

Nos Pizzas Artisanales

cuitent au feu de bois

Les Classiques

FROMAGE 11€

Sauce tomate, emmental et olives

ANCHOIS 11€

Sauce tomate, anchois et olives

JAMBON 12€

Sauce tomate, emmental, jambon et olives

CAPRI 12€

Sauce tomate, anchois, câpres et olives

PISSALADIÈRE 13€

Oignons, anchois, tomates fraîches, tapenade, pistou et olives

REINE 13€

Sauce tomate, emmental, champignons, jambon et olives

TOCCATELLI 13€

Sauce tomate, emmental, mozzarella, saucisson et olives

MOZZARELLA 13€

Sauce tomate, emmental, mozzarella et olives



La Pitchouline

Nos Pizzas Artisanales

cuitent au feu de bois

Les Spéciales

CALZONE AU CHOIX 14€

Jambon-fromage-oeuf ou Carbonara ou Bergère

CORSE 14€

Sauce tomate, emmental, figatelli, fêta, pistou et olives

SEGUIN 14€

Sauce tomate, emmental, chèvre, champignons, pistou et olives

PROVENÇALE 14€

Sauce tomate, emmental, mozzarella, tomates fraîches, champignons, pistou et olives

ANDALOUSE 14€

Sauce tomate, emmental, mozzarella, oignons, poivrons, chorizo, pistou et olives

VÉGÉTARIENNE 14€

Sauce tomate, emmental, mozzarella, oignons, courgettes, poivrons, champignons, pistou et olives

CAPRICIEUSE 14€

Sauce tomate, emmental, mozzarella, champignons, jambon, saucisson, anchois et olives

BERGÈRE 14€

Sauce tomate, crème fraîche, emmental, mozzarella, chèvre, roquefort et olives

L'INDIENNE 14€

Sauce curry, emmental, oignons, poivrons, émincés de poulet et olives



La Pitchouline

Nos Pizzas Artisanales

cuitent au feu de bois

Les Gourmandes

CARBONARA 15€

Sauce carbonara, emmental, oeuf et olives

BOLOGNAISE 15€

Sauce bolognaise, emmental, champignons, pistou et olives

NORDIQUE 15€

Sauce tomate, crème fraîche, emmental, saumon fumé et olives

FRUITS DE MER 15€

Sauce tomate, emmental, moules, calamars, seiches, supions, crevettes, pistou et olives

RAVIOLE 15€

Sauce tomate, crème fraîche, emmental, ravioles, pistou et olives

VICTORIA 15€

Crème fraîche, emmental, reblochon, oignons, pommes de terre, lardons et olives

ALEX 15€

Sauce tomate, emmental, chèvre, jambon cru, miel et olives

FRANKY 15€

Sauce tomate, emmental, parmesan, tomates cerises, roquette, jambon cru, crème balsamique et olives



La Pitchouline

Nos Entrées & Entrées Gourmandes

MOULES FARCIES 14€

au beurre provençal, gratinées au feu de bois

SOUPE DE POISSONS 14€

croûtons et rouille maison

CARPACCIO DE POULPE 12€

TARTARE DE TOMATES, MOZZARELLA ET BASILIC 9€

SALADE VERTE 4€ FRITES MAISON 4€

MÉLI-MÉLO DE LA MER 14€

petite friture et supions, crevettes, moules persillés et croûtons de rouille

CAMEMBERT AU FOUR 16€

cuit avec du pistou, jambon cru, mouillettes grillées, salade verte et frites

SALADE DE POIVRONS 17€

poivrons grillés au feu de bois et croûtons d'anchoïade maison

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 17€

sur pains grillés et miel, lardons, champignons et croûtons à l'ail

SALADE ITALIENNE 17€

jambon cru, mozzarella, pistou, galette de parmesan, poivrons grillés et toasts de tapenade maison

SALADE DE LA MER 17€

calamars, seiches, supions, moules, crevettes et croûtons de rouille maison



Nos Viandes & Poissons

ANDOUILLETTE GRILLÉE 17€

au feu de bois, légumes et frites maison, sauce moutarde à l'ancienne

MAGRET DE CANARD 19€

légumes et frites maison, sauce au choix*

PIÈCE DU BOUCHER 20€

légumes et frites maison, sauce au choix*

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 20€

légumes et frites maison ou linguines sauce tomate

***SAUCE AU CHOIX**

roquefort, poivre-vert, cèpe, moutarde, miel ou curry

MOULES MARINIÈRES 14,50€

frites maison

sauce au choix ; poulette, roquefort ou curry

DORADE GRILLÉE 19€

au feu de bois, légumes à la provençale

RISOTTO DE SAINT JACQUES ET SAUMON FUMÉ 19€

déglacé au Noilly Prat

MARMITE DU PÊCHEUR 20€

soupe de poissons, filets de poissons, supions, moules, crevettes,
pommes de terre, croûtons et rouille maison



