRASSE & RESTAURANT

|                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Ravioli pecorino, beurre de sauge, courgettes, raifort</b><br>Pecorino ravioli, butter with sage, zucchini, horseradish                                                                                                      | 22 |
| <b>Poisson de Méditerranée à la Meunière, poivron vert, tomate, yuzu kosho</b><br>Mediterranean fish à la Meunière, green pepper, tomato, yuzu kosho                                                                            | 32 |
| <b>Tagliatelle à la chair de saucisse, tomate, sarriette</b><br>Tagliatelle with sausage, tomato, savory                                                                                                                        | 25 |
| <b>Carré d'agneau des Alpilles au feu de bois, aubergine, sésame, mesclun pecorino, poivre noir, sureau</b><br>Wood-fired rack of lamb from the Alpilles, eggplant, sesame seed, salad with pecorino, black pepper, elderflower | 35 |

### Desserts / Delicacies

---

|                                                                                                                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gâteau meringué aux fraises</b><br>Strawberry meringue cake                                                                                                    | 12 |
| <b>Glace noisette, sabayon muscovado, liqueur de café, cacao</b><br>Hazelnut ice cream, muscovado sabayon, coffee liqueur, cocoa                                  | 12 |
| <b>Cannoli di ricotta, orange, gingembre, anis étoilé</b><br>Cannoli di ricotta, orange, ginger, star anise                                                       | 9  |
| <b>Tarte tatin nectarine à partager, glace fior di latte de brebis, thym, pollen</b><br>Nectarine tarte tatin to share, ew fior di latte ice cream, thyme, pollen | 18 |

# CARTE DES VINS AU VERRE

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Blancs / White</b>                                                 | 12 cl |
| <b>Domaine des Blaquières, Jeanne</b><br>IGP Alpilles, 2023           | 7     |
| <b>Domaine Attilon, Signature</b><br>IGP Méditerranée, 2022           | 11    |
| <b>Rouges / Red</b>                                                   | 12 cl |
| <b>Domaine des Blaquières, Marius</b><br>IGP Alpilles, 2023           | 7     |
| <b>Mas de Valérieole, Guéritou</b><br>VDF, 2023                       | 8     |
| <b>Cascina Galarin, Tinella</b><br>Barbera d'Asti, 2020               | 11    |
| <b>Rosés / Rosés</b>                                                  | 12 cl |
| <b>Domaine Fontchêne, Léon</b><br>IGP Alpilles, 2023                  | 7     |
| <b>Domaine Sulauze, Pomponette</b><br>Coteaux d'Aix en Provence, 2023 | 6     |
| <b>Bulles / Sparkling</b>                                             | 12 cl |
| <b>Malibran</b><br>Prosecco di Valdobbiadene                          | 7     |
| <b>Ayala, Brut Majeur</b><br>Champagne - NM                           | 16    |

**Carte du bar**

*Bar menu*

**NORD-PINUS**

## MOCKTAIL / MOCKTAIL

---

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| <b>Le Juniper — 16 cl</b>                               | 10 |
| Juniper, sirop de sureau maison, tonic Hysope           |    |
| Juniper, homemade elderflower syrup, Hysope tonic water |    |

## COCKTAILS SIGNATURE / SIGNATURE COCKTAILS

---

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| <b>L'Americano Fraise — 16 cl</b>                          | 14 |
| Campari infusé à la fraise, vermouth rouge, eau pétillante |    |
| Strawberry-infused Campari, red vermouth, sparkling water  |    |
| <b>Bellini anisé — 12 cl</b>                               | 14 |
| Purée de pêche maison, Prosecco, brume anisée              |    |
| Homemade peach purée, Prosecco, aniseed mist               |    |

## COCKTAILS CLASSIQUES / CLASSICS

---

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| <b>Bloody Mary — 16 cl</b>  | 12 |
| <b>Gin Fizz — 16 cl</b>     | 12 |
| <b>Manhattan — 9 cl</b>     | 14 |
| <b>Gin Tonic — 16 cl</b>    | 12 |
| <b>Margarita — 12 cl</b>    | 12 |
| <b>Martini — 9 cl</b>       | 12 |
| <b>Negroni — 9 cl</b>       | 12 |
| <b>Spritz — 16 cl</b>       | 12 |
| Campari, Apérol             |    |
| <b>Old Fashioned — 9 cl</b> | 12 |
| <b>Whisky Sour — 12 cl</b>  | 12 |

