



# *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>Salade Paysanne aux Pommes de Terre et Lardons, Brick de Reblochon</i> <i>Country Salad with Potatoes and Bacon, Crispy Baked Reblochon</i>	14.00
<i>Galette de Sarrasin au Blé Noir, Tombée de Poireaux et Emmental Fondu</i> <i>Buckwheat Crepe with Creamy Leeks and Warm Cheese</i>	15.00
<i>Capuccino de Potiron et sa Crème de Champignons des Bois</i> <i>Pumpkin Capuccino with Mushrooms Cream</i>	13.00
<i>Soupe de Poisson « Maison » servie avec Rouille et Croûtons</i> <i>Homemade Fish Soup with Rust Sauce and Croutons</i>	12.00
<i>Salade de Poulpes Tièdes et Pommes de Terre aux Arômes Balsamiques</i> <i>Salad of Warm Octopuses and Potatoes Cooked in Balsamic Aromas</i>	15.00
<i>Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » aux Trois Saveurs,</i> <i>Pain Croustillant aux Céréales</i> <i>Homemade Duck Foie Gras with Slices of Toasts and Cereal Bread</i>	19.00
<i>Os à Moelle Rôti au Sel de Guérande et Toasts Aillés (15min)</i> <i>Marrow Bones Roasted in the Cooking Salt of Guérande »</i> <i>with Garlic Toasts</i>	15.00
<i>Cuisses de Grenouilles Poêlées en Persillade, Mesclun de Salade</i> <i>Pan-Fried Frog Legs Cooked with Parsley Sauce</i>	14.00
<i>Farandole de Petits Farcis Niçois Tièdes, Mesclun de Salade</i> <i>Selection of Fresh Vegetables Stuffed with Meat, Mix Salad (Nice Speciality)</i>	13.00

# *Nos Plats / Our Mains*

## *Courses*

---

### *Les Viandes*

- Poêlée de Rognons de Veau à la Graine de Moutarde Ancienne,  
Pommes Sautées à l'Ail* 19.50  
*Veal Kidneys in a Creamy Mustard Sauce, Garlic Roasted Potatoes*
- Souris d'Agneau Confitée aux Quatre Epices, Purée de Brocolis* 22.00  
*Lamb Shank Roasted with Spices and Honey,  
Mashed Potatoes and Broccoli*
- Confit de Canard « Maison », Pommes Sautées à l'Ail* 19.50  
*Duck Confit (Crispy-skinned duck leg cooked in its own fat), Garlic Potatoes*
- Filet Mignon de Porc Sauce Forestière,  
Gratin de Courgettes au Riz Sauvage* 20.00  
*Pork Filet Mignon with Mushrooms Cream, Zucchini Rice Gratin*
- Mini-Côte de Bœuf (380g), Frites Maison et Salade* 28.00  
*T-Bone Steak (380g), French Fries and Salad*
- Emincé de Magret de Canard Rôti aux Fruits Rouges,  
Gratin Dauphinois « Maison »* 24.00  
*Duck Breast Roasted with Red Fruits Sauce, Creamy Potato Gratin*
- Escalope de Veau à la Milanaise ou Normande (Crème et Champignons)* 20.00  
*Veal Milanese Escalop (Breadcrumbs) or Normande (Mushrooms Sauce)*

# *Nos Plats / Our Mains*

## *Courses*

---

### *Les Poissons*

<i>Daurade Entière Rôtie au Fenouille, Ronde de Légumes Vapeurs</i> <i>Fresh Seabream Roasted with Virgin Olive Oil,</i> <i>Fennel and Aromatic Herbs, Steamed Vegetables</i>	26.00
<i>Mini Bouillabaisse de Cabillaud, Rouille et Croutons</i> <i>Cod Fish Soup Served with Aioli Sauce and Croutons</i>	19.00
<i>Sole (350g) « Belle Meunière », Pommes Vapeurs</i> <i>Sole « Meunière », Steamed Potatoes</i>	28.50
<i>Aioli de Cabillaud à la Provençale,</i> <i>Ronde de Légumes Frais au Gros Sel</i> <i>Provençal Aioli (Cod Fish), Fresh Vegetables, Aioli Sauce</i>	20.00
<i>Bouvrade de Crustacés en Bisque de Homard et Petits Légumes</i> <i>Bouvrade of Shellfish with Vegetables Simmered in the Lobster Sauce</i>	22.00
<i>Aile de Raie à la Grenobloise, Pommes Vapeurs</i> <i>Skate Wing à la Grenobloise, Steamed Potatoes</i>	20.00

