

Les plateaux repas des Pitchouns

Salade, boisson & dessert 15,9€ HT

Plat chaud, boisson & dessert 20,9€ HT

Entrée, plat chaud, boisson & dessert 24,9€ HT

ENTRÉES

- ✔ Feuilleté au fromage
- ✔ Petits morceaux de quiche & pissaladière/pizza aux légumes
- ✔ Mesclun et légumes grillé
- 🐷 Assiette de charcuteries
- 🐷 Petits farcis niçois et mesclun du pays
- Salade de poulpe

SALADE

- Salade niçoise
- Salade César (salade romaine, petits morceaux de poulet panés, belles tomates, croûtons, sauce César, morceaux de grana padano)
- Salade Caprese (mesclun, tomates, légumes grillés, olives du pays, belle burrata crémeuse et petits croutons, possibilité d'ajouter une tranche de speck)
- ✔ Pokebowl au poulet ou au saumon
- La pitchounette (boulgour, mache, poulet mariné, fêta et tomates)

PLATS

- Poulet au curry doux
- ✔ Aubergines à la parmigiana
- Lasagnes à la bolognaise
- ✔ Lasagnes aux légumes du marché
- Brandade de morue
- ✔ Cannelloni à la ricotta et aux épinards
- Moussaka
- 3 belles tranches de rosbif, ratatouille provençale et polenta
- 🐷 3 belles tranches de rôti de cochon confit, polenta et ratatouille provençale
- Daube du comté et polenta crémeuse
- Poche de veau farcie (2 grosses tranches) servi avec de la polenta et de la ratatouille +2,5 €
- Filet de cabillaud en papillote et riz parfumé aux légumes de saison
- Rougail saucisse créole
- 🐷 Risotto crémeux aux courgettes et au mascarpone
- ✔ Risotto crémeux aux cèpes
- ✔ Risotto à la truffe



DESSERTS

Tarte fine aux pommes
Tiramisù
Mousse au chocolat
Salade de fruits frais

Crème caramel à l'ancienne
Mousse aux deux citrons
Tiramisù au spéculos
Tarte au chocolat noir

BOISSONS

Cocacola/zero, eau plate/pétillante, fuzetea, jus de fruits bio +1€

Pain et couverts INCLUS

✔ Produits végétariens

🐷 Produits contenant du porc

Plat
+
Boisson

12,9 €

Plat
+
Dessert

14,9 €

Plat
+
Dessert

+
Boisson
16,9 €

Entrée
+
Plat
+
Dessert

+
Boisson
18,9 €

ENTRÉES

Assortiment de charcuteries du pays
La fameuse pissaladière des pitchouns
Quiche aux légumes
Pâté en croûte aux morilles
Taboulé oriental aux légumes frais

Végé
friendly

PLATS

Aubergines à la Parmigiana
Lasagnes à la bolognaise / Lasagnes veggie
Risotto de saison
Brandade de morue
Salade de saison (niçoise, caprese, César)
Assiette niçoise (*petits farcis du champion, pissaladière, charcuterie de pays, légumes grillés et mesclun local*)
Pokebowl au saumon mariné et légumes croquants
Plats du jour (à retrouver sur notre story Instagram)
Soupe montagnarde (Soupe aux légumes de saison, croûtons, tranche de charcuterie, tomme d'alpage)

DESSERTS

Tarte fine aux pommes	Mousse aux deux citrons
Tiramisù	Tartelette au chocolat noir
Mousse au chocolat	Crème caramel
Fondant au chocolat	Crumble aux pommes

BOISSONS

Cocacola/zero, eau plate/pétillante, fuzetea, jus de fruits bio +1€, limonade du comté +1€, bière du comté +1,5€

Comment commander ?

Rien de plus simple : il suffit d'appeler, d'envoyer un sms ou un email avant 10h au 06 98 57 52 04