



*Le Grand Hôtel*  
Hôtel \*\* Restaurant Pizzeria

RESTAURANT

Menu board with two columns of text.

Menu board with one column of text.

# Cocktails

**MOJITO 25CL 9€**

*Rhum 5cl, Citron vert, Sucre de canne, Menthe, Angostura, Perrier*

**MOJITO FRAMBOISE 25CL. 10€**

*Rhum 5cl, Citron vert, Sucre de canne, Menthe, Angostura, Perrier, purée de framboise*

**JARDIN D'ZAOU 25CL 9€**

*Liqueur de Sureau 5cl, Prosecco 8cl, Jus de Citron, Sucre de Canne, Perrier*

**CUBA LIBRE 25CL. 8€**

*Rhum havana Especial 5cl, Citron vert, Coca*

**GIRL POWER 25CL. 9€**

*Martini Blanc 6cl, Purée de Framboise, Tonic, Citron vert*

**SPRITZ 25CL 9€**

*Apérol 6cl, Prosecco 9cl, Perrier, Tranche d'Orange*

**ESPRESSO MARTINI 15CL. 10€**

*Vodka 5cl, liqueur de café 3cl, sirop de Canne, Espresso*

# Mocktails et Soft

**VIRGIN MOJITO 25CL, 6,50€**

*Jus de Pomme, Citron Vert, perrier Sucre de Canne et Menthe*

**VIRGIN MOJITO FRAMBOISE 25CL, 7,50€**

*Jus de Pomme, Citron Vert, Sucre de Canne, perrier purée de Framboise et Menthe*

**LE VIRGIN SPRITZ 25CL 6,50€**

**SIROP 2CL. 2,50€**

**JUS DE FRUITS 25CL 3,60€**

*Orange., Tomate, Fraise, Pomme, Ananas, Pêche*

**RED BULL 25CL 3,60€**

**BOUTEILLE 25CL 3,60€**

*Limonade, Fuse Tea., Schweppes, Shweppes Agrumes, Oasis.*

**BOUTEILLE 33CL 3,60€**

*Cola, Cola 0, Coca Cherry, Perrier.*

**EAU NATURELLE 1L 3,90€**

**EAU GAZEUSE 1L 4,90€**

**EAU GAZEUSE 1/2L 3,90€**

# Bières

**PRESSION MÉTÉOR BLONDE 25CL 3,80€**

**BIÈRES ARTISANALES 33CL 5,50€**

*Josette L' Ambrée,*

*Chantal L'IPA,*

*Joelle La triple*

*Therese La Blanche,*

*Simone la Blonde,*

*Ambroise La Blanche à la Framboise*

*Ginger La Blonde au Gingembre*

**HEINEKEN BOUTEILLE 25CL 3,60€**

**DESPERADOS 33CL 5,50€**

**MONACO 25CL 4€**

**PICON BIÈRE 25CL 4€**

**JUPILER SANS ALCOOL 25CL 3,60€**

# Apéritifs

**VERRE DE VIN 12CL 3,60€**

**KIR 12CL 4€**

**KIR ROYAL 12CL 8€**

**COUPETTE 12CL 7€**

**PASTIS 51, RICARD 2CL 3€50**

**SUZE, AMERICANO 5CL 5€**

**PORTO, MARTINI 5CL 5€**

**VODKA, GIN, WHISKY 4CL 6€**

**HAVANNA 4CL 6€**

# *A Partager ou pas...*

## *La Rilette de Sardine en Fraîcheur 15€*

Rillettes de sardine, citron confit et piment d'Espelette, Pain de Campagne grillé,  
"Simple, Fraiche et étonnamment élégante."

## *Caillette poêlée d'Aups 11€*

Caillette provençal de la boucherie du village servie poêlée sur sa sucrine et pickles de légumes  
"Un goût d'ici sans détour"

## *Planchette 16€*

Charcuterie et Pickles de légumes  
"Le minimum syndical... mais on ne juge pas."

## *Planche des Copains 27€*

Fromage de Chèvre, Belle Charcut' dont Jambon truffé, Hummous, Anchois marinés de Salernes et pickles de légumes...  
"Le début des choses sérieuses."

