

# CHEZ TITI

Bar & Restaurant



## Apéros à partager *Appetizers to share*

<b>Friture d'Eperlans</b> <i>Fried Smelt</i>	6,90€
<b>Rillettes de volaille à l'estragon</b>	7,60€
<i>Chicken rillettes with tarragon</i>	
<b>Tapenade d'olives vertes et tomates confites</b>	7,60€
<i>Green olive tapenade with sun-dried tomatoes</i>	
<b>Houmous</b> <i>Hummus</i>	7,60€



## Pizzas

<b>Margarita</b>	11,80€
<i>base sauce tomate provençale, mozzarella, olives noires, basilic</i>	
<i><b>Margarita</b> : provençal tomato sauce base, mozzarella, black olives, basil</i>	
<b>4 Fromages</b>	14,10€
<i>base crème fraîche, mozzarella, chèvre, parmesan, feta, origan</i>	
<i><b>4 Cheeses</b> : cream base, mozzarella, goat cheese, parmesan, feta, oregano</i>	
<b>Provençale</b>	13,40€
<i>base sauce tomate provençale, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergines, tomates cerises, tapenade, origan</i>	
<i><b>Provençale</b> : provençal tomato sauce base, mozzarella, bell peppers, zucchinis, eggplants, cherry tomatoes, tapenade, oregano</i>	
<b>Reine</b>	13,90€
<i>base sauce tomate provençale, mozzarella, champignons, jambon blanc, origan</i>	
<i><b>Reine</b> : provençal tomato sauce base, mozzarella, mushrooms, white ham, oregano</i>	
<b>Pausado</b>	14,20€
<i>base sauce tomate provençale, mozzarella, viande hachée, tomates cerises, cheddar, basilic, origan</i>	
<i><b>Pausado</b> : provençal tomato sauce base, mozzarella, ground beef, cherry tomatoes, cheddar, basil, oregano</i>	
<b>Orientale</b>	14,20€
<i>base sauce tomate provençale, mozzarella, merguez, oeuf, poivron, origan</i>	
<i><b>Orientale</b> : provençal tomato sauce base, mozzarella, merguez sausage, egg, bell peppers, oregano</i>	
<b>Saumon</b>	14,80€
<i>base crème fraîche, mozzarella, saumon fumée, pesto, aneth, oignons confits</i>	
<i><b>Salmon</b> : cream base, mozzarella, smoked salmon, pesto, dill, caramelized onions</i>	
<b>Poulet Champignons</b>	14,20€
<i>base crème fraîche, poulet, mozzarella, champignons, oignons confits, origan</i>	
<i><b>Chicken and Mushrooms</b> : cream base, chicken, mozzarella, mushrooms, caramelized onions, oregano</i>	

## Salades *Salads*

<b>Salade de poulet façon caesar</b>	14,30€
<i>salade, tomate cœur de bœuf, concombre, poulet croustillant, avocat, parmesan, oeuf</i>	
<i><b>lettuce, beefsteak tomato, cucumber, crispy chicken, avocado, parmesan, egg</b></i>	
<b>Salade de feta à la grecque</b>	13,90€
<i>salade, tomate cœur de boeuf, concombre, feta, melon, oignons, olives noires, avocat</i>	
<i><b>lettuce, beefsteak tomatoes, cucumber, feta cheese, cantaloupe, onions, black olives, avocado</b></i>	

## Plats et snacks *Snacks & Main dishes*

<b>Croque-Monsieur</b>	11,90€
<i>salade</i> <i>lettuce</i>	
<b>Croque-Madame</b>	12,90€
<i>salade, oeuf</i> <i>lettuce, egg</i>	
<b>Steak haché</b>	11,90€
<i>frites, salade</i>	
<i><b>Beef patty</b> : french fries, lettuce</i>	
<b>Steak haché à cheval</b>	12,90€
<i>frites, salade, oeuf</i>	
<i><b>Beef patty topped with a fried egg</b> : french fries, lettuce, egg</i>	
<b>Burger Pausado</b>	15,50€
<i>frites, steak haché façon bouchère, cornichons, salade, tomate cœur de boeuf, cheddar, sauce cocktail</i>	
<i><b>Pausado Burger</b> : French fries, ground beef, pickles, salad, beefsteak tomato, cheddar cheese, cocktail sauce</i>	
<b>Entrecôte</b>	22,50€
<i>beurre maître d'hôtel, pommes grenailles</i>	
<i><b>Ribeye steak</b> : maître d'hôtel butter and roasted baby potatoes</i>	
<b>Pavé de Saumon</b>	15,80€
<i>sauce aioli, poêlée de légumes provençale</i>	
<i><b>Salmon steak</b> : with aioli sauce and Provençal-style sauteed vegetables</i>	
<b>Garnitures</b>	4,00€
<i>frites, salade crudités, poêlée de légumes, pommes grenailles</i>	
<i><b>Side dishes</b> : fries, raw vegetable salad, sauteed vegetables, baby potatoes</i>	

## Box enfant *Kid's box*

De 4 à 9 ans

6.50€

Caprisun  
Croque-monsieur  
ou  
Aiguillettes de poulet, Frites

Compote de pommes ou gâteau  
Jouet

Capri Sun - Croque-monsieur or Chicken Strips - French Fries - Applesauce or Cake - Toy



Les mijotés  
de Titi

by PAUSADO

## Une histoire de passion et d'amitié

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

Titi Maketa, formé par les célèbres frères Poulcel, a affûté son savoir-faire dans des lieux emblématiques comme La Maison Blanche sur l'avenue Montaigne, l'Hôtel 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.

### GAMME APÉRO APERO RANGE

7,60€

Houmous Hummus

Rillettes de volaille à l'estragon Chicken rillettes with tarragon

Tapenade d'olives vertes et tomates confites Green olive tapenade and sun-dried tomatoes

### GAMME PLATS GARNIS MAIN DISHES RANGE

14.40€

Porc au caramel, nouilles chinoises (350g) Caramelized pork, Chinese noodles

Tajine de poulet, semoule, olives vertes et citron confit (350g) Chicken tagine with couscous, green olives and preserved lemon

Gardianne de taureau (350g) Bull Guardian

### GAMME VÉGÉ VEGGIE RANGE

13.80€

Moussaka de légumes (350g) Vegetable moussaka



Le Goût du Fait Maison  
The taste of homemade

