



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

- Galette de Sarrasin au Blé Noir, Tombée de Poireaux aux Lardons, Emmental Fondu et Chips de Bacon* 15.00
Buckwheat Crepe with Creamy Leeks, Bacon and Warm Cheese
- Capuccino de Potimarron et Crème Montée à la Ciboulette* 13.00
Pumpkin Capuccino with Chive Cream
- Millefeuille au Boursin et Coppa, Réduction de Vinaigre Balsamique* 13.00
Thousand Leaves with Garlic Cheese and Italian Delicatessen
- Soupe de Poisson « Maison » servie avec Rouille et Croûtons* 13.00
Homemade Fish Soup with Aioli Sauce and Croutons
- Salade de Poulpes et Fruits de Mer Froids au Vinaigre Balsamique, Pommes Grenailles* 16.00
Warm Octopuses and Potatoes Salad Cooked in Balsamic Aromas
- Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » aux Trois Saveurs, Pain Croustillant aux Céréales et Pain D'Épice* 19.00
Homemade Duck Foie Gras with Ginger Bread and Cereal Bread
- Salade Gourmande de Gésiers de Dinde déglacés au Vinaigre de Cidre, Copeaux de Magret Fumé* 17.00
Deglaze Turkey Gizzard Salad with some Smoked Duck
- Farandole de Petits Farcis Niçois Froids, Mesclun de Salade* 13.00 | 17.00
Selection of Fresh Vegetables Stuffed with Meat, Mix Salad (Nice Speciality)
- Salade Vegan, Spaghettis de Courgettes et Carottes, Tofu Pané au Sésame* 13.00 | 17.00
Vegan Salad with Carrots and Zucchini Spaghettis, Breaded Tofu

Nos Plats / Our Mains Courses

Les Viandes

- Poêlée de Rognons de Veau aux Oignons Rouges,
Déglacée au Vinaigre Balsamique, Pommes Sautées à l'Ail* 19.50
Veal Kidneys Cooked with Red Onion, Garlic Roasted Potatoes
- Souris d'Agneau Confit aux Quatre Epices, Crumble de Légumes* 23.00
Lamb Shank Roasted with Spices and Honey, Vegetables Crumble
- Confit de Canard « Maison », Pommes Sautées à l'Ail* 20.00
Duck Confit (Crispy-skinned duck leg cooked in its own fat), Garlic Potatoes
- Filet Mignon de Porc Sauce aux Cèpes, Gratin de Courgettes au Riz* 19.00
Pork Filet Mignon with Mushrooms Cream, Zucchini Rice Gratin
- Escalope de Veau à la Milanaise | Normande (Crème et Champignons)* 22.00
Veal Milanese Escalop (Breadcrumbs) | Normande (Mushrooms Sauce)
- Mini Côte de Bœuf (380g), Sauce Marchand de Vin, Frites Maison et Salade*
T-Bone Steak (380g), French Fries and Salad 28.00
- Emincé de Magret de Canard Rôti aux Poires, Gratin Dauphinois « Maison »*
Duck Breast Roasted with Pear Sauce, Creamy Potato Gratin 24.00
- Burger Façon Pignatelle au Foie Gras, Oignons Confits
et Beignets de Pommes de Terre* 20.00
Pignatelle's Burger with Foie Gras, Candied Onions and Potatoes Pancake

Nos Plats / Our Mains Courses

Les Poissons

<i>Mini Bouillabaisse de Cabillaud, Rouille et Croutons</i> <i>Cod Fish Soup Served with Aioli Sauce and Croutons</i>	<i>19.00</i>
<i>Sole (350g) « Belle Meunière », Pommes Vapeurs</i> <i>Sole « Meunière », Steamed Potatoes</i>	<i>29.00</i>
<i>Aioli de Cabillaud à la Provençale, Ronde de Légumes Frais au Gros Sel</i> <i>Provençal Aioli (Cod Fish), Fresh Vegetables, Aioli Sauce</i>	<i>21.00</i>
<i>Filet de Loup Frais à la crème de Poivrons Rouges, Compotée de Chou Rouge</i> <i>Fresh Seabass Filet Roasted with Red Pepper Sauce, Red Cabbage</i>	<i>20.00</i>
<i>Bouvrade de Filets de Rougets et Saint-Jacques en Bisque de Homard,</i> <i>Petits Légumes</i>	<i>23.00</i>
<i>Bouvrade of Red Mullet and St Jacques with Vegetables Simmered in the Lobster Sauce</i>	
<i>Pavé de Saumon frais au Sésame, Légumes frais et Sauce Asiatique</i> <i>Grilled Salmon with Asian Citrus Sauce and Sesame, Steamed Vegetables</i>	<i>22.00</i>

