



**GRANDPRIX**

H O T E L & R E S T A U R A N T



## 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, l'accueil de Bruno Millet et son équipe dynamique et souriante feront de cet instant un moment de découvertes gourmandes.

Tous les jours

De 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30



## Nos Cocktails

Créations et inspirations de Mickaël

**11,80 €**

**Rosé Mojito** (suppl 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 ou 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** 15 cl

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

**Les softs** **3,80 €**

**Jus de fruits**  
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate 25 cl

**Sodas**  
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 €

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

## Au Déjeuner

### Nos Entrées

Bruschetta au jambon	11,50 €
Tomates et mozzarella	
Planche de cochonnailles	11,50 € 
Salade Mixte	7,50 €
Salade César (sauce aux anchois)	14,00 € 
Gaspacho du moment	14,00 € 

### Les Plats\*

Le Seaburger	16,50 €
Le Pitburger	16,50 €
L'Entrecôte Française 200g	20,00 €
Juste snackée, fleur de sel - 500g	34,00 €
Le poisson du marché	19,00 €
Le Plat végétarien	15,00 €
Suprême de volaille rôti	20,00 €
Steak Tartare - Classique	15,00 €
- 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 €
Chocolat ou café liégeois	7,50 €

## Notre Formule Chrono Au déjeuner



Au choix :

Notre plat ou pâte du jour

Ou la salade du marché

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 Supplément 5,50€

Votre verre de vin pour 3 € de plus

*Vin de pays du var blanc, rosé ou rouge*

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

*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



Nos Entrées

Tartare de poisson, vinaigrette passion, et son toast au beurre d'herbes	12,00 € 
Les Antipastis maison en duo fondant et croustillant	14,00 €
Pissaladière de sardines, fondue d'oignons aux aromates, tapenade d'olives noires et jus de viande	14,00 € 
Salade façon César (sauce aux anchois) à l'inspiration du chef	15,50 €
Soupe de poissons, sa rouille et croutons	14,00 € 

Nos Viandes et Poissons

Poulet aux gambas et son wok de légumes	21,00 €
Râble de lapin en ballotine, Purée de carottes et petit pois frais, jus aux morilles	22,00 € 
Tartare de bœuf à l'Italienne préparé par nos soins, (suppl. menu 5,00 €) <i>Câpres frais, parmesan, huile d'olive et citron</i>	16,90 € 
Le Pavé de Merlu en papillote, et ses légumes cuits en bouillon à la verveine	20,00 €
Le Pitburger servi dans son pain artisanal, accompagné de frites. (suppl. menu 5,00 €)	16,50 €
Le Seaburger servi dans son pain artisanal, accompagné de frites. (suppl. menu 5,00 €)	16,50 €
Le Risotto du moment.	14,90 €
L'entrecôte Française snackée 500g (suppl. menu 16,00 €)	34,00 €
Ou L'entrecôte Française snackée 200g <i>Pommes de terre Grenaille à la fleur de sel. Sauce Bordelaise ou sauce Béarnaise.</i>	20,00 €
La pâte du jour	15,00 €

**Nos Gourmandises**

Mi- cuit au chocolat Guyaquil et sa glace vanille	8,00 €	
Soupe d'agrumes, sirop léger vanillé et son sorbet	8,00 €	
Gâche vanillée façon « Pain Perdu » et sa glace praliné	8,00 €	
Aumônière de crêpe aux pommes caramélisées, crème glacée cannelle	8,00 €	
Assiette gourmande à l'inspiration de nos pâtissiers	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 €**



*Les incontournables du Chef*

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 Maître 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 \_ *Cereals containing gluten*

Crustacés et produits à base de crustacés \_ *Crustaceans*

Œufs et produits à base d'œufs \_ *Eggs*

Poissons et produits à base de poissons \_ *Fish*

Arachides et produits à base d'arachides \_ *Peanuts*

Soja et produits à base de soja \_ *Soybeans*

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) \_ *Milk*

Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de pécan ...) \_ *Nuts*

Céleri et produits à base de céleri \_ *Celery (including celeriac)*

Moutarde et produits à base de moutarde \_ *Mustard*

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame \_ *Sesame*

Anhydride sulfureux et sulfites (au-delà de 10mg/L) \_ *Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/kg)*

Lupin et produits à base de lupin \_ *Lupin which included lupin seeds&flour*

Mollusques et produits à base de mollusques \_ *Molluscs*

# BRUNCH DU MOIS

Découvrez le calendrier des Brunch de la saison !

## MARS

Dimanche 27 Mars : Week-End de Pâques

## MAI

Dimanche 1er Mai : Fête du travail

Dimanche 29 Mai : Fête des Mères

## JUIN

Dimanche 19 Juin : Fête des Pères

## JUILLET

Jeudi 14 Juillet : Fête Nationale

## AOUT

Lundi 15 Août : Assomption

## SEPTEMBRE

Dimanche 11 Septembre : Dernier Brunch de la saison ...

Douceurs sucrées, animations salées, fruits de mer, vins de la région, thème au rythme des événements ! Musicien live sur certaines dates.

