



# MENU

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30  
Et le samedi et dimanche de 19h30 à 21h30



« Bienvenue au Pitlane !

Nous sommes très heureux de vous retrouver pour vous régaler le temps d'un repas. Vous apprécierez une carte variée et gourmande aux saveurs de saison, le tout dans une ambiance décontractée. »

**Stéphane Jarjanette, Chef de cuisine**

# Côté boissons



## Nos Cocktails Créations 12€

### Meli Melo

Vin blanc d'apéritif, melon, citron, basilic

### Fiero Turino

Martini Fiero, orange, Sirop de vanille, Fruits de la passion, Prosecco

### Peau de Pêche

Gin infusé au romarin, Lillet rosé, Crème de Pêche, Citron, Blanc d'oeuf

### Pesco Del Prado

Rhum blanc, Cointreau, citron vert, Sirop de Vanille, Rhum brun

### Radeau de Kraken

Rhum Kraken, orange, bitter, Angostura, Sucre

### Jolie Robe rouge

Gin ,Campari, Fruits rouges, Pamplemousse, Soda

## Nos Cocktails sans alcool 8€

### Thé Glacé Maison

Thé noir, jus de pomme, citron et sirop vanille/cannelle maison

### Nénuphar Rose

Jus de goyave et de litchi, ananas, citron vert, noix de coco, sirop de rose

# Côté boissons



## Les bières pression

|               |               |                |
|---------------|---------------|----------------|
| Heineken      | 25cl / 4.50 € | 50cl / 8.00 €  |
| Affligem      | 25cl / 6.00 € | 50cl / 11.00 € |
| Lagunitas IPA | 25cl / 6.00 € | 50cl / 11.00 € |
| Desperados    | 25cl / 6.00 € | 50cl / 11.00 € |
| Monaco        | 25cl / 4.50 € | 50cl / 8.00 €  |
| Panaché       | 25cl / 4.50 € | 50cl / 8.00 €  |
| Picon Bière   | 25cl / 5.00 € | 50cl / 9.00 €  |

## Les bières bouteilles 33cl

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Fada Blanche             | 6.00 € |
| Fada Blonde              | 6.00 € |
| Fada IPA                 | 6.00 € |
| Heineken 0.0 Sans Alcool | 5.00 € |

## Les boissons chaudes

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Espresso ou Espresso Décaféiné | 2.50 € |
| Double espresso                | 4.00 € |
| Café crème ou au lait          | 4.00 € |
| Cappuccino                     | 4.00 € |
| Latte Macchiato                | 5.00 € |
| Chocolat chaud                 | 4.00 € |
| Thé ou Infusion                | 4.00 € |

## Les softs

**Jus de fruit 20cl** 4.00 €  
Ananas, Pomme, Abricot, Tomate, ACE,

**Jus de fruit pressés 20cl** 6.00 €  
Orange, Citron, Pamplemousse

**Soda** 4.00 €  
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)  
Orangina, Sprite (25cl)  
Schweppes Tonic (25cl)

Red Bull (25cl) 4.50 €

**Sirop à l'eau** 2.00 €  
**Diabolo** 4.50 €  
Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe, Citron

**Les eaux**  
Perrier (33cl) 4.00 €  
Vittel, San Pellegrino (50cl) 4.00 €  
Vittel, San Pellegrino (100cl) 6.00 €

# Menu



**2 plats** (Entrée/Plat ou Plat/Dessert) - **24€**

**3 plats** (Entrée - Plat - Dessert) - **32€**

**Entrée seule : 14€ / Plat seul : 21€ / Dessert seul : 8€**

## Pour commencer

Poireaux en vinaigrette, croûtons et œuf parfait

\*

Tartine grillée provençale de mozzarella et pistou, tomates et copeaux de parmesan

## Pour continuer

Poisson du marché, légumes de saison, sauce vierge

\*

Pièce du Boucher grillée, aubergines à la parmesane, sauce au choix (bordelaise, béarnaise, au poivre)

## Pour finir

La Banane en trois façons et son caramel au beurre salé

\*

Tarte fine aux fruits de saison, glace à la cannelle

# A la carte



## Entrées

|  |         |
|--|---------|
| Salade César au poulet (sauce aux anchois) | 11.00 € |
| Salade de gambas (sauce aux anchois)       | 12.00 € |
| Planche de charcuterie                     | 12.00 € |

## Plats

|   |         |
|---|---------|
| Salade César au poulet ( <i>sauce aux anchois</i> )   | 14.00 € |
| Salade aux gambas ( <i>sauce aux anchois</i> )  | 16.00 € |
| L'assiette végétarienne   | 15.00 € |
| Le Pitburger ( <i>viande de bœuf, bacon, cheddar, tomate, oignons rouges, salade, frites</i> )                      | 17.00 € |
| Le Burger Végétarien ( <i>steak de tofu, épinards, soja et graines de Millet, tomate, salade, cheddar, frites</i> ) | 17.00 € |
| Tartare de bœuf classique préparé par nos soins   | 15.00 € |
| Tartare de bœuf asiatique préparé par nos soins   | 16.00 € |
| Les Pâtes du jour   | 12.00 € |
| Le Risotto du moment  | 16.00 € |
| Pièce de Boeuf, pommes de terre grenaille, sauce au choix ( <i>bordelaise, béarnaise, au poivre</i> )               | 21.00 € |

## Desserts

|  |        |
|--|--------|
| 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 pâtissiers               | 8.00 € |

# Menu Pitchou'n



**Plat + dessert + sirop = 8.50€**

## Plat

Filet de poisson  
Steak haché  
Nuggets  
Filet de Volaille

## Garniture

Frites  
Légumes  
Purée  
Pâtes

## Desserts

Mi-cuit au chocolat  
Coupe de glaces



# La Pitbox



Pour vos sorties ensoleillées, pensez à nos paniers-repas à emporter !