Les Pâtes

<i>Ravioles Ricotta – Epinard, Sauce Tomate ou Huile D'olive</i> <i>Spinach and Ricotta Ravioli with Tomato Sauce or Olive Oil</i>	<i>17.00</i>
<i>Pennes aux Aubergines et Parmesan, Jambon Cru</i> <i>Eggplant Pasta (Penne) with Parmesan Cheese and Ham</i>	<i>16.00</i>
<i>Spaghettis aux Fruits de Mer et Gambas, Bisque de Homard</i> <i>Seafood Spaghettis with Prawns, Lobester Sauce</i>	<i>18.00</i>

Nos Desserts / Our Desserts

Tous Nos Desserts sont faits Maison

<i>Cheesecake au Fromage Frais et Spéculoos</i> <i>Philadelphia Classic Cheesecake with Speculoos</i>	8.00
<i>Crème Brulée à la Pistache</i> <i>Pistachio Creme Brulee</i>	7.50
<i>Tarte à la Mirabelle</i> <i>Mirabelle Plum Tart</i>	7.50
<i>Fondant Tiède au Chocolat, Crème Anglaise et Chantilly</i> <i>Warm Chocolate Cake with Homemade Whipped Cream</i>	8.50
<i>Poire Pochée au Vin Rouge et à la Cannelle</i> <i>Classic Poached Pear in Spiced Wine Syrup</i>	8.50
<i>Profiteroles, Glace Vanille et Chocolat Chaud</i> <i>Chocolate Profiteroles with Vanilla Ice Cream</i>	8.50
<i>Tiramisu à L'Orange Confitée et Pain d'Épice</i> <i>Orange Tiramisu with Gingerbread</i>	8.00
<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

Millefeuille au Boursin et Coppa, Réduction de Vinaigre Balsamique
Thousand Leaves with Garlic Cheese and Italian Delicatessen

Galette de Sarrasin au Blé Noir,
Tombée de Poireaux aux Lardons et Emmental Fondu
Buckwheat Crepe with Creamy Leeks and Warm Cheese

Capuccino de Potimarron et Crème Montée à la Ciboulette
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 aux Cèpes, Gratin de Courgettes au Riz
Pork Filet Mignon with Mushrooms Cream, Zucchini Rice Gratin

Filet de Loup Frais à la crème de Poivrons Rouges, Compotée de Chou Rouge
Fresh Seabass Filet Roasted with Red Pepper Sauce, Red Cabbage

Cheesecake au Fromage Frais et Speculoos
Philadelphia Classic Cheesecake with Speculoos

Crème Brulée à la Pistache
Pistachio Creme Brulee

Tiramisu à L'Orange Confite et Pain d'Epice
Orange Tiramisu with Gingerbread

Menu Gourmet à 38 Euros

Une Entrée, Un Plat, Un Dessert

*Salade Gourmande de Gésiers de Dinde déglacés au Vinaigre de Cidre,
Copeaux de Magret Fumé*

Deglaze Turkey Gizzard Salad with some Smoked Duck

*Salade de Poulpes et Fruits de Mer Tièdes au Vinaigre Balsamique,
Pommes Grenailles*

Salad of Warm Octopuses and Potatoes in the Balsamic Aromas

*Terrine 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, Crumble de Légumes

Lamb Shank Roasted with Spices and Honey,

Pavé de Saumon frais au Sésame, Légumes frais et Sauce Asiatique

Grilled Salmon with Asian Citrus Sauce and Sesame, Steamed Vegetables

Emincé de Magret de Canard Rôti aux Poires,

Gratin Dauphinois « Maison »

Duck Breast Roasted with Sauce, Creamy Potato Gratin

Poire Pochée au Vin Rouge et à la Cannelle

Classic Poached Pear in Spiced Wine Syrup

Profiteroles, Glace Vanille et Chocolat Chaud

Chocolate Profiteroles with Vanilla Ice Cream

Tarte à la Mirabelle

Mirabelle Plum Tart

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