



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 €
Affligem	50 cl	10,00 €
Heineken	25 cl	4,00 €
Heineken	50 cl	7,50 €
Guinness	25 cl	6,00 €
Guinness	50 cl	11,00 €
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, Sirop 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 €
Steak Tartare Classique	15,00 €
Steak Tartare à l'Italienne	17,00 €

*Plats servis avec garniture du jour ou frites

Nos gourmandises

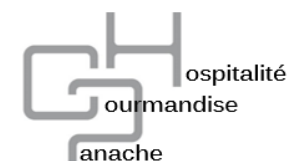
Café Gourmand	8,00 €
Coupe 3 boules de glace	6,00 €
Salade de fruits	8,00 €



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



es d'origine européenne. Tarifs nets, TVA et service inclus

Notre Formule Chrono

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 cru

Soupe de Poissons, sa rouille et ses croutons

Salade César (*sauce aux anchois*)

- classique au Poulet

- au Saumon mariné

Pissaladière de Sardines grillées, Tapenade au jus de Viande

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 **

Rougets à la plancha, écrasé de Pommes de Terre, sauce Vierge **

Souris d'Agneau confite dix heures, Légumes du moment, Jus au Thym **

Pour finir

Nougat glacé maison, purée de poire

Macaron After Eight, crémeux au chocolat, sorbet menthe - chocolat

Sablé Breton à l'orange sanguine en 3 façons

* Plat tradition

** Plat « Suggestion du Chef »

A LA CARTE

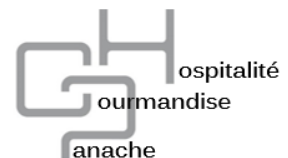
1 entrée seule : 16€

1 plat tradition seul : 17€

1 dessert seul : 8€

1 plat « Suggestion du Chef » seul : 25€

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



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 de tofu, 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 €

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

LE MENU DES PIT'CHOUN

Filet de poisson

ou

Steak haché

ou

Nuggets

ou

Filet de Volaille

Garnitures au choix :

Frites, Légumes,

Purée, Pâtes

Mi cuit au chocolat

ou

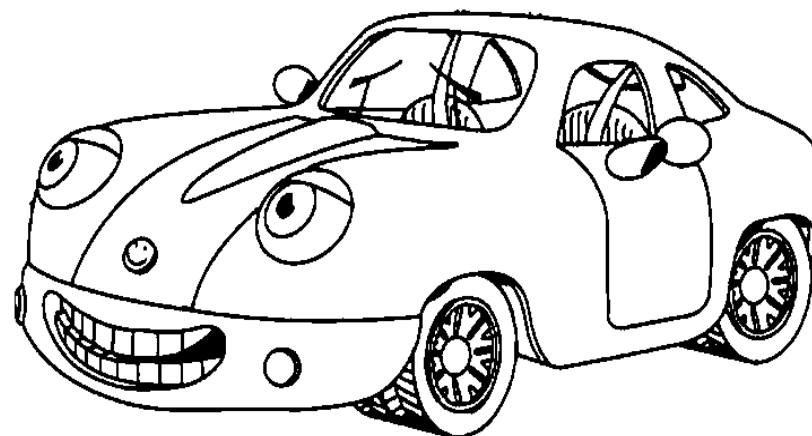
Coupe de glace

Sirop au choix

inclus dans le menu

Enfants de moins de 10 ans

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 Maître d'hôtel.

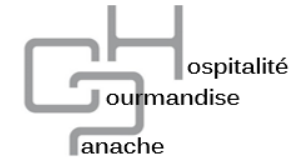
European Regulation INCO n°1169/2011 regarding consumer information on foodstuffs imposes new obligations on information about allergens in non-prepacked foods.

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	<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>

LES VINS



Plutôt Blanc

75 cl

2017 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol 	32 €
2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol	32 €
2017 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	31 €
2017 La Badiane en Blanc, AOC Côte de Provence	26 €
2017 Château Angueiroun, cuvée Iris, AOP Côtes de Provence	35 €
2017 Domaine Michel Chapoutier, Belleruche, AOC Côtes du Rhône	36 €
2015 Domaine Laroche, AOC Petit Chablis	39 €
2016 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 	32 €
2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol	32 €
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

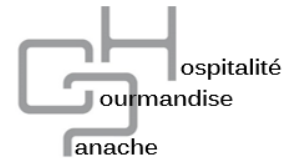
Ou même Rouge... 75 cl

2014 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol	32 €
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 €
2017 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 €

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: 2014 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, 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

2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol	50 cl	21 €
2017 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	50 cl	19 €

ROSES

2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol	50 cl	21 €
2017 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	50 cl	19 €

ROUGES

2014 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol	50 cl	21 €
2016 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence	50 cl	19 €

Ou bien XL...

150 cl

BLANC

2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol		62 €
---	--	------

ROSES

2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol		62 €
--	--	------

ROUGE

2014 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol		62 €
--	--	------

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 €