

La Pitchouline

Restaurant - Pizzeria

Notre Histoire

Depuis 1995, Pierrot et Corinne, les patrons de cet établissement, se sont lancés dans cette aventure en y mettant tout leur cœur. La passion pour ce beau métier, les a amenés à créer un lieu convivial et chaleureux.

C'est également entre les employés que l'on ressent cet esprit familial.
Un lieu rempli de simplicité et de gourmandise.

La Pitchouline a la capacité d'accueillir des groupes, avec 56 couverts à l'intérieur et environ 80 couverts de plus lors de la saison estivale, dans la cour fleurie.

De plus, nous proposons, sur réservation, la préparation d'une Paella Royale. Ainsi que la livraison à domicile, qui est gratuite (dans un rayon de 7 km).



La Pitchouline

Nos Pizzas Artisanales

cuites au feu de bois

FROMAGE 11€

Sauce tomate, emmental et olives

ANCHOIS 12€

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

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



Nos Pizzas Artisanales

cuites au feu de bois

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

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

FRANCKY 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

SALADE VERTE 4€

FRITES MAISON 4€

CAMEMBERT AU FOUR 17€

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

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

SALADE PAYSANNE 18€

foie gras, gésier confit, magret fumé, champignons, pommes de terre et croûtons à l'ail



Nos Viandes & Poissons

ANDOUILLETTE GRILLÉE 17€

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

MAGRET DE CANARD 20€

légumes et frites maison, sauce au choix*

PIÈCE DU BOUCHER 20€

au feu de bois, légumes et frites maison, sauce au choix*

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 21€

légumes et frites maison ou linguines sauce tomate

***SAUCE AU CHOIX**

roquefort, poivre-vert, cèpe, moutarde ou miel

DAUBE DE POULPE 17€

et ses linguines

DORADE GRILLÉE 20€

au feu de bois, légumes à la provençale

RISOTTO DE SAINT JACQUES ET SAUMON FUMÉ 20€

déglacé au Noilly Prat

MARMITE DU PÊCHEUR 21€

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



Nos Pâtes

RAVIOLES DU DAUPHINÉ 16€
crèmeux au pistou, salade verte

GRATIN DE LASAGNES MAISON 16€
salade verte

LINGUINES À LA CARBONARA 16€

LINGUINES AUX GAMBAS 19€

Menu Pitchoun 12€

PLAT

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

DESSERT

Dessert enfant du moment



La Pitchouline

Prix nets - Taxes et service compris

Nos Menus

Menu Découverte 25€

ENTRÉE

Soupe de Poissons

ou

Pizza Jambon (ou anchois) -Fromage

PLAT

Andouillette Grillée au feu de bois

ou

Gratin de Lasagnes

ou

Daube de Poulpe

DESSERT

Crème Brûlée

ou

Mousse au Chocolat

ou

Glace 2 boules au choix

Menu Gourmand 29€

ENTRÉE

Moules Farcies au beurre provençal

ou

Salade de Chèvre Chaud

ou

Pizza Provençale

PLAT

Magret de Canard sauce au choix

ou

Linguines aux Gambas

ou

Risotto de Saint-Jacques
et Saumon Fumé

DESSERT

Au choix à la carte



Nos Boissons

Nos Alcools

Pastis/Ricard (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€

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

Americano Maison (9cl) 8€

Kir Royal (8cl) 8€

Spritz (9cl) 8€

Nos Boissons Chaudes

Café Nespresso 2€

Décaféiné Nespresso 2€

Infusion 2,50€

Thé 2,50€

Cappuccino 3€

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 Digestifs (4cl) 7€

Amaretto Get 27

Armagnac Grappa

Calvados Limoncello

Cognac Marie-Brizard

Cointreau Rhum



Nos Vins

Vin au Pichet

LES MAÎTRES VIGNERONS
rouge ou rosé

100cl 11€
50cl 8€
25cl 7€

Vin au verre

LES MAÎTRES VIGNERONS
rouge, rosé ou blanc

10cl 3,50€

Vin de Pays AOP

DOMAINE GOURMANDISE
rouge, rosé ou blanc

75cl 17€

Côtes du Rhône AOC

DOMAINE SAMORÈNS
rouge

75cl 20€

Côtes de Provence AOP

DOMAINE ST ROCH
rouge ou rosé

75cl 20€
50cl 17€

Chianti AOP

VILLA VÉRONI
rouge

75cl 22€

Coteaux Varois AOC

DOMAINE ST JULIEN
rouge ou rosé

75cl 25€
50cl 19€

Côtes de Provence AOP

CHÂTEAU DE BERNE
rouge ou rosé

75cl 30€
50cl 26€

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 RIGOLOT & FILS
blanc de blanc ou rosé

75cl 60€



La Pitchouline

Restaurant - Pizzeria

Nous vous souhaitons un agréable repas.
N'hésitez pas à nous laisser votre avis.



La Pitchouline