

# 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



# 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



# 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



**La Pitchouline**

# 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**