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| <b>BIÈRES MISS'ISLE / MISS'ISLE BEERS</b> | 33 cl |
| <b>IPA</b>                                | 7     |
| <b>Blonde</b>                             | 6     |
| <b>Blanche</b>                            | 6     |
| <b>Hibiscus</b>                           | 6     |
| <b>White Stout</b>                        | 7     |
| <b>ANISÉS / ANISE-BASED SPIRITS</b>       | 4 cl  |
| <b>Ricard</b>                             | 5     |
| <b>Anis Suix</b>                          | 4     |
| <b>GINS / GINS</b>                        | 4 cl  |
| <b>Anaé</b>                               | 9     |
| <b>Bigourdan</b>                          | 8     |
| Arles                                     |       |
| <b>Fair</b>                               | 9     |
| <b>VODKA / VODKA</b>                      | 4 cl  |
| <b>Oruza</b>                              | 8     |
| Maison Fluide, Camargue                   |       |



|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| <b>RHUM / RUMS</b>                                        | 4 cl |
| <b>Plantation 3 Stars</b><br>Trinidad                     | 7    |
| <b>Baie des trésors</b><br>Martinique                     | 14   |
| <b>Sol Tarasco</b><br>10 ans, Mexique<br>10 years, Mexico | 14   |
| <b>VERMOUTH &amp; BITTERS / VERMOUTH &amp; BITTERS</b>    | 6 cl |
| <b>Carpano Antica Formula</b>                             | 7    |
| <b>Vermouth de Forcalquier</b>                            | 6    |
| <b>Campari</b>                                            | 6    |
| <b>Apérol</b>                                             | 6    |
| <b>Cynar</b>                                              | 5    |
| <b>Muz</b>                                                | 7    |
| <b>Select</b>                                             | 6    |
| <b>LIQUEURS / LIQUORS</b>                                 | 4 cl |
| <b>Italicus</b>                                           | 8    |
| <b>Cointreau</b>                                          | 7    |

|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>COGNACS, ARMAGNACS &amp; CALVADOS</b>                                                               | 4 cl |
| <b>H by Hine</b><br>Cognac                                                                             | 10   |
| <b>Armagnac Darroze 7 ans</b>                                                                          | 9    |
| <b>Armagnac Darroze 1993</b>                                                                           | 25   |
| <b>Calvados Drouin Sélection</b>                                                                       | 11   |
| <b>WHISKYS / WHISKIES &amp; WHISKYES</b>                                                               | 4 cl |
| <b>Armorik Classic</b><br>Single Malt, Bretagne, France 5D / Single Malt, Brittany, France 5D          | 9    |
| <b>Armorik Yeun Elez Peated</b><br>Single Malt tourbé, Bretagne / Peated Single Malt, Brittany, France | 12   |
| <b>Santi Mario</b><br>Maison Fluide, Camargue                                                          | 9    |
| <b>TEQUILAS &amp; MEZCALS / TEQUILAS &amp; MESCALS</b>                                                 | 4 cl |
| <b>Mezcal Union, Joven</b><br>Mexique / Mexico                                                         | 9    |
| <b>Cimarron Bianco</b><br>Mexique / Mexico                                                             | 7    |
| <b>Agalia</b><br>Sicile, Italie / Sicily, Italy                                                        | 18   |
| <b>DIGESTIFS / DIGESTIVES</b>                                                                          | 6 cl |
| <b>Limoncello Terre Ronde</b>                                                                          | 10   |
| <b>Amaretto Disaronno</b>                                                                              | 8    |
| <b>Absinthe de Pontalier</b>                                                                           | 12   |
| <b>Grappa Marc Cordelier</b>                                                                           | 9    |
| <b>PORTO / PORT WINE</b>                                                                               | 6 cl |
| <b>Quinta do Noval Tawny Reserve</b>                                                                   | 7    |

## SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

---

### **Jus de fruits de la Maison Meneau** / Juice by Maison Meneau

|                          |       |   |
|--------------------------|-------|---|
| Tomate / Pomme / Abricot | 25 cl | 5 |
| Tomato / Apple / Apricot |       |   |

### **Sirops bio de la Maison Meneau** / Organic syrups by Maison Meneau

|                                                        |      |   |
|--------------------------------------------------------|------|---|
| Menthe / Grenadine / Orgeat / Pêche / Citron / Fraise  | 4 cl | 3 |
| Mint / Grenadine / Orgeat / Peach / Lemin / Strawberry |      |   |

|                                |       |   |
|--------------------------------|-------|---|
| <b>Charitea Lemon Iced tea</b> | 33 cl | 6 |
|--------------------------------|-------|---|

|                                  |       |   |
|----------------------------------|-------|---|
| <b>Citronnade fraîche maison</b> | 15 cl | 6 |
|----------------------------------|-------|---|

Homemade lemonade

|                                       |       |   |
|---------------------------------------|-------|---|
| <b>Koko Kombucha gingembre-citron</b> | 33 cl | 8 |
|---------------------------------------|-------|---|

