

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: crème fraîche, mozzarella, Roquefort, Parmesan, feta, oregano

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

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

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

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

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

Salade de feta à la grecque : tomates cœur 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

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

Summer Plate – burrata & heirloom tomatoes, serrano Ham

CAMPING
LE LUBERON



12.70€

14.80€

15.30€

15.90€

15.90€

14.50€

14.20€

15.80€

Entrées Appetizers

Friture d'éperlans **Fried smelt fish** 6.40€

Oeuf dur, aioli **Hard-boiled egg with aioli** 5.90€

Poireaux confits, burrata, pesto 6.80€
tomate basilic et provençal

Caramelized leeks, burrata, sun-dried tomato & basil pesto, Provençal-style

Entrée du jour **Starter of the day** 6.50€

Snacks & plats Snacks & Main dishes

Croque-monsieur / Croque-madame frites, salade 12.90€/13.90€

French-style toasted ham and cheese sandwich served with fries and salad / with a fried egg on top

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** 15.80€

Filet de saumon grillé, aioli, ratatouille 16.50€
Grilled Salmon Fillet, Aioli & Ratatouille (Garlic mayonnaise & Slow-cooked Mediterranean vegetables medley)

Entrecôte "maturée" (250g) origine france, beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois, salade 22.90€
Dry-Aged Ribeye Steak (250g), french origin, Herb Butter, Dauphinois Gratin (French-style creamy potato gratin), salad

Linguine aux aubergines à la caponata, burrata 15.80€
Linguine with caponata-style eggplant and burrata

Tomate cœur de bœuf farcie, linguine 16.80€
Stuffed heirloom beef tomato with linguine

Tartare de bœuf, jaune d'œuf coulant, parmesan, frites et salade verte 18.50€
Beef tartare, runny egg yolk, parmesan, fries and green salad

Poitrine de porc confite 4h laquée, pommes grenailles et légumes 17.70€
Slow-cooked pork belly (4h), glazed, with baby potatoes and vegetables

Plat du jour **Dish of the day** 16.00€

Garnitures : frites (sauce cheddar +1.5€), salade crudités, ratatouille, gratin dauphinois 4.00€
Side Dishes: Fries (cheddar sauce +1.5€), fresh salad, ratatouille

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