## *Les Moules gratinées la 12ème 12,50€*

Au Chorizo et Citron confit  
"12 raisons de ne pas partager"

## *Tapas croustillants de Légumes 14€*

Beignets de légumes en tempura et Mayo Aïlée  
"Même les légumes savent se faire plaisir."

## *Pinsa 'péro 18€*

Focaccia coupée pour l'apéro  
Sauce Tomate, Burrata, Jambon cru, Tomates cerise, pesto et Salade  
"Servie au centre ... stratégie discutable."

# Saveurs de Printemps 26,50€

- *Caillette d'Aups*

**Caillette provençal de la boucherie d'Aups servie poêlée sur sa sucrine et pickles de légumes**

- *6 Moules gratinées Chorizo et Citron confit*

- *Estouffade provençale de Sanglier*

**Sanglier mijoté au vin rouge servi avec des Pâtes fraîches**

- *Filet de Saint Pierre Rôti*

**Sauce Safranée, Gratin dauphinois, Brocoli Bimi et Carotte Confite**

- *Pasta Mamma Mia !*

**Pâtes fraîches, Burrata entière Crèmeuse, Tomates Cerise Jambon cru et Pesto**

- *Assiette de Fromage*

- *Tiramisu au Spéculos*

- *2 Boules de Glace*

# Esprit de Saison 39,50€

- *Carpaccio de Boeuf*

**Boeuf Français d'exception, tranché fin et relevé d'une sauce Chimichurri pleine de saveurs.**

- *Rillettes de Sardines en fraîcheur*

**Citron confit et piment d'Espelette**

- *Souris d'Agneau mijotée aux herbes de Provence*

**Gratin Dauphinois, jus de viande, Brocoli Bimi et Carotte Confite**

- *Filet de Boeuf sauce au choix*

**Gratin Dauphinois, jus de viande, Brocoli Bimi et Carotte Confite**

- *Boite Chaude de Chèvre et sa Charcut'*

**Frites, Salade, Assortiment de Charcut' dont le Jambon truffé**

- *Dessert au choix \**

\* Sup de 2€ sur le Baba au Rhum Rhum et les coupes alcoolisées

# Nos Plats

## Souris d'Agneau mijotée aux herbes de Provence 23€

Gratin dauphinois, jus de viande, Carotte Confite, Brocoli Bimi  
3 heures à feu doux, elle ne résiste plus, vous non plus.

## Filet de Saint Pierre Rôti 18€

Sauce Safranée, Gratin dauphinois, Carotte Confite, Brocoli Bimi  
Peau croustillante, chair nacrée. La mer version badass.

## Estouffade Provençale de Sanglier 16€50

Une daube de Sanglier mijoté au vin rouge servi avec des Pâtes fraîches  
Du gibier, du vin rouge, du temps.  
Si t'aimes les plats timides, passe ton tour.

## Le Smash Burger avec Frites 18€50

2 Steaks écrasés, Cheddar fondant, Bacon, Pickles de concombre, oignons  
le tout dans un pain brioché avec une Sauce relevée.  
Serviette obligatoire.

## Carpaccio de Boeuf 100g Sauce Chimichuri 18€

Boeuf Français d'exception, tranché fin et relevé d'une sauce  
Chimichurri pleine de saveurs. Le classique qui voyage...

## Filet de Boeuf 22€

Gratin dauphinois, jus de viande, Brocoli bimi et Carotte Confite  
Un vrai morceau de Boeuf goutu et tendre.

Sauce Poivrée, Chimichurri ou Roquefort

3€

## Boite chaude de fromage de Chèvre 19€50

Aux herbes de provence avec sa charcut'  
dont le jambon truffé, frites et salade

## Salade César 18€50

Salade romaine croquante, Poulet mariné, croûtons dorés,  
copeaux de parmesan, le tout lié par une sauce César  
onctueuse à base d'anchois, d'ail et de citron.

