

VINS ROUGES

50cl 75cl

VINS DU PAYS DU VAR		
"Domaine Sainte Béatrice"	20.00	
COTES DE PROVENCE		
"Domaine La Bouverie"	15.00	22.00
COTES DU RHONE		
"Domaine des Césars"	23.00	
"Cuvée des 3 Sénateurs"	32.00	
BORDEAUX		
"Domaine Beau-Rivage"	24.00	
"Mouton Cadet"	32.00	
SAINT ESTEPHE		
"Château Tour de Marbuzet"	56.00	
SAINT EMILION		
"Dame de la Gaffelière"	54.00	
SAINT JULIEN		
"Connétable de Talbot"	54.00	
BEAUJOLAIS		
"Beaujolais Village"	28.00	
SANCERRE		
"Domaine les Vrillières"	38.00	

VINS ROSES

50cl 75cl

VINS DU PAYS DU VAR		
"Domaine Ste Béatrice"	20.00	
COTES DE PROVENCE		
"Domaine La Bouverie"	15.00	22.00
"Minuty"	35.00	
SANCERRE		
"Domaine les Vrillières"	38.00	

VINS BLANCS

75cl

MUSCADET SUR LIE		
"Domaine les Fruitières"	26.00	
SYLVANER		
"Bestheim-westhaltem"	22.00	
RIESLING		
"Bestheim-westhaltem"	24.00	
CHABLIS		
"Domaine le Verger"	38.00	
SANCERRE		
"Domaine les Vrillières"	38.00	
VIN DU PAYS DU VAR		
"Domaine Sainte Béatrice"	20.00	
CÔTES DU RHÔNE		
"Domaine des Césars"	23.00	

VIN AU PICHET

25cl 50cl 75cl

Rouge, Rosé, Blanc	5.00	8.80	13.20
Blanc d'Alsace	6.40	11.80	-
Côtes du Rhône	6.40	11.80	-

CHAMPAGNES

75cl

Raoul Collet Carte Noire Brut	46.00
Moët & Chandon Brut	72.00
Coupe de Champagne	8.00

EAUX MINERALES

33cl 50cl 100cl

Badoit	-	4.20	5.40
Evian	3.40	4.20	5.40
Perrier	3.40	-	-



CAFES

Espresso	1.90
Double Espresso	3.80
Café crème, Chocolat Chaud	2.80
Cappucino	3.00
Thé, Infusion	2.80

APERITIFS

Pastis (51, Ricard, Casanis)	3.30
Martini, Suze, Campari, Porto	4.50
Americano	7.50
Kir	3.50
Kir royal	8.50
Vodka, Gin, Tequila, Rhum	7.00
JB, Johnnie Walker Red	7.50
Johnnie Walker Black, Glenfiddish	9.00

BIERES & SODAS

50cl 25cl

Kronenbourg 1664 (pression)	7.40	3.80
Heineken (Bouteille 33 cl)	-	4.40
Desperados, Corona (Bouteille 33 cl)	-	5.60
Heineken 0.0 (Bouteille 33 cl)	-	4.40
Pepsi, Pepsi Max, Orangina, 7'up	6.20	3.30
Jus de fruits	-	3.20

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados	7.00
Poire Williams, Mirabelle	7.00
Génépy, Verveine, Chartreuse	7.00
Limoncello, Manzana, Garlaban	6.00
Get 27	7.00
Baileys	7.00



Piccadilly Boissons



LIGNE 1 HORS D'OEUVRES

Pâté de campagne	8.00
Assiette de charcuterie	18.00
° Melon nature	10.00
porto	12.00
parme	16.00
Oeuf mayonnaise	7.50
Avocat crevettes	15.00
Jambon cru	13.50
cuit	10.00
Salades verte	4.50
chèvre chaud	15.00
de tomates	12.00
Niçoise	15.00
de thon	14.00
du Chef	16.00
paysanne	16.00
Tomates Mozzarella	15.50

° selon la saison

LIGNE 2 PÂTES

Sauces	
Napolitaine	2.00
Bolognaise	2.00
Pistou	2.00
Arabiata	2.00
Roquefort	2.00
Carbonara	2.00
À la Crème	2.00
Spaghetti	10.50
Penne	11.00
Tagliatelle	11.00
Capelletti	11.50
Ravioli	12.00

