



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 - 12 €

Bellini Melon & Basilic 15 cl

Proseco, purée de Melon et Basilic frais

Spritz Fleur Blanche 15 cl

Martini blanc, Fleur de Sureau, Proseco et Eau gazeuse

GP Americano 12 cl

Porto rouge, Campari, Eau gazeuse

Nos Smoothies - 12 €

Margarita aux fruits des Bois 20 cl

Tequila, Purée de Fraises des Bois, citron vert

Gin Fizz Royal Rosé 20 cl

Gin, Citron Jaune, Sucre de Canne, Champagne rosé

Vanilla Colada 20 cl

Rhum, Sirop de Vanille, Noix de Coco, Citron vert

Les bières pression

Affligem	25 cl	5,50 €
Heineken	25 cl	4,00 €
Heineken	50 cl	7,50 €
Affligem	50 cl	10,00 €
Monaco	25 cl	4,20 €

Les bières bouteille

Desperados	33 cl	7,00 €
1664 Blanc	33 cl	6,00 €

Nos Cocktails sans alcool - 8,00 €

Virgin Bellini 12 cl

Perrier, Purée de Melon, Basilic frais

Virgin Fleur Blanche 15 cl

Fleur de Sureau, Schweppes, Jus de Citron jaune, Eau gazeuse

Fruits des Bois 20cl

Purée de Fraise des Bois, Citron vert, Sucre

Vanilla Coco 20cl

Sirop de Vanille, Noix de Coco, Citron vert

Les softs

Jus de fruits

4,00 €

Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate 25 cl

Sodas

Ice Tea 25cl

4,00 €

Orangina, Schweppes, Diabolo,

Limonade,

Coca cola, Coca cola Zero,

Sprite, Perrier 33 cl

Red Bull 25 cl

4,50€

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

3,80 €

Cappuccino




4,00 €

Thé ou Infusion

3,50 €

Au Déjeuner

Nos Entrées

Planche de cochonnailles	12,00 €	
Soupe de poissons	14,00 €	
Salade Mixte	8,00 €	
Salade César (sauce aux anchois)		
- classique au poulet	14,00 €	
- au saumon mariné	16,00 €	

Les Plats*

Le Seaburger	17,00 €
Le Pitburger	17,00 €
Le Burger Végétarien	17,00 €
La pièce du boucher, 200g	20,00 €
Le poisson du marché	19,00 €
L'assiette végétarienne	15,00 €
Suprême de volaille fermier rôti	20,00 €
Steak Tartare Classique	15,00 €
Steak Tartare à l'Italienne	17,00 €

**Plats servis avec garniture du jour ou frites*

Nos gourmandises

Café Gourmand	8,00 €
Coupe 3 boules de glace	6,00 €
Salade de fruits	8,00 €

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



Notre Formule Chrono Au déjeuner

Au choix :

Notre plat ou pâtes du jour

Suivi 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

MENU

*Au dîner, weekends
et jours fériés*

2 plats (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

24 €/pers

3 plats (Entrée-Plat-Dessert)

32 €/pers

Composez votre menu en 2 ou 3 plats parmi notre sélection du moment
Pour un confort de service, nous vous suggérons de choisir votre dessert en début de repas

Pour débiter

Tartine grillée avec sa purée d'artichaut, champignons et jambon Corse

Soupe de poissons, sa rouille et ses croutons

Salade César (*sauce aux anchois*)

- classique au poulet

- au saumon mariné

Velouté de Potimarron, œuf parfait et lard grillé

Tataki de Thon au sésame et ses légumes croquants

Pour continuer

La Pâte du jour *

Le Risotto du moment *

Poulet aux gambas et son wok de légumes **

Cabillaud et sa sauce safranée, coquillages, fenouil, poireaux et pommes de terre fondantes **

Noix de joue de Bœuf confite douze heures, poêlée de légumes anciens **

Pour finir

Nougat glacé maison, purée de poire

Figues de Solliès pochées au Porto, sur un pain de Gênes et sa gelée de raisin

Comme un « lingot d'or », croustillant chocolat et crémeux passion

* Plat tradition

** Plat « Suggestion du Chef »

1 entrée seule : 16€

1 plat tradition seul : 18€

1 dessert seul : 8€

1 plat « Suggestion du Chef » seul : 25€

A LA CARTE

Les incontournables du Chef

Salade César (<i>sauce aux anchois</i>)	
- classique au poulet	14,00 €
- au saumon mariné	16,00 €
Le Pitburger (<i>viande de bœuf, bacon, cheddar, tomate, oignons rouges, salade, frites</i>)	17,00 €
Le Seaburger (<i>poisson blanc, cheddar, tomate, oignons rouges, salade, frites</i>)	17,00 €
Le Burger Végétarien (<i>steak d'épinard, soja et graines de Millet, tomate, salade, cheddar, frites</i>)	17,00 €
Tartare de bœuf préparé par nos soins,	
- Classique	15,00 €
- A l'italienne (<i>câpres fraîches, parmesan, huile d'olive et citron</i>)	17,00 €
La pièce du boucher 200g	20,00 €
<i>Pommes de terre Grenaille à la fleur de sel, sauce bordelaise ou sauce béarnaise</i>	
Assiette de fromages	8,00 €
Mi-cuit Guayaquil, cœur coulant chocolat blanc et sa glace vanille	8,00 €
Assiette gourmande à l'inspiration de nos pâtisseries	8,00 €

LE CORNER PIERRADE®

Découvrez notre Corner Pierrade®

Pierrade® servie pour l'ensemble d'une même table

Les Tables Pierrade nécessitant une pierre de cuisson,
une réservation est vivement conseillée

Menu Pierrade®

Formule Pierrade® et dessert au choix 29€

La Pierrade® Terre

Canette – Volaille – Bœuf (200 gr.)

