



GRANDPRIX
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

Le PITLANE

Dans un cadre contemporain, pour un moment de détente, gourmands ou épicuriens, vous apprécierez la cuisine traditionnelle revisitée par notre Chef Stéphane Jarjanette et sa brigade ; le temps d'un repas entre amis, collaborateurs ou en famille, notre équipe dynamique et souriante fera de cet instant un moment de découvertes gourmandes.

Tous les jours
De 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30



Nos Cocktails - 11,80 €

Rosé Mojito (supl 2,20€) 15 cl

Mojito autour de la fraise, la framboise, la vodka et le Champagne

L'Arlequin Cocktail 9 cl

Léger à base de gin, avec des parfums de violette et framboise

La douceur du Barman 12 cl

La douceur du chocolat blanc et des fruits rouges

Alliés à la sensualité du Cointreau et du Prosecco

Sea Breeze 11 cl

Cocktail tout en fruits où se mêlent l'ananas, la fraise
le cranberry, la coco et la chaleur de la vodka

Mojito 15 cl

Le classique au rhum, menthe et citron vert

Sweet Candy Cocktail 15 cl

A base de vodka, Amaretto avec des parfums de framboise

Piña Colada Cocktail 15 cl

Exotique aux parfums de rhum et noix de coco

Orange Spritz 15 cl

Dès d'orange pilés et bitter à l'orange, le tout glacé
et allongé de Prosecco

Les bières pression

Affligem	25 cl	5,50 €
Heineken	25 cl	3,90 €
Heineken	50 cl	5,00 €
Affligem	50 cl	10,00 €
Monaco	25 cl	4,00 €

Nos Cocktails sans alcool - 6,00 €

Ice Tea Maison 15 cl

Cocktail très rafraichissant aux parfums de pêche et de vanille

Virgin Apple Mojito 15 cl

Cocktail sans alcool au jus de pomme

Atomic Freeze 15cl

Surprenant mélange de jus de pomme, ananas, fraise et orgeat

Les softs

Jus de fruits

3,80 €

Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate 25 cl

Sodas

3,80 €

Orangina, Ice Tea, Schweppes, Diabolo,
Limonade, Red Bull 25 cl

Coca cola, Coca cola Light ou Zéro,
Sprite, Perrier 33 cl

Les eaux minérales

Vittel, San pellegrino 50 cl 4,00 €

Vittel, San pellegrino 100 cl 6,00 €

Les boissons chaudes

Espresso 2,00 €

Espresso décaféiné 2,00 €




Double espresso 3,50 €

Cappuccino 4,00 €

Thé ou Infusion 3,00 €

Au Déjeuner

Nos Entrées

Planche de cochonnailles	11,50 €	
Soupe de poissons	14,00 €	
Salade Mixte	7,50 €	
Salade César (sauce aux anchois)		
- classique au poulet	14,00 €	
- au saumon mariné	16,00 €	

Les Plats*

Le Seaburger	16,50 €
Le Pitburger	16,50 €
La pièce du boucher, 200g	20,00 €
Le poisson du marché	19,00 €
Le Plat végétarien	15,00 €
Suprême de volaille fermier rôti	20,00 €
Steak Tartare Classique	15,00 €
Steak Tartare à l'Italienne	16,90 €

**Plats servis avec garniture du jour ou frites*

Nos gourmandises

Café Gourmand	8,00 €
Coupe 3 boules de glace	5,90 €
Salade de fruits	8,00 €



Notre Formule Chrono Au déjeuner

Au choix :
Notre plat ou pâte du jour
Suivis d'un café gourmand

12,00 €

Déjeuner du Pitlane en 45 min. Chrono
Formule proposée hors week-end et jours fériés



Une entrée format chrono en supplément 5,50€

Votre verre de vin pour 3 € de plus

Vin de pays du var blanc, rosé ou rouge

*Au dîner, weekends
et jours fériés*

MENU A LA CARTE

2 plats (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

21 €/pers

3 plats (Entrée-Plat-Dessert)