♦ choisissez vos pâtes et la sauce qui les accommodera

LIGNE 3 PIZZAS

Marguerite tomates, fromage, olives	10.00
Napolitaine tomates, fromage, anchois	11.00
Reine tomates, fromage, jambon, champignons	13.00
Fruits de mer	13.00
Quatres saisons tomates, fromage, coeur de palmier, poivrons, artichauts	13.00
Trois Fromages tomates, chèvre, roquefort, mozzarella	13.00
Chorizo tomates, fromage, Chorizo	13.00
Cannibale tomates, fromage, viande	14.50
Parme tomates fraîches, fromage, roquette, jambon de Parme	14.50

LIGNE 4 VIANDES

Steak Tartare °	20.00
Carpaccio nature	15.00
au parmesan	16.00
Steak Haché	12.00
Entrecôte	24.00
Filet de boeuf	30.00
Côte de boeuf (500g)	36.00
Escalope grillée	21.00
de veau à la milanaise	22.00
Sauces au poivre	2.00
à la crème	2.00
au Roquefort	2.00
Saint Georges	2.00
Hamburger	16.00
Cheeseburger	17.00

° selon arrivage

♦ choisissez votre cuisson, et la sauce qui accommodera votre viande

LIGNE 5 OMELETTES & SNACKS

Omelettes nature	7.50
fines herbes	8.00
jambon	8.50
fromage	8.50
champignons	9.00
bacon	9.00
lardons	9.00
jambon, fromage	9.50
jambon, champignons	9.50
Oeufs au plat	7.00
Frites petite assiette	4.00
grande assiette	5.00
Croque Monsieur	8.00
Croque Madame	8.50

LIGNE 6 POISSONS

Moules marinières °	15.00
Saumon en papillote	21.00
Loup °	26.00
Daurade °	26.00

° selon arrivage



LIGNE 7 DESSERTS & FROMAGE

Assiette de fromage	7.00
Mousse au Chocolat	7.00
Crème brûlée	7.00
Panna cotta	7.00
Tiramisu	7.00
Île flottante	7.50
Tartes	
aux pommes	7.00
aux citrons	7.50
paysanne	8.00
Meringue	
chantilly	7.50
glacée chantilly	8.00
Ananas frais	8.00
Profiteroles	8.00

LIGNE 8 GLACES

Café ou Chocolat Liégeois	7.50
Equinoxe	8.00
Dame Blanche	7.50
Banana Split	8.50
Pêche Melba	8.50
Colonel	8.50
Nougat glacé	8.50
Poire Belle Hélène	8.50
Amarena	8.50
Coupe 3 boules	6.00

vanille, fraise, chocolat, banane fruit, chantilly
 vanille, pêche fruit, chantilly
 citron, vodka
 vanille, poire, chantilly
 vanille, fraise, cerise fruit, chantilly
 café, chocolat, fraise, pistache, praline, vanille, rhum raisin, chocolat menthe, citron, framboise, pêche, Caramel, Beurre salé, Coco

Pass hors d'oeuvres
No photocard required

Status: Adult
Expiry date: Midi uniquement

Menu type: Hors d'oeuvre du jour, Plat du jour, Boisson au choix*, Café

Number: 001 Price: 21.00 €

Pass Piccadilly issued subject to condition - see down

Pass dessert
No photocard required

Status: Adult
Expiry date: Midi uniquement

Menu type: Plat du jour, Dessert du jour, Boisson au choix*, Café

Number: 002 Price: 21.00 €

Pass Piccadilly issued subject to condition - see down

Pass complet
No photocard required

Status: Adult
Expiry date: Midi uniquement

Menu type: Hors d'oeuvre du jour, Plat du jour, Dessert du jour, Boisson au choix*, Café