La Pierrade® Mer

Gambas – Bonite – Daurade (200 gr.)

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

Pour agrémenter votre repas :

Planche de cochonnailles 12€

LE MENU DES PIT'CHOUN

Enfants de moins de 10 ans

**Filet de poisson, steak haché,
nuggets maison ou filet de volaille**
frites, purée de pommes de terre ou pâtes

Mi-cuit chocolat ou coupe de glace

Un sirop à l'eau inclus dans le menu

8.50 €

LA PITBOX

Pour vos sorties ensoleillées, nos panier-repas à emporter

Salade ou Sandwich

Au choix:

Salade piémontaise



Salade César

(poulet ou saumon)



Sandwich jambon-beurre



Sandwich fromage-salade



Sandwich saumon-crudités

Le Dessert

Au choix:

Financier pistache



Tarte aux pommes



Cake au citron

Boisson

Au choix:

Eau minérale (50cl)

plate ou gazeuse



Coca-Cola (33cl)

(normal ou zéro)

12 € la Pitbox

A commander la veille avant 17h00 auprès du restaurant ou de la réception.

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.

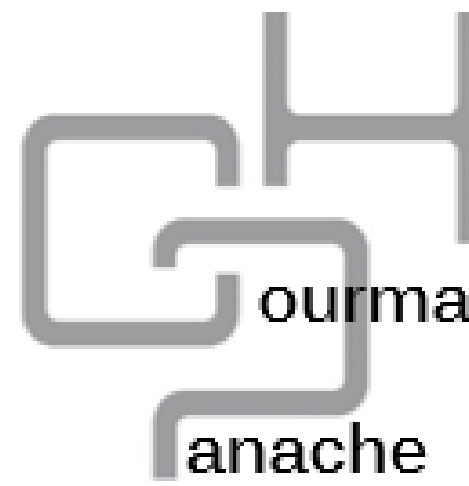
Tous nos plats au Pitlane peuvent contenir des substances allergènes situées sur la liste ci-dessous. Pour toute question concernant une allergie, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maitre d'hôtel.

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.

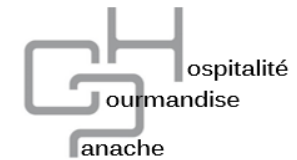
LISTE DES ALLERGENES / ALLERGENS LIST

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>



ospitalité
ourmandise
anache

LES VINS



Plutôt Blanc

75 cl

2017 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol 	31 €
2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol	31 €
2017 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	31 €
2017 La Badiane en Blanc, AOC Côte de Provence	25 €
2017 Château Angueiroun, cuvée Iris, AOP Côtes de Provence	35 €
2016 Domaine Michel Chapoutier, Belleruche, AOC Côtes du Rhône	35 €
2015 Domaine Laroche, AOC Petit Chablis	39 €
2015 Domaine Gayda, Figure Libre, Freestyle, IGP Pays d'Oc 	32 €
2016 Maison Foucher, Le Mont, AOP Sancerre	39 €

Ou bien Rosé...

75 cl

2017 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol 	31 €
2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol	31 €
2017 Domaine Clos Réal, Cuvée Réal, AOP Côtes de Provence 	31 €
2017 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	31 €
2017 La Badiane, L'Été en Rose, AOC Côtes de Provence	29 €
2017 Château Angueiroun, cuvée Virginie, AOP Côtes de Provence	34 €

LES VINS

Ou même Rouge...

75 cl

2015 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol 	31 €
2014 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol	31 €
2014 Domaine Clos Réal, Cuvée Réal, AOP Côtes de Provence 	34 €
2016 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	31 €
2016 Château Angueiroun, cuvée Mathilde, AOP Côtes de Provence	35 €
2016 Domaine Michel Chapoutier, Belleruche, AOC Côtes du Rhône	35 €
2016 Domaine Louis Latour, Cuvée La Chanfleure Pinot noir, AOC Bourgogne	35 €
2016 Domaine Gayda, Figure Libre, Freestyle, IGP Pays d'Oc 	32 €
2016 Vignoble Chabrier, AOP Duché d'Uzès	32 €

O ' verre

12 cl

BLANCS : 2017 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol 	7,00 €
2015 Domaine Laroche, AOC Petit Chablis	8,00 €
2016 Maison Foucher, Le Mont, AOP Sancerre	8,00 €
ROSES: 2017 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol 	7,00 €
2017 Domaine Clos Réal, Cuvée Réal, AOP Côtes de Provence 	7,00 €
ROUGES: 2015 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol 	7,00 €
2016 Domaine Louis Latour, Cuvée La Chanfleure, Pinot noir, AOC Bourgogne	7,00 €
2014 Domaine Clos Réal, Cuvée Réal, AOP Côtes de Provence 	7,00 €

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

2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol	50 cl	19 €
2017 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	50 cl	18 €

ROUGES

2014 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

2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol		61 €
---	--	------

ROSES

2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol		61 €
--	--	------

ROUGE

2014 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol		61 €
--	--	------

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 €