## Salade ou Sandwich

*Au choix:*

Salade piémontaise  
Salade César  
Salade de Gambas  
Sandwich jambon-beurre  
Sandwich fromage-salade  
Sandwich saumon-crudités  
Pitburger (supplément 7€)

## Dessert

*Au choix:*

Financier pistache  
Tarte aux pommes  
Cake au citron

## Boisson

*Au choix:*

Eau minérale (50cl)  
plate ou gazeuse  
Coca-Cola (33cl)



**Pitbox : 12€**

Pensez à 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.*

## Liste des allergènes

Céréales contenant du gluten  
Crustacés et produits à base de crustacés  
Œufs et produits à base d'œufs  
Poissons et produits à base de poissons  
Arachides et produits à base d'arachides  
Soja et produits à base de soja  
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)  
Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de pécan ...)  
Céleri et produits à base de céleri  
Moutarde et produits à base de moutarde  
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame  
Anhydride sulfureux et sulfites (au-delà de 10mg/L)  
Lupin et produits à base de lupin  
Mollusques et produits à base de mollusques

# Les vins


## Les Blancs (75cl)

|  |         |
|--|---------|
| 2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol  | 32.00 € |
| 2017 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence   | 31.00 € |
| 2019 Domaine de la Ferme Blanche, AOP Cassis                | 35.00 € |
| 2015 Eugène Klipfel, Riesling, Vin d'Alsace  | 29.00 € |
| 2017 Domaine Michel Chapoutier, Marius Viognier, IGP Pays d'Oc   | 28.00 € |
| 2018 Domaine Laroche, AOC Chablis  | 39.00 € |
| 2015 Domaine Gayda, Figure Libre, Freestyle, IGP Pays d'Oc  | 32.00 € |
| 2017 Maison Foucher, Le Mont, AOP Sancerre   | 39.00 € |

## Les Rosés (75cl)

|   |         |
|---|---------|
| 2018 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol      | 32.00 € |
| 2018 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol  | 32.00 € |
| 2018 Domaine Clos Réal, Cuvée Réal, AOP Côtes de Provence  | 31.00 € |
| 2018 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence  | 31.00 € |
| 2019 Château de l'Escarelle, Les deux Anges, AOP Coteaux Varois en Provence   | 33.00 € |
| 2018 Château Paradis, AOP Coteaux d'Aix   | 32.00 € |

## Les Rouges (75cl)

|  |         |
|--|---------|
| 2015 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol   | 32.00 € |
| 2018 Domaine Roche-Redonne, Cuvée la Lyre, AOC Bandol                     | 32.00 € |
| 2018 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence   | 31.00 € |
| 2017 Château Angueiroun, cuvée Mathilde, AOP Côtes de Provence   | 34.00 € |
| 2017 Domaine Michel Chapoutier, Belleruche, AOC Côtes du Rhône   | 34.00 € |
| 2017 Domaine Gayda, Figure Libre, Freestyle, IGP Pays d'Oc   | 32.00 € |
| 2017 Domaine Louis Latour, Cuvée La Chanfleure Pinot noir, AOC Bourgogne  | 35.00 € |

# Les vins



## Au verre (15cl)

### Blancs

2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol

7.00 €

2015 Domaine Gayda, Figure Libre, Freestyle, IGP Pays d'Oc

6.00 €

### Rosés

2018 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol

7.00 €

2018 Domaine Clos Réal, Cuvée Réal, AOP Côtes de Provence

7.00 €

### Rouge

2015 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol

7.00 €

2017 Domaine Gayda, Figure Libre, Freestyle, IGP Pays d'Oc

6.00 €

## Les formats XS (50cl)

### Blancs

2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol

21.00 €

2017 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence

19.00 €

### Rosés

2018 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol

21.00 €

2018 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence

19.00 €

### Rouge

2015 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol

21.00 €

2018 Vignoble Kennel, L'Instant K, AOC Côtes de Provence

19.00 €

## Les formats XL (150cl)

### Blancs

2017 Domaine de l'Olivette, Cuvée Libellule, AOC Bandol

62.00 €

### Rosés

2018 Domaine de l'Olivette, Cuvée l'Hyppocampe, AOC Bandol

62.00 €

### Rouge

2015 Domaine de l'Olivette, Cuvée le Gecko, AOC Bandol

62.00 €

# Les bulles

## Champagne Duval Leroy

|                      |         |
|----------------------|---------|
| La Coupe (12 cl)     | 12.00 € |
| La Bouteille (75 cl) | 65.00 € |

## Champagne G.H Mumm

|                      |         |
|----------------------|---------|
| La Bouteille (75 cl) | 95.00 € |
|----------------------|---------|

## Champagne L'Esprit de Chapuy, Brut Rosé

|                      |         |
|----------------------|---------|
| La Coupe (12 cl)     | 14.00 € |
| La Bouteille (75 cl) | 75.00 € |

