



La Pignatelle

--- Restaurant / Afterwork ---

*"La Gastronomie est l'Art d'utiliser
la nourriture pour créer le Bonheur !"*

*"Gastronomy is the Art of using food
to create Happiness !"*

Prix en € - Taxes et service inclus

Nos Entrées / Our Starters

<i>Croustillant de Reblochon et Oignons Confits, Mesclun de Salade</i> <i>Reblochon in a Crispy Pastry, Caramelized Onions</i>	13.00
<i>Velouté de Patates Douces aux Eclats de Chataigne</i> <i>Sweet Potato Velouté, Bursts of Chestnuts</i>	13.00
<i>Beignets de Pommes de Terre à la Savoyarde, Assortiment de Charcuterie</i> <i>Savoyard Potatoe Fritters, Mix of Charcuterie</i>	14.00
<i>Soupe de Poisson « Maison » servie avec Rouille et Croûtons</i> <i>Homemade Fish Soup with Aioli Sauce and Croutons</i>	13.00
<i>Cuisses de Grenouille en Persillade, Flambées au Pastis</i> <i>Pastis Infused Frog Legs</i>	17.00
<i>Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » aux Trois Saveurs,</i> <i>Pain Croustillant aux Céréales et Pain D'Épice</i> <i>Homemade Duck Foie Gras with Ginger Bread and Cereal Bread</i>	19.00
<i>Cassolette d'Oeufs Cocotte aux Cèpes, Mouillettes au Jambon de Pays</i> <i>Roasted Eggs with Mushrooms in Cassolette, Slices of Toast with Prosciutto</i>	14.00
<i>Farandole de Petits Farcis Niçois Froids, Mesclun de Salade</i> <i>Selection of Fresh Vegetables Stuffed with Meat, Mix Salad (Nice Speciality)</i>	13.00 17.00
<i>Salade Gourmande de Magret Fumé et Grenade, Haricots Verts</i> <i>Smoked Duck Salad with Pomegranate, French Beans</i>	15.00

Nos Plats / Our Mains Courses

Les Viandes

<i>Poêlée de Rognons de Veau à la Graine de Moutarde à l'Ancienne, Pommes de Terre sautées à l'Ail</i>	<i>19.50</i>
<i>Veal Kidneys in a Creamy Mustard Sauce, Garlic Roasted Potatoes</i>	
<i>Suprême de Volaille, Chutney de Mangue et Risotto Crémeux</i>	<i>20.00</i>
<i>Chicken Supreme, Mango Chutney and Risotto</i>	
<i>Parmentière de Joue de Porc, Mesclun de Salade</i>	<i>20.00</i>
<i>Pork Shepherds Pie, Salad</i>	
<i>Confit de Canard « Maison », Gratin Dauphinois</i>	<i>20.00</i>
<i>Duck Confit (Crispy-skinned duck leg cooked in its own fat), Creamy Potato Gratin</i>	
<i>Escalope de Veau à la Milanaise Normande (Crème et Champignons)</i>	<i>22.00</i>
<i>Veal Milanese Escalop (Breadcrumbs) Normande (Mushrooms Sauce)</i>	
<i>Mini Côte de Bœuf (380g), Sauce Marchand de Vin, Frites Maison et Salade</i>	
<i>T-Bone Steak (380g), French Fries and Salad</i>	<i>28.00</i>
<i>Emincé de Magret de Canard au Gingembre, Chou Rouge Caramélisé à l'Orange</i>	
<i>Roasted Duck Breast with Ginger Sauce, Caramelized with Orange</i>	<i>24.00</i>

Nos Plats / Our Mains Courses

Les Poissons

*Papillote de Cabillaud aux Légumes Frais, Sauce Safranée
et Timbale de Riz* 19.00