Ginger and lemon kombucha

|                                         |       |   |
|-----------------------------------------|-------|---|
| <b>Limonade Elixia au sirop d'agave</b> | 33 cl | 5 |
|-----------------------------------------|-------|---|

Elixia lemonade with agave syrup

### **Hysope :**

- **Ginger beer** 20 cl 5
- **Tonic au citron**

|                                       |       |   |
|---------------------------------------|-------|---|
| <b>Coca Cola &amp; Coca Cola Zero</b> | 33 cl | 5 |
|---------------------------------------|-------|---|

|                |       |     |
|----------------|-------|-----|
| <b>Perrier</b> | 33 cl | 4,5 |
|----------------|-------|-----|

|                  |      |   |
|------------------|------|---|
| Supplément sirop | 1 cl | 1 |
|------------------|------|---|

Additional syrup

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

---

Café de la République Dominicaine torréfié par La Maison du Bon Café  
Coffee from Dominican Republic and roasted by La Maison du Bon Café

|                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Espresso / Ristretto / Décaféiné</b><br>Espresso / Ristretto / Decaffeinated              | 4   |
| <b>Café allongé / Americano</b><br>Lungo / Americano                                         | 4,5 |
| <b>Noisette / Noisette décaféiné</b><br>Espresso and a dash of milk with or without caffeine | 4,5 |
| <b>Double espresso</b><br>Double espresso                                                    | 6   |
| <b>Cappuccino / Grand crème</b>                                                              | 6   |
| <b>Café frappé</b><br>Iced coffee                                                            | 5   |
| <b>Chocolat chaud</b><br>Hot chocolate                                                       | 5   |
| <b>Supplément pot de lait</b><br>Additional milk jug                                         | 1   |

Thés et infusions de la Maison Cézanne  
Teas and herbal teas by Cézanne

### Thés verts / Green teas

- Chun Mee
- Jasmin

### Thés noirs / Black teas

- Earl Grey
  - Calisson
- 5

### Tisanes / Herbal teas

- Cicada
- Méditerranée

**Carte des vins**  
*Wine List*

**NORD-PINUS**

# CARTE DES VINS EN BOUTEILLE

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Blancs / White</b>                                                    | 75 cl |
| <b>Vin des Potes, Ribières</b><br>VDF, 2023                              | 48    |
| <b>Vin des Potes x Ledogar, Uehl</b><br>VDF                              | 58    |
| <b>Château La Mongestine, Georgette</b><br>VDF, 2020                     | 72    |
| <b>Roc d'Anglade</b><br>Vin de Pays du Gard, 2023                        | 130   |
| <b>Domaine des Blaquières, Jeanne</b><br>IGP Alpilles, 2023              | 44    |
| <b>Domaine Christophe Marin, Olivia</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2021     | 45    |
| <b>Frères Danjou-Banessy, Escounils</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2022     | 98    |
| <b>Château de Jonquières, Baronnie</b><br>IGP Pays d'Hérault, 2021       | 55    |
| <b>Clos de la Barthassade, Les Cargadous</b><br>IGP Pays d'Hérault, 2021 | 65    |
| <b>Pas de l'Escalette, Las Clapas</b><br>IGP Pays d'Hérault, 2022        | 70    |
| <b>Domaine Gauby, Vieilles Vignes</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2020       | 135   |
| <b>Mas Jullien</b><br>IGP Hérault, 2020                                  | 160   |
| <b>Olivier Pithon, Laïs</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2020                 | 85    |
| <b>Domaine Gauby, Calcinaires</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2023           | 75    |

# CARTE DES VINS EN BOUTEILLE

| Blancs / White                                                        | 75 cl | 150 cl |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>Château de Montfaucon, Comtesse Madeleine</b><br>Lirac, 2021       | 52    |        |
| <b>Domaine Vaccelli</b><br>Ajaccio, 2020                              | 90    |        |
| <b>Raymond Usseglio, Pure Roussanne</b><br>Châteauneuf-du-Pape, 2023  | 135   |        |
| <b>Clos Saint Magdeleine</b><br>Cassis, 2021                          | 78    |        |
| <b>Château Beaurenard</b><br>Châteauneuf-du-Pape, 2021                | 95    |        |
| <b>Domaine Montirius, Minéral</b><br>Vacqueyras, 2021                 | 98    |        |
| <b>Domaine D'Aupilhac</b><br>Languedoc, 2023                          |       | 105    |
| <b>Château Mourgues du Grès</b><br>Costières de Nîmes, 2023           | 36    |        |
| Rosés / Rosé                                                          | 75 cl | 150 cl |
| <b>Domaine Sulauze, Pomponette</b><br>Coteaux d'Aix en Provence, 2023 | 36    |        |
| <b>Domaine Fontchêne, Léon</b><br>IGP Alpilles                        | 38    |        |
| <b>Clos Saint Magdeleine</b><br>Cassis, 2022                          | 72    |        |
| <b>Château La Tour du Bon</b><br>Bandol, 2023                         | 50    |        |
| <b>Olivier Pithon, Laïs</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2020              | 85    |        |

