

CHEZ TITI

Bar & Restaurant

Pizzas



Margarita : sauce tomate provençale, mozzarella, origan

Margarita: provençal tomato sauce mozzarella, oregano

12.10€

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

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

13.90€

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

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

14.10€

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

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

13.90€

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

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

14.20€

Montagnarde : crème fraîche, lardons, pommes de terre, mozzarella

Montagnarde: fresh cream, bacon, potatoes, mozzarella

14.60€

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

Salmon: Fresh cream, mozzarella, smoked salmon, dill, oregano

14.80€

Poulet bacon : crème fraîche, poulet, bacon, origan

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

14.70€

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

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

15.90€

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

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

15.90€

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

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

13.80€

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

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

13.40€

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

Summer Plate – burrata & heirloom tomatoes, serrano Ham

15.80€

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 frites / à cheval

Steak & Fries / Steak with Fried Egg

11.90€/12.90€

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

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

15.50€

Filet de saumon grillé, aioli, ratatouille

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

15.80€

Plat du jour **Dish of the day**

15.00€

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

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

4.00€

Apéro à partager. Bocaux maison
Sharing appetizers, Homemade jars

Box Enfant *Kid's box*

De 4 à 8 ans

Caprisun

Croque-monsieur/Aiguillettes de volaille ou végétarien/Frites *Croque-monsieur/Chicken or vegetarian strips/Fries*

Compote de pommes ou yaourt à boire *Apple compote or drinkable yogurt*

Jouet *Surprise toy*

6.50€



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 bocaux 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.