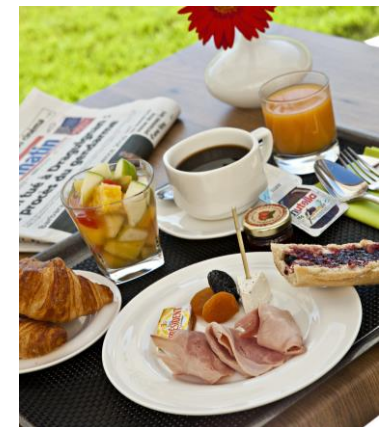
**32 €** par personne

*12€ pour les enfants*

Retrouvez toutes les actualités sur notre page Facebook  
Grand Prix Hôtel & Restaurant



B  
R  
U  
N  
C  
H



# LA PITBOX

Pour vos sorties ensoleillées, nos plats à emporter

## La Salade ou Le Sandwich

Au choix:  
Salade piémontaise  
♦  
Taboulé  
♦  
Tomate mozzarella  
♦  
Salade de pâtes  
♦  
Sandwich jambon-beurre  
♦  
Sandwich fromage-salade  
♦  
Sandwich saumon-crudités

## La Boisson

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

## Le Dessert

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

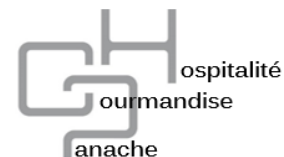
12 € par personne



P  
I  
T  
B  
O  
X



## LES VINS



*L'équipe du Pitlane a le plaisir de vous faire découvrir sa sélection de vins d'ici et d'ailleurs,  
à déguster en accompagnement de la cuisine de notre chef.*

### Plutôt Blanc...

75 cl

2013 Domaine de Triennes, Cuvée les Auréliens, Vin de Pays du Var	24 €
2013 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol	28 €
2014 Domaine de Souviou, AOC Bandol	38 €
2013 Domaine Bodin, Blanc de Blancs, AOC Cassis	43 €
2012 Domaine du Loou, Cuvée Esprit de Blancs, AOC Coteaux Varois en Provence	28 €
2012 Domaine du Colombier, AOC Chablis	49 €
2013 Domaine Gayda, Figure Libre Freestyle, IGP Pays d'Oc	27 €
2013 Roland Tissier & Fils, Les Blanchaux, AOC Sancerre	39 €

### Ou bien Rosé...

75 cl

2014 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol	28 €
2014 Château Guilhem Tournier, Cuvée la Malissonne, AOC Bandol	34 €
2014 Perle de Roseline, AOC Côte de Provence	22 €
2014 Domaine Saint André de Figuière, Cuvée Magali, AOC Côtes de Provence	29 €

## LES VINS

### Ou même Rouge...

75 cl

2012 Domaine de Souviou, AOC Bandol	39 €
2013 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol	38 €
2011 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol	31 €
2012 Domaine de Souviou, AOC Côtes de Provence	27 €
2012 Domaine de Triennes, Cuvée les Auréliens, Vin de Pays du Var	24 €
2014 Domaine Michel Chapoutier, Petite Ruche, AOC Crozes-Hermitage	40 €
2013 Domaine Gayda, Figure Libre Freestyle, IGP Pays d'Oc	27 €
2014 Domaine Frédéric Pastel, AOC Brouilly	28 €
2013 Les Hauts de Malydure, AOC Lussac Saint-Emilion	34 €
2010 Château D'Arcins, Cru Bourgeois, AOC Haut-Médoc	42 €

### O' Verre

12 cl

Blanc: 2012 La Badiane, l'été en blanc, AOC Coteaux Varois en Provence	4,80 €
2011 AOP Coteaux de l'Aubance, Domaine De Fonteny	6,00 €
2013 Domaine Gayda, Figure Libre Freestyle, IGP Pays d'Oc	5,80 €
Rosé: NM Domaine Roche Redonne, Vin de Pays du Mont Caume	4,80 €
2014 Domaine de l'Olivette, AOC Bandol « Cuvée l'Hyppocampe ».	6,00 €
Rouge: 2013 Domaine Roche Redonne, Vin de Pays du Mont Caume	4,80 €
2013 « Les Hauts de Malydure », AOC Lussac Saint Emilion	6,00 €
2014 AOP Duché d'Uzès, Domaine P. Chabrier	5,00 €

## LES VINS

### Les formats XS

#### BLANCS

2011 Domaine Bodin, Blanc de Blancs, AOC Cassis	50 cl	32 €
2014 Domaine de Souviou, AOC Bandol	50 cl	29 €

#### ROSES

2014 Domaine de Souviou, AOC Côtes de Provence	50 cl	22 €
2014 Château Guilhem Tournier, Cuvée la Malissonne, AOC Bandol	50 cl	29 €

#### ROUGES

2012 Domaine de Souviou, AOC Côtes de Provence	50 cl	22 €
2012 Domaine M. Chapoutier, Petite Ruche, AOC Crozes-Hermitage	37,5 cl	29 €
2007 Les Allées de Cantemerle, AOC Haut-Médoc	37,5 cl	29 €

### Ou bien XL...

150 cl

#### BLANC

2011 Domaine La Grande Pallière, AOC Côtes de Provence		58 €
--	--	------

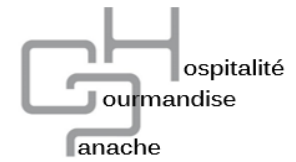
#### ROSES

2014 Château Guilhem Tournier, Cuvée la Malissonne, AOC Bandol		68 €
--	--	------

#### ROUGE

2011 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol		64 €
--	--	------

# LES BULLES



## NM Champagne Duval Leroy, Brut

La Coupe	12 cl	11 €
La Bouteille	75 cl	65 €

## NM Champagne Irroy, Brut Rosé

La Coupe	12 cl	14 €
La Bouteille	75 cl	80 €