# CARTE DES VINS EN BOUTEILLE

| Rouges / Red                                                          | 75 cl |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Laura Aillaud - Terre à terre</b><br>VDF, 2019                     | 46    |
| <b>Vin des Potes x Amerighi - Botte Secret</b><br>VDF, 2019           | 47    |
| <b>Alain Castex, Poudre d'Escampette</b><br>VDF, 2019                 | 60    |
| <b>Roc d'Anglade</b><br>Vin de pays du Gard, 2015                     | 190   |
| <b>Olivier Pithon, Mon Ptit Pithon</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2024   | 38    |
| <b>Domaine de Blaquières, Marius</b><br>IGP Alpilles, 2023            | 40    |
| <b>Domaine Christophe Marin, Origine</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2021 | 45    |
| <b>Domaine Gauby, Calcinaires</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2023        | 75    |
| <b>Domaine Richeaume, Columelle</b><br>IGP Méditerranée, 2019         | 85    |
| <b>Olivier Pithon, Laïs</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2020              | 85    |
| <b>Domaine Hauvette, Cornaline</b><br>IGP Alpilles, 2017              | 102   |
| <b>Domaine Gauby, Vieilles Vignes</b><br>IGP Côtes Catalanes, 2020    | 110   |



# CARTE DES VINS EN BOUTEILLE

| Rouges / Red                                                               | 75 cl |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Cascina Galarin, Querce</b><br>Barbera Asti, 2020                       | 32    |
| <b>Domaine de la Réaltière, Cul Sec</b><br>Coteaux d'Aix en Provence, 2023 | 40    |
| <b>Vino di Anna - Sfuso di Anna</b><br>Etna, NV                            | 42    |
| <b>Cascina Galarin, Tinella</b><br>Barbera Asti, 2020                      | 52    |
| <b>Domaine Sulauze, Chapelle Laïque</b><br>Coteaux d'Aix en Provence, 2021 | 60    |
| <b>Mas Bruguières, Arbouse</b><br>Pic Saint Loup, 2022                     | 65    |
| <b>Château Tour du Bon</b><br>Bandol, 2022                                 | 75    |
| <b>Raymond Usseglio, Tradition</b><br>Châteauneuf-du-Pape, 2022            | 85    |
| <b>Château Tour du Bon, En Sol</b><br>Bandol, 2023                         | 120   |
| <b>Château Beaurenard, Boisrenard</b><br>Châteauneuf-du-Pape, 2021         | 135   |
| <b>Mas Jullien, Carlan</b><br>Terrasses du Larzac, 2015                    | 190   |

# CARTE DES VINS EN BOUTEILLE

| Bulles / Sparkling                                              | 75 cl | 150 cl |
|-----------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>Cascina Galarin</b><br>Moscato d’Asti                        | 30    |        |
| <b>Malibran</b><br>Prosecco                                     | 40    |        |
| <b>Domaine Les Hautes Terres Josephine</b><br>Crémant de Limoux | 58    |        |
| Champagnes / Champagnes                                         | 75 cl | 150 cl |
| <b>Ayala, Brut Majeur</b>                                       | 96    |        |
| <b>Joseph Perrier, Brut Nature</b>                              | 110   |        |
| <b>Duval Leroy, Blanc de Blancs Grand Cru</b>                   | 130   |        |
| <b>Ayala, Rosé Majeur</b>                                       | 150   |        |
| <b>Joseph Perrier, Ciergelot</b>                                | 200   |        |
| <b>Bollinger, Spécial cuvée</b>                                 | 175   |        |
| <b>Jospeh Perrier, Côte à Bras</b>                              | 200   |        |
| <b>Joseph Perrier, Cuvée Royale</b>                             |       | 210    |
| <b>Maison Ruinart, Dom Ruinart</b>                              |       | 1000   |
| <b>Joseph Perrier, Vintage 2015</b>                             | 180   |        |

**Le Nord-Pinus**  
14 Place du Forum, 13 200 Arles  
+33 4 65 88 43 10  
[restaurant@nord-pinus.com](mailto:restaurant@nord-pinus.com)  
[www.nord-pinus.com](http://www.nord-pinus.com)

Tous nos prix sont en euros TTC Service compris.  
Moyens de paiement acceptés : CB, AMEX, espèces.  
Les chèques et les titres restaurants papiers ne sont pas acceptés.  
Eau sans frais à disposition.  
La liste de nos allergènes est à disposition.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.