La Pitchouline

Nos Pâtes

RAVIOLES DU DAUPHINÉ 15€
crèmeux au pistou, salade verte

GRATIN DE LASAGNES MAISON 16€
salade verte

LINGUINES AUX GAMBAS 18€

Menu Pitchoun 12€

PLAT

Pizza Jambon-Fromage
ou
Linguines
(carbonara ou bolognaise)
ou
Steak-Haché Frites

DESSERT

Dessert enfant du moment



La Pitchouline

Menu Terre 25€

ENTRÉE

Salade de Chèvre Chaud

ou

Pizza Classique

ou

Tartare Tomate Mozzarella Basilic

PLAT

Magret de Canard sauce au choix*

ou

Andouillette Grillée à la Moutarde à l'Ancienne

ou

Gratin de Lasagnes Maison

DESSERT

Crème Brûlée

ou

Mousse au Chocolat

ou

Glace 2 boules au choix



La Pitchouline

Menu Mer 28€

ENTRÉE

Moules Farcies
OU
Carpaccio de Poulpe
OU
Salade de la Mer

PLAT

Daube de Poulpe
OU
Méli-Mélo de la Mer
OU
Risotto de Saint-Jacques et Saumon Fumé

DESSERT

Au choix à la carte
Supplément Profiteroles et Café Gourmand 2€



La Pitchouline

Nos Boissons

Nos Alcools

Pastis (2,50cl) 3€

Bière Pression (25cl) 3,50€
Kronenbourg

Bière Bouteille (25cl) 4€
Heineken

Martini (6cl) 3,50€
rouge ou blanc

Marsala (6cl) 3,50€
amande ou œuf

Campari (6cl) 3,50€

Porto (6cl) 3,50€

Suze (6cl) 3,50€

Kir (8cl) 4€

Baby (4cl) 4€

Whisky (6cl) 6€

Coupette de Champagne (8cl) 7€
blanc de blanc ou rosé

Americano Maison (9cl) 8€

Kir Royal (8cl) 8€

Spritz (9cl) 8€

Nos Digestifs

(4cl) 7€

Amaretto	Get 27
Armagnac	Grappa
Calvados	Limoncello
Cognac	Marie-Brizard
Cointreau	Rhum

Nos Softs

Sirop 2€

fraise, grenadine, citron,
pêche, menthe, orgeat

Pschitt (25cl) 3,50€

Ice Tea (25cl) 3,50€

Coca (25cl) 3,50€

Perrier (25cl) 3,50€

Orangina (25cl) 3,50€

Pago (25cl) 3,50€
abricot, fraise, pomme, ace

Eau Plate (75cl) 3€

Eau Gazeuse (75cl) 3€

Nos Boissons Chaudes

Café Nespresso 2€

Décaféiné Nespresso 2€

Infusion 2,50€

Thé 2,50€

Cappuccino 3€



La Pitchouline

Nos Vins

Vin Pichet

LES MAÎTRES VIGNERONS
rouge ou rosé

100cl 10€
50cl 7€
25cl 6€

Vin au verre

LES MAÎTRES VIGNERONS
rouge, rosé ou blanc

10cl 3,50€

Vin de Pays AOP

DOMAINE GOURMANDISE
rouge, rosé ou blanc

75cl 16€

Côtes de Provence AOP

DOMAINE ST ROCH
rouge ou rosé

75cl 19€
50cl 16€
37cl 14€

Côtes de Provence AOP

CHÂTEAU DE BERNE
rouge ou rosé

75cl 30€
50cl 26€

Coteaux Varois AOC

DOMAINE ST JULIEN
rouge ou rosé

75cl 25€
50cl 19€

Côtes du Rhône AOC

DOMAINE SAMORÈNS
rouge

75cl 19€
37cl 13€

Chianti AOP

VILLA VÉRONI
rouge

75cl 22€

Bandol AOP

CHÂTEAU BARTHÈS
rouge ou rosé

75cl 32€
50cl 27€

Blanc Cassis AOP

DOMAINE LES QUATRES VENTS
blanc

75cl 32€
50cl 27€

Champagnes Côtes d'Épernay

DOMAINE MARC RIGOLOTT & FILS
blanc de blanc ou rosé

75cl 60€



La Pitchouline