# *Nos Desserts / Our Desserts*

*Tous Nos Desserts sont faits Maison*

---

<i>Tarte « Bourdaloue » aux Poires</i> <i>French Pear Pie</i>	7.50
<i>Boléro aux Marrons et à la Vanille</i> <i>Chestnut Cake with Vanilla Genoise Sponge</i>	8.00
<i>Baba au Rhum</i> <i>Rum Baba (Spongy Yeast Cake Soaked with Rum Syrup and Whipped Cream)</i>	8.50
<i>Fondant Tiède au Chocolat, Crème Anglaise et Chantilly</i> <i>Warm Chocolate Cake with Homemade Whipped Cream</i>	8.50
<i>Framboisier façon Pignatelle, Coulis de Fruits Rouges Maison</i> <i>Homemade Raspberry Cake with Reduction Fruits Sauce</i>	8.00
<i>Feuilleté Gourmand aux Pommes, Glace Vanille et Caramel au Beurre Salé</i> <i>Mix of Apple, Vanilla Ice Cream and Salted Caramel Sauce in a Crispy Puff Pastry</i>	8.50
<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 27 Euros*

*Une Entrée, Un Plat, Un Dessert*

---

*Salade Paysanne aux Pommes de Terre et Lardons,  
Brick de Reblochon*

*Country Salad with potatoes and Bacon, Crispy Baked Reblochon*

*Galette de Sarrasin au Blé Noir,  
Tombée de Poireaux et Emmental Fondu*

*Buckwheat Crepe with Creamy Leeks and Warm Cheese*

*Capuccino de Potiron et sa Crème de Champignons des Bois*

*Pumpkin Capuccino with Mushrooms Cream*

---

*Mini Bouillabaisse de Cabillaud, Rouille et Croutons*

*Cod Fish Soup with Aioli Sauce and Croutons*

*Filet Mignon de Porc Sauce Forestière, Gratin de Courgettes au Riz Sauvage*

*Pork Filet Mignon with Mushrooms Cream, Zucchini Rice Gratin*

*Aile de Raie à la Grenobloise, Pommes Vapeurs*

*Skate Wing à la Grenobloise, Steamed Potatoes*

---

*Tarte « Bourdalou » aux Poires*

*Fresh Pear Pie*

*Boléro aux Marrons et à la Vanille*

*Chestnut Cake with Vanilla Genoise Sponge*

*Framboisier façon Pignatelle, Coulis de Fruits Rouges Maison*

*Homemade Raspberry Cake with Reduction Fruits Sauce*

# *Menu Gourmet à 37 Euros*

*Une Entrée, Un Plat, Un Dessert*

---

*Soupe de Poisson « Maison » servie avec Rouille et Croûtons*

*Homemade Fish Soup with Rust Sauce and Croutons*

*Salade de Poulpes Tièdes et Pommes de Terre aux Arômes Balsamiques*

*Salad of Warm Octopuses and Potatoes in the Balsamic Aromas*

*Ferrine de Foie Gras de Canard « Maison » aux Trois Saveurs,*

*Pain Croustillant aux Céréales*

*Homemade Duck Foie Gras with Slices of Toasts and Cereal Bread*

---

*Souris d'Agneau Confite aux Quatres Epices, Purée de Brocolis*

*Lamb Shank Roasted with Spices and Honey, mashed Potatoes and Broccoli*

*Daurade entière Rôtie au Fenouille, Ronde de Légumes Vapeurs*

*Fresh Seabream Roasted with Virgin Olive Oil, Fennel and Aromatic Herbs,  
Steamed Vegetables*

*Emincé de Magret de Canard Rôti aux Fruits D'Été,*

*Gratin Dauphinois « Maison »*

*Duck Breast Roasted with Apricot Sauce, Creamy Potato Gratin*

---

*Baba au Rhum*

*Rum Baba (Spongy Yeast Cake Soaked with Rum Syrup and Whipped Cream)*

*Feuilleté Gourmand aux Pommes, Glace Vanille et Caramel au Beurre Salé*

*Mix of Apple, Vanilla Ice Cream and Salted Caramel Sauce in a Crispy Puff Pastry*

*Fondant Tiède au Chocolat, Crème Anglaise et Chantilly*

*Warm Chocolate Cake with Homemade Whipped Cream*

# *Menu Enfant / Children Menu*

---

*Sirap 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*