Number: 003 Price: 27.00 €

Pass Piccadilly issued subject to condition - see down

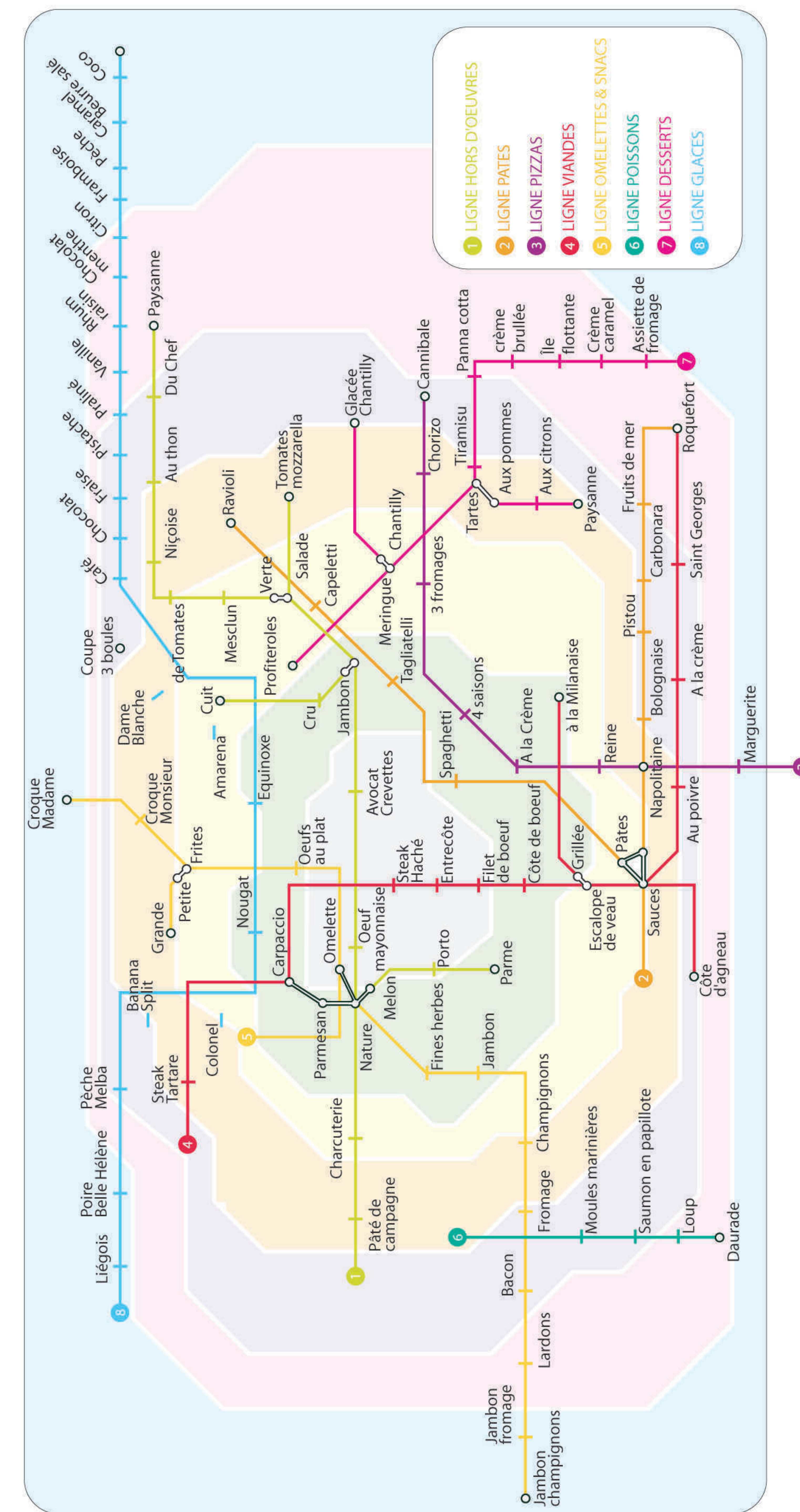
Pass enfant No photocard required

Steak haché, frites
ou
Jambon, frites
Glace

Price: >> 12.00 €<<<

Pass Piccadilly issued subject to condition - see down

☉ 1/4 de vin, 1/4 d'eau minérale, demi pression, soda



Le personnel du Piccadilly est heureux de vous accueillir sur ses lignes de 8h00 à 2h00 du matin, tous les jours de la semaine à l'exception du mercredi.

Pour toute réservation, veuillez nous contacter au 04.93.35.87.16.

Taxes et service compris.

Tous nos prix sont indiqués en euros.

Conception graphique : Papierbulle Design