Foil-Baked Cod Fish with vegetables, Safran Sauce and Rice

Filet de Dorade au Romarin, Sauce Citronnée et Wok de Légumes Frais 20.00

Oven Roasted Seabream with Rosemary and Lemon Sauce, Wok Vegetables

Sole (350g) « Belle Meunière », Pommes Vapeurs 29.00

Sole « Meunière », Steamed Potatoes

Aïoli de Cabillaud à la Provençale, Ronde de Légumes Frais au Gros Sel 21.00

Provençal Aioli (Cod Fish), Fresh Vegetables, Aioli Sauce

Steak d'Espadon à la Niçoise, Ratatouille Maison 22.00

Pan Fried Swordfish with Tomato Sauce, Homemade Ratatouille

Les Pâtes

Ravioles Ricotta – Epinard, Sauce Tomate ou Huile D'olive 17.00

Spinach and Ricotta Ravioli with Tomato Sauce or Olive Oil

Linguine Carbonara 16.00

Linguine Carbonara

Spaghettis aux Fruits de Mer et Gambas, Bisque de Homard 18.00

Seafood Spaghettis with Prawns, Lobester Sauce

Nos Desserts / Our Desserts

Tous Nos Desserts sont faits Maison

<i>Tiramisu au Nutella</i> <i>Nutella Tiramisu</i>	8.50
<i>Ananas Frais Roti à la Vanille</i> <i>Roasted Pineapple with Vanilla</i>	8.00
<i>Crème Brulée</i> <i>Creme Brulee</i>	7.50
<i>Panacotta à la Crème de Marrons</i> <i>Chestnut Panacotta</i>	8.50
<i>Tarte aux Poires et Vin Rouge, Pain d'Epices</i> <i>Pear Pie with Red Wine and Gingerbread</i>	8.00
<i>Crêpes façon Italienne au Citron, Boule de Glace Vanille</i> <i>Italian Crepe with Lemon with Vanilla Ice Cream</i>	7.50
<i>Café Gourmand</i> <i>Mix of Different Desserts Served with the Coffee</i>	9.00
<i>Granité de Pommes au Vieux Calvados Colonel : Sorbet Citron, Vodka</i> <i>Apple Ice Cream with Calvados Lemon Ice Cream with Vodka</i>	9.00
<i>Assortiment de Glaces ou Sorbets (2 Boules)</i> <i>Ask for our Ice Cream Flavours (2 Scoops)</i>	7.50

Menu Rayon de Soleil à 28 Euros

Une Entrée, Un Plat, Un Dessert

Croustillant de Reblochon et Oignons Confits, Mesclun de Salade
Reblochon in a Crispy Pastry, Caramelized Onions

Velouté de Patates Douces aux Eclats de Chataigne
Sweet Potato Velouté, Bursts of Chestnuts

Beignets de Pommes de Terre à la Savoyarde, Assortiment de Charcuterie
Savoyard Potatoe Fritters, Mix of Charcuterie

Suprême de Volaille, Chutney de Mangue et Risotto Crémeux
Chicken Supreme, Mango Chutney and Risotto

Papillote de Cabillaud aux Légumes Frais, Sauce Safranée
et Timbale de Riz
Foil-Baked Cod Fish with vegetables, Safran Sauce and Rice

Parmentière de Joue de Porc, Mesclun de Salade
Pork Shepherds Pie, Salad

Ananas Frais Roti à la Vanille
Roasted Pineapple with Vanilla

Crème Brulée
Creme Brulee

Crêpes façon Italienne au Citron, Boule de Glace Vanille
Italian Crepe with Lemon with Vanilla Ice Cream

Menu Gourmet à 38 Euros

Une Entrée, Un Plat, Un Dessert

*Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » aux Trois Saveurs,
Pain Croustillant aux Céréales et Pain D'Épice*

Homemade Duck Foie Gras with Ginger Bread and Cereal Bread

Cassiolette d'Œufs Cocotte aux Cèpes, Moutillettes au Jambon de Pays

Roasted Eggs with Mushrooms in Cassiolette, Slices of Toast with Prosciutto

Salade Gourmande de Magret Fumé et Grenade, Haricots Verts

Smoked Duck Salad with Pomegranate, French Beans

Filet de Dorade au Romarin, Sauce Citronnée et Wok de Légumes Frais

Oven Roasted Sea bream with Rosemary and Lemon Sauce, Wok Vegetables

Emincé de Magret de Canard au Gingembre, Chou Rouge Caramélisé à l'Orange

Roasted Duck Breast with Ginger Sauce, Caramelized with Orange

Steak d'Espadon à la Niçoise, Ratatouille Maison

Pan Fried Swordfish with Tomato Sauce, Homemade Ratatouille

Tiramisu au Nutella

Nutella Tiramisu

Panacotta à la Crème de Marrons

Chestnut Panacotta

Tarte aux Poires et Vin Rouge, Pain d'Épices

Pear Pie with Red Wine and Gingerbread

Menu Enfant / Children Menu

Sirop de Fruit

Fruit Syrup

+

Lasagne de Bœuf « Maison »

Beef Lasagne

Ou / Or

Nuggets Poulet à l'Américaine

Chicken Nuggets

+

Glace au Choix (1 Boule)

Ice Cream (1 Scoop)

12.50 Euros