



**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 €

### Mojito 15 cl

Le classique au rhum, menthe et citron vert

### Piña Colada 15 cl

Exotique aux parfums de rhum et noix de coco

### Lynchburg 15 cl

Cocktail tout en finesse où se mêlent le Jack Daniel's,  
le Cointreau, le citron jaune et le Perrier

### Caïpirinha 15 cl

A base de Cachaça, sucre de canne et citron vert

### Caïpiroska 15 cl

A base de Vodka, sucre de canne et citron vert

### 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	6,00 €
Affligem	50 cl	10,00 €
Monaco	25 cl	4,00 €

## Les bières bouteille

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

## Nos Cocktails sans alcool - 8,00 €

### Fresh Sunrise 15 cl

Orange pressée, jus d'ananas, citron vert et grenadine

### Virgin on the beach 15 cl

Jus d'ananas, citron vert, jus de cranberry, sirop de pêche

### Virgin Apple Mojito 15 cl

6,00 €

Cocktail sans alcool au jus de pomme

## Les softs

### Jus de fruits

3,80 €

Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate 25 cl

### Sodas

Ice Tea 25cl

3,80 €

Orangina, Schweppes, Diabolo,

Limonade,

Coca cola, Coca cola Light ou Zéro,

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

3,50 €

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, salade 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**

Composez votre menu en 2 ou 3 plats parmi notre sélection des Incontournables du Chef ou nos propositions de saison.

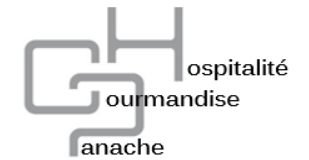
### Les Incontournables du Chef

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 accompagné de frites ( <i>suppl. menu 3,50 €</i> )	16,50 €
Le Seaburger accompagné de frites ( <i>suppl. menu 3,50 €</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 Guayaquil, cœur coulant chocolat blanc et sa glace vanille	8,00 €
Nougat glacé maison, coulis aux fruits rouges et sa tuile croquante	8,00 €

*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**

Composez votre menu en 2 ou 3 plats parmi notre sélection des Incontournables du Chef ou nos propositions de saison.

### Au fil de la Saison

Tomates anciennes, mozzarella di Bufala, croustillant de jambon et parmesan	16,00 €
Ratatouille confite, œuf parfait et cébettes	16,00 €
Filet de canette des Dombes, caviar d'aubergines et ses petits légumes <i>jus acidulé au vinaigre de framboise</i>	26,00 €
Médailles de merlu, millefeuille de légumes, sauce Noilly Prat	24,00 €
Pêche pochée « dans l'esprit d'un cheesecake », financier aux amandes	8,00 €
Soupe de fraises, fraîcheur de menthe et basilic	8,00 €

## LE CORNER PIERRADE®

Découvrez notre Corner Pierrade®

Réservation conseillée

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

### 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 **saucers.**

Pour agrémenter votre repas :

Planche de cochonnailles 11,50€

Café gourmand 8€

Dessert au choix 8€

## 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, light 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.*

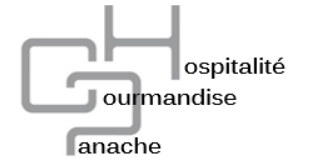
*All our dishes at Pitlane Restaurant may contain allergens substance listed below. For any question regarding allergy, do not hesitate to ask our Maître d'Hôtel.*

## 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&amp;flour</i>
Mollusques et produits à base de mollusques	<i>Molluscs</i>



## LES VINS



### Plutôt Blanc...

75 cl

2014	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 €
2016	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 €
2015 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 €
2014 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 €

## 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 €