## Pasta Mamma Mia ! 18€

Pâtes fraîches, Burrata cremeuse, Jambon cru, Tomates cerise  
et Pesto... Du soleil dans l'assiette

# Nos Pizzas au feu de Bois

La Classique

12,50€

Sauce tomate, emmental, mozzarella

La Reine

14€

Sauce tomate, jambon, champignons, emmental, mozzarella

La Végétale

15€

Sauce tomate, champignons, poivrons, Aubergine grillées, tomate, oignons, pesto, emmental, mozzarella

La Napo

14.50€

Sauce tomate, anchois de Salernes, câprons, tomate, emmental, mozzarella

La piz'à César

15€

Crème, Poulet, oeuf, salade, tomates, croutons, sauce César

La Kipik

14.50€

Sauce tomate, Spianata, poivrons, oignons, emmental, mozzarella

La France

14.50€

Crème, camembert, moutarde à l'ancienne, lardons, oignons, emmental, mozzarella

La Fromagère

15€

Crème, reblochon, roquefort, chèvre, emmental, mozzarella

La Biquette

14.50€

Crème, chèvre, miel, jambon cru, emmental, mozzarella

La Pizz'Burger

15€50

Sauce tomate et sauce burger, steak, salade, tomate, oignons, cheddar, emmental, mozzarella

La Calzone

16,50€

Chausson fourré de sauce tomate, crème, jambon, champignons, oeuf, emmental, mozzarella, accompagnée de sa salade.

La Dou Païs

16€

Daube de Sanglier, Copeaux de Parmesan, Emmental et Mozzarella

La Summer

16€

Sauce tomate, Burrata crémeuse, Jambon cru, Tomate cerise, Salade

La Don Corleone

16€

Crème et pesto de pistache, Mortadelle, Burrata, mozzarella

Supplément Oeuf ou ingrédient 2€

Toute modification bizarre sur nos Pizzas entraînera un supplément de 0 à 5000 € selon l'humeur du Pizzaiolo

# FORMULE DU MIDI

du Mardi au Vendredi  
*La Demi Pizza Salade + Dessert*

**15€50**

## NOS DEMI PIZZAS

### **La Classique**

Sauce tomate, emmental, mozzarella

### **La Reine**

Sauce tomate, jambon, champignons, emmental, mozza

### **La Végétale**

Sauce tomate, champis, poivrons, aubergine, tomate, oignons, pesto, emmental, mozzarella

### **La Napo**

Sauce tomate, anchois de Salernes, câprons, tomate, emmental, mozzarella

### **Kipik**

Sauce tomate, spianata piquante, poivrons, oignons, emmental, mozzarella

### **Biquette**

Crème, chèvre, miel, jambon cru, emmental, mozza

### **Fromagère**

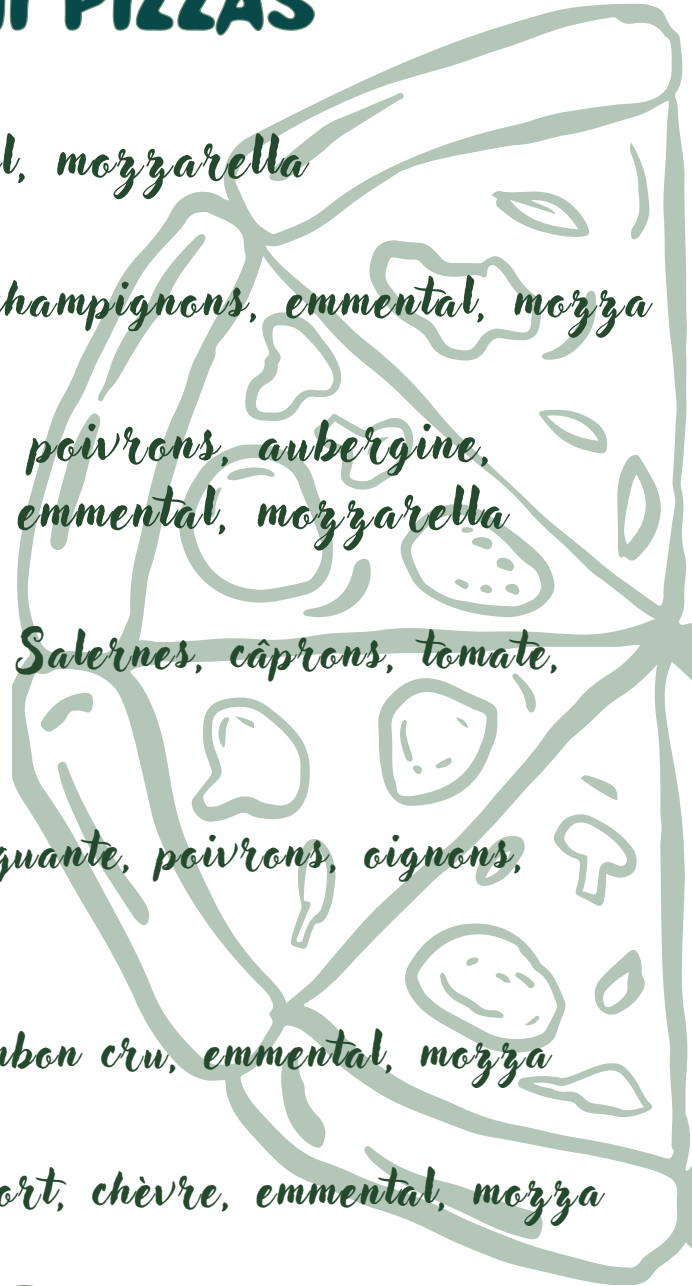
Crème, reblechon, roquefort, chèvre, emmental, mozza