29 €/pers

Les Incontournables du Chef

Pissaladière de sardines, fondue d'oignons aux aromates, tapenade d'olives noires et jus de viande	15,00 €
Soupe de poissons, sa rouille et croutons	14,00 €
Salade César (<i>sauce aux anchois</i>)	
- classique au poulet	14,00 €
- au saumon mariné	16,00 €
Poulet aux gambas et son wok de légumes	21,00 €
Le Pitburger servi dans son pain artisanal, accompagné de frites (<i>suppl. menu 5,00 €</i>)	16,50 €
Le Seaburger servi dans son pain artisanal, accompagné de frites (<i>suppl. menu 5,00 €</i>)	16,50 €
Tartare de bœuf préparé par nos soins, (<i>suppl. menu 5,00 €</i>)	
- Classique	15,00 €
- A l'italienne (<i>câpres frais, parmesan, huile d'olive et citron</i>)	16,90 €
La pièce du boucher 200g	20,00 €
<i>Pommes de terre Grenaille à la fleur de sel, sauce bordelaise ou sauce béarnaise</i>	
Le Risotto du moment	14,90 €
La pâte du jour	15,00 €
Assiette gourmande à l'inspiration de nos pâtisseries	8,00 €
Mi-cuit Guyaquil, cœur coulant chocolat blanc et sa glace vanille	8,00 €
Nougat glacé maison, coulis aux fruits rouges et sa tuile croquante	8,00 €

*Au dîner, weekends
et jours fériés*

Au fil de la Saison

Asperges vertes en vinaigrette, œuf parfait, lard croustillant et roquette	14,00 €
Pastilla de joue de bœuf, fruits secs, olives et son jus tranché	16,00 €
Quasi de veau cuit rosé, caviar d'aubergines et ses petits légumes <i>jus acidulé au vinaigre de framboise</i>	26,00 €
Cabillaud, croûte amandes et noisettes, coulis provençal et fondue d'épinards	22,00 €
Riz au lait servi tiède, fraîcheur de printemps	8,00 €
Notre macaron « After-Eight », glace chocolat-menthe	8,00 €

LE MENU DES PIT'CHOUN

Enfants de moins de 10 ans

Filet de poisson, steak haché, nuggets maison ou filet de volaille

Accompagnement : frites, purée de pommes de terre ou pâtes

Mi- cuit chocolat ou coupe de glace

Un sirop à l'eau inclut dans le menu

8.50 €

Le Règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) impose de nouvelles obligations en matière d'information des allergènes dans les denrées non préemballées.

Tous nos plats au Pitlane peuvent contenir des substances allergènes situées sur la liste ci-dessous. Pour toute question concernant une allergie, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maitre d'hôtel.

European Regulation INCO n°1169/2011 regarding consumer information on foodstuffs imposes new obligations on information about allergens in non-prepacked foods.

All our dishes at Pitlane Restaurant may contain allergens substance listed below. For any question regarding allergy, do not hesitate to ask our Maître d'Hôtel.

LISTE DES ALLERGENES / ALLERGENS LIST

Céréales contenant du gluten	<i>Cereals containing gluten</i>
Crustacés et produits à base de crustacés	<i>Crustaceans</i>
Œufs et produits à base d'œufs	<i>Eggs</i>
Poissons et produits à base de poissons	<i>Fish</i>
Arachides et produits à base d'arachides	<i>Peanuts</i>
Soja et produits à base de soja	<i>Soybeans</i>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<i>Milk</i>
Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de pécan ...)	<i>Nuts</i>
Céleri et produits à base de céleri	<i>Celery (including celeriac)</i>
Moutarde et produits à base de moutarde	<i>Mustard</i>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<i>Sesame</i>
Anhydride sulfureux et sulfites (au-delà de 10mg/L)	<i>Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/kg)</i>
Lupin et produits à base de lupin	<i>Lupin which included lupin seeds&flour</i>
Mollusques et produits à base de mollusques	<i>Molluscs</i>

LA PITBOX

Pour vos sorties ensoleillées, nos plats à emporter

La Salade ou Le Sandwich

Au choix:
Salade piémontaise
♦
Salade César
(poulet ou saumon)
♦
Sandwich jambon-beurre
♦
Sandwich fromage-salade
♦
Sandwich saumon-crudités

La Boisson

(50cl)
Au choix:
Eau minérale plate
ou gazeuse
♦
Coca-Cola (33cl)
(normal, light ou zéro)

Le Dessert

Au choix:
Financier pistache
♦
Tarte aux pommes
♦
Cake au citron

12 € par personne

P
I
T
B
O
X

CORNER PIERRADE®

Découvrez notre Corner Pierrade®

Stéphane Jarjanette et toute son équipe vous souhaitent de passer un agréable moment de partage en toute convivialité.

