

CHEZ TITI

Bar & Restaurant



Apéro à partager

Friture d'éperlans *Fried smelt fish* 7.40€

Guacamole, chips tortillas *Guacamole with tortilla chips* 8.40€

Aiguillettes de volaille ou végétariennes (4 pièces), sauce BBQ *Chicken or vegetarian strips (4 pieces), BBQ sauce* 5.10€

Plateau de charcuterie, fromages et crudités : rosette, chorizo, jambon cru, rillettes, reblochon, st nectaire, tomme, petite crudité 17.90€

Platter of cold cuts, cheese, and raw vegetables: rosette, chorizo, cured ham, rillettes, reblochon, Saint-Nectaire, tomme, some raw vegetables

Sharing appetizers

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

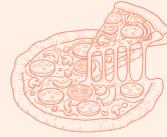
Apple compote or drinkable yogurt

Jouet

Surprise toy



Pizzas



Margarita : sauce tomate provençale, mozzarella, origan

Margarita: provençal tomato sauce mozzarella, oregano

12.60€

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

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

14.80€

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

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

14.70€

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

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

14.10€

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

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

14.80€

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

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

15.80€

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

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

15.90€

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

15.50€



Snacks & plats

Snacks & Main dishes

Croque-monsieur frites, salade **12.90€**
French-style toasted ham and cheese sandwich served with fries and salad

Croque-madame frites, salade, oeuf à cheval **13.90€**
French-style toasted ham and cheese sandwich with a fried egg on top served with fries and salad

Smash burger frites : double steak haché, salade, tomate cœur de bœuf, cheddar, oignons, sauce cocktail **15.90€**
Double beef patty, heirloom tomato, cheddar, onions, cocktail sauce and fries

Entrecôte "maturée" (250g) beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois, salad **22.80€**
Dry-Aged Ribeye Steak (250g), Herb Butter, Dauphinois Gratin (French-style creamy potato gratin)

Plat du jour Dish of the day **15.00€**

Garnitures : frites (sauce cheddar +1.5€), salade crudités **4.00€**

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

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 Parmesa

Salade de feta à la grecque : tomates cœur 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 de duo de Malakoff (spécialité régionale) : beignets au fromage, charcuterie, belle crudité **18.00€**

Malakoff Duo Plate (local specialty): Swiss-style cheese fritters, cold cuts, fresh seasonal vegetables

* Le coin des gourmands

Mi-cuit au chocolat, glace vanille
Chocolate mi-cuit with vanilla ice cream

Tiramisu

Crumble pomme, glace vanille, chantilly
Apple Crumble, vanilla ice-cream and whipped cream

Crème caramel
Caramel cream

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Desserts

Sweet treats

5.50€



En attendant vos plats... While waiting...

Une énigme à résoudre en famille :

Je dors entre deux pays,
mais je ne ferme jamais l'œil.
Je reflète les cimes et avale les nuages,
Je n'ai pas de voix, mais j'apaise les esprits.
On m'explore, on m'admire,
mais nul ne peut me traverser d'un seul pas.
Qui-suis-je ?

A riddle to solve with the whole family:

I sleep between two countries,
yet I never close my eyes.
I reflect the peaks and swallow the clouds.
I have no voice, but I calm the soul.
People explore me, people admire me,
but no one can cross me in a single step.
Who am I ?

