

CHEZ TITI

Bar & Restaurant

Pizzas



Margarita : sauce tomate provençale, mozzarella, origan

Margarita: provençal tomato sauce mozzarella, oregano

Reine : sauce tomate provençale, mozzarella, allumettes de jambon, champignons, origan

Reine: provençal tomato sauce, mozzarella, ham strips, mushrooms, oregano

4 fromages : crème fraîche, mozzarella, roquefort, parmesan, feta, origan

4 cheeses: fresh cream, mozzarella, Roquefort, Parmesan, feta, oregano

Provençale : sauce tomate provençale, mozzarella, légumes à la provençale, origan

Provençale: Provençal tomato sauce, mozzarella, Provençal-style vegetables, oregano

Orientale : sauce tomate provençale, mozzarella, merguez, pesto, origan, poivrons

Orientale: provençal tomato sauce, mozzarella, merguez sausage, pesto, oregano, sweet pepper

Montagnarde : crème fraîche, coppa à l'ancienne, mozzarella, reblochon, oignons

Montagnarde: crème fraîche, traditional coppa, mozzarella, Reblochon cheese, onions

Saumon : crème fraîche, mozzarella, saumon fumée, aneth, origan

Salmon: crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, dill, oregano

Poulet bacon : crème fraîche, poulet, bacon, origan

Chicken & Bacon: Fresh cream, chicken, bacon, oregano

Coppa chèvre : base crème fraîche, mozzarella tranche de coppa, chèvre, origan

Coppa & Goat Cheese: crème fraîche base, mozzarella, coppa slices, goat cheese, oregano

Carnivore : base sauce tomate provençale, mozzarella, viande hachée, merguez, poivron, origan

Carnivore: provençal tomato sauce base, mozzarella, ground beef, merguez sausage, bell pepper, oregano

Friture d'éperlans **Fried smelt fish**

6.80€

Rillettes de volailles à l'estragon (110g), toasts **Poultry rillettes with tarragon toasts**

8.90€

Houmous (110g), toasts **Hummus, toasts**

8.90€

Tapenade d'olives vertes et tomates confites (110g), toasts **Green olive and sun-dried tomato tapenade, toasts**

8.90€

Salades Salads



Salade de poulet façon caesar : salade, tomates, concombre, poulet croustillant, oignons frits, guacamole, parmesan râpé

13.80€

Crispy Chicken Caesar-Style Salad: Salad, tomato, cucumber, crispy chicken, fried onions, guacamole, grated Parmesan

Salade de feta à la grecque : tomates coeur de boeuf, concombre, feta, melon, pastèque, olives noires, oignons, vinaigrette légère

13.40€

Greek-Style Feta Salad: Beef heart tomatoes, cucumber, feta cheese, melon, watermelon, black olives, red onions, light vinaigrette

Assiette d'été : burrata et tomates anciennes, jambon serrano

15.80€

Summer Plate: burrata & heirloom tomatoes, serrano Ham

Snacks & plats Snacks & Main dishes

Croque-monsieur frites, salade
French-style toasted ham and cheese sandwich served with fries and salad

11.90€

Croque-madame frites, salade, oeuf à cheval
French-style toasted ham and cheese sandwich with a fried egg on top served with fries and salad

12.90€

Steak haché frites / à cheval

11.90€/12.90€

Beef patty & Fries / Beef patty with Fried Egg

Smash burger frites : double steak haché, salade, tomate cœur de bœuf, cheddar, oignons, sauce cocktail

15.50€

Double beef patty, heirloom tomato, cheddar, onions, cocktail sauce and fries

Filet de saumon grillé, aioli, ratatouille

15.80€

Grilled Salmon Fillet, Aioli & Ratatouille (Garlic mayonnaise & Slow-cooked Mediterranean vegetables medley)

Entrecôte "maturée" (250g) origine france, beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois, salade

22.80€

Dry-Aged Ribeye Steak (250g), french origin, Herb Butter, Dauphinois Gratin (French-style creamy potato gratin), salad

Plat du jour **Dish of the day**

15.00€

Garnitures : frites (sauce cheddar +1,50€), salade crudités, ratatouille

4.00€

Side Dishes: Fries (cheddar sauce +1,50€), fresh salad, ratatouille

*Apéro à partager, Bocaux maison
Sharing appetizers, Homemade jars*

Box Enfant *Kid's box*

De 4 à 9 ans

6.50€

Caprisun

Croque-monsieur

ou

Aiguillettes de volaille (ou végétarien), frites

Croque-monsieur or

Chicken (or vegetarian) strips, fries

Compote de pommes ou yaourt à boire

Apple compote or drinkable yogurt

Jouet

Surprise toy



GAMME APÉRO *APERÓ RANGE*

8.90€

Rillettes de poulet à l'estragon (110g) *Chicken rillettes with tarragon*

Tapenade d'olive verte et tomate confite (110g) *Green olive and sun-dried tomato tapenade*

Houmous (110g) *Hummus*

GAMME PLATS GARNIS *MAIN DISHES RANGE*

14.20€

Porc au caramel, nouilles chinoises (240g) *Caramel pork with Chinese noodles*

Poulet curry coco, riz pilaf (240g) *Coconut curry chicken with pilaf rice*

Poulet thaï, riz pilaf (240g) *Thai chicken with pilaf rice*

GAMME VÉGÉ *VEGGIE RANGE*

13.60€

Moussaka de légumes (240g) *Vegetable moussaka*

Une histoire de passion et d'amitié

Derrière ces boccoux gourmands, il y a deux amis issus du monde de la gastronomie.

Titi Maketa, formé par les célèbres frères Pourcel, a affûté son savoir-faire dans des lieux emblématiques comme La Maison Blanche sur l'avenue Montaigne, l'Hotel Costes ou encore Le George. À ses côtés, Geoffray Wagner, passé par les cuisines de Cyril Lignac, a enrichi son parcours au Ritz, à Dubaï et en Corse. Ensemble, ils ont choisi de mettre leur talent au service des campeurs, en imaginant des plats mijotés à emporter : des recettes généreuses, où les grands classiques rencontrent des touches créatives et inattendues.

A Story of Passion and Friendship

Behind these delicious jars are two friends from the world of fine dining.

Titi Maketa, trained by the renowned Pourcel brothers, honed his skills in iconic venues such as La Maison Blanche on Avenue Montaigne, Hotel Costes, and Le George. By his side, Geoffray Wagner, who worked in the kitchens of Cyril Lignac, built his experience at the Ritz, in Dubai, and Corsica. Together, they've chosen to put their talent to work for campers, creating delicious slow-cooked dishes to take away: generous recipes where classic favorites meet unexpected, creative twists.



Le Goût du Fait Maison
The taste of homemade