Formule Pierrade®

La Pierrade® Terre 22€

Canette – Volaille – Bœuf (200 gr.)

La Pierrade® Mer 22€

Gambas – Bonite – Daurade (200 gr.)

Menu Pierrade®

Formule Pierrade® et dessert au choix 29€

Toutes nos Pierrades® sont servies avec un
accompagnement du jour,
une **salade à partager** et un assortiment de **sauces.**

Pour agrémenter votre repas :

Planche de cochonnailles 11,50€

Café gourmand 8€

Dessert au choix 8€

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine européenne.
Tarifs nets par personne, TVA et service inclus

PROGRAMME DES BRUNCH

Et voici l'agenda des incontournables
Brunch de la saison 2017 !

Dimanche 28 mai - Fête des mères

Dimanche 18 juin - Fête des pères

Vendredi 14 juillet - Fête nationale

Mardi 15 août - Assomption

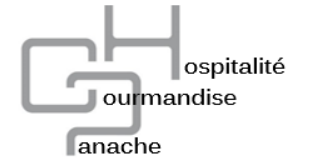
Dimanche 10 septembre - C'est la rentrée !

32€ par personne

15€ pour les enfants de 7 à 12 ans

Gratuit pour les moins de 6 ans

LES VINS



Plutôt Blanc...

75 cl

2013	Domaine de Triennes, Cuvée les Auréliens, Vin de Pays du Var	24 €
2016	Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol	28 €
2015	Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol	28 €
2016	Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	28 €
2016	La Badiane en Blanc, AOC Côte de Provence	22 €
2016	Domaine A Ronca, AOC Corse Calvi	29 €
2016	Domaine Seguinot-Bordet, AOC Petit Chablis	29 €
2014	Domaine Gayda, Figure Libre, Freestyle, IGP Pays d'Oc	29 €
2015	Domaine Vincent Delaporte, Chavignol, AOC Sancerre	32 €

Ou bien Rosé...

75 cl

2016	Domaine Roche Redonne, Vin de Pays du Mont Caume	22 €
2015	Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hippocampe, AOC Bandol	28 €
2015	Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol	28 €
2016	Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	28 €
2016	La Badiane, L'Été en Rose, AOC Côtes de Provence	26 €
2016	Domaine A Ronca, AOC Corse Calvi	29 €

LES VINS

Ou même Rouge...	75 cl
2014 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol	28 €
2013 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol	28 €
2013 Domaine de Triennes, Cuvée les Auréliens, Vin de Pays du Var	24 €
2016 Domaine Roche Redonne, Vin de Pays du Mont Caume	22 €
2016 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	28 €
2015 Domaine A Ronca, AOC Corse Calvi	29 €
2010 Domaine Henri Milan, Le Vallon, Vin de Table	29 €
2015 Domaine du Colombier, AOC Crozes-Hermitage	36 €
2014 Domaine Gayda, Figure Libre, Freestyle, IGP Pays d'Oc	29 €
2016 Vignoble Chabrier, AOP Duché d'Uzès	29 €

O' Verre	12 cl
----------	-------

BLANCS: 2016 La Badiane en blanc, AOC Côtes de Provence	4,80 €
ROSES: 2016 Domaine Roche Redonne, Vin de Pays du Mont Caume	4,80 €
ROUGES: 2015 Domaine Roche Redonne, Vin de Pays du Mont Caume	4,80 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

LES VINS

Les formats XS

BLANCS

2015 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol	50 cl	19 €
2016 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	50 cl	18 €

ROSES

2015 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hippocampe, AOC Bandol	50 cl	19 €
2016 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	50 cl	18 €

ROUGES

2011 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol	50 cl	19 €
2016 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	50 cl	18 €

Ou bien XL...

150 cl

BLANC

2016 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol		58 €
---	--	------

ROSES

2016 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hippocampe, AOC Bandol		58 €
--	--	------

ROUGE

2012 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol		58 €
--	--	------

LES BULLES

Champagne Duval Leroy, Brut

La Coupe	12 cl	12 €
La Bouteille	75 cl	65 €

Champagne L'Esprit de Chapuy, Brut Rosé

La Coupe	12 cl	14 €
La Bouteille	75 cl	75 €