## DESSERTS

**2 boules de glace**

**Tiramisu spéculos**

**Dessert du moment**



# Coupes Glacées

<b>Café Liégeois</b>	<b>7,50€</b>
2 boules café espresso, 1 Café et Chantilly	
<b>Chocolat Liégeois</b>	<b>7,50€</b>
2 boules chocolat noir, Sauce chocolat et Chantilly	
<b>Dame Blanche</b>	<b>7,50€</b>
2 boules Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	
<b>Fruité Gourmande</b>	<b>9€</b>
1 boule Framboise, 1 boule Cassis, 1 boule Fraise, Coulis de Fruit rouge et Chantilly	
<b>La Verdon</b>	<b>9€</b>
2 boules glace Baileys, 4cl de Get 27	
<b>Colonel</b>	<b>9€</b>
2 boules Sorbet Citron, Vodka 4cl	

## Composez votre glace

Simple 2,50€ / Double 4,50€ / Triple 6,30€

Chantilly ou, Sauce Chocolat  
ou Caramel 2€

**Vanille, Menthe-Choco,**

**Chocolat noir, Café,**

**Caramel beurre Salé, Pêche**

**Rhum Raisin, Baileys,**

**Sorbet Coco, Sorbet Citron,**

**Sorbet Framboise, Sorbet Fraise,**

**Sorbet Cassis**

# Boissons Chaudes

<i>Espresso</i>	2,10€
<i>Chocolat, Double espresso</i>	3,80€
<i>Grand crème</i>	3,80€
<i>Noisette, Décafé, Allongé</i>	2,20€
<i>Thé</i>	3,50€
<i>Irish Coffee</i>	8,50€

# Gourmandises

*Le petit Gourmand* 7€

Café accompagné de douceurs du moment

*Tiramisu Spéculos* 7,50€

*Baba au Rhum* 8€

Accompagné de Chantilly, coulis Caramel  
et glace rhum raisin

*Baba au Rhum Rhum* 10€

Tout pareil qu'au dessus mais avec un shot de rhum

*La Tarte Tatin du Chef* 8€

Servie chaude avec sa boule de glace à la Vanille

*Brioche Perdue chez les Irish* 8€

Servie avec du Caramel, glace Baileys et chantilly

*Assiette de fromage du moment* 8€

# Un Digestif?

*Get 4cl* 5,50€

*Limoncello 4cl* 5,50€

*Baileys 4cl* 5,50€

*Génépi 4cl* 5,50€

*Garlaban 4cl* 5,50€

*Cognac, Poire 4cl* 7€

*Farigoulette 4cl* 6€

*Armagnac 4cl* 7€

**Taxe et service compris**