



À partir de 18h

L'apéro patate • 6€

Pommes de terre grenailles confites à l'huile d'olive

Casser le croûte • 7€

Pâté en croute

Le sauciflard • 7€

Saucisse sèche d'Ospital

Pita que c'est bon ! • 7€

Crème de haricots blancs, Noisettes, pita

Olive-r Twist • 7€

Tapenade d'olives de Kalamata .7

Tamara ou Tarama ? • 9€

Tarama, Huile d'olive La Camarguaise, zaatar, pita

TiTi Chien chaud • 10€

Hot dog, Saucisse à la sauge du Tarn, confit d'oignons au piment d'Espelette et pickles

La cochonnaille est très canaille • 20€

Planche de charcuterie d'Ospital

Veggie groovy • 20€

Planche végétarienne, Pommes de terre, crème de haricots blancs et tapenade

Tu veux une tartuche ? • 22€

Planche de tartinables végétarienne

On va en faire tout un fromage • 22€

Planche de fromages affinés



12h-14h • 19h-22h

Pour le déj uniquement
Entrée • plat du jour OU plat du jour • dessert - 18€

- TITI COMMENCE BIEN -

De Pan-âme à Xeres • 6€

Velouté de champignons de Paris, crème de xérès, croutons

Ça s'asperge • 10€

Asperges, noisettes, parmesan

Oh my truite • 6€

Truite gravlax, crème de ciboulette je formule déjeuner

Casser la croûte • 15€

Pâté en croute aux olives de Kalamata (100g) - Maison Verot

What's oeuf ? • 5€

Œufs mayo du chef

- TITI A FAIM -

Back to school

Le Volcan a du jus • 14€

Saucisse à la sauge - Maison Montalet, purée maison et son jus

Les Coquillettes du chef • 19€

Coquillettes gratinées à la truffe

Les TiTi classic !

Il vaut mieux tartare que jamais • 15€

Tartare de boeuf au couteau, chips maison

On s'fait un boeuf ? • 16€

Parmentier de bœuf, mesclun

Kiff & chips • 14€

Fish & chips, sauce tartare

J'ai la pêche • 20€

Pêche du moment, garniture légumes de saison

Ave Cesar • 13€

La véritable salade césar

Vraiment casser la croûte • 30€

Pâté en croute aux olives de Kalamata (200g) - Maison Verot, chips maison

TiTi du jour • 14€

Selon l'humeur du chef

- TITI N'A PAS FINI -

La crème de la crème • 6€

Crème brûlée maison à la vanille

Tu pousses le bouchon un peu trop loin Maurice! • 7€ la part

Mousse au chocolat à partager

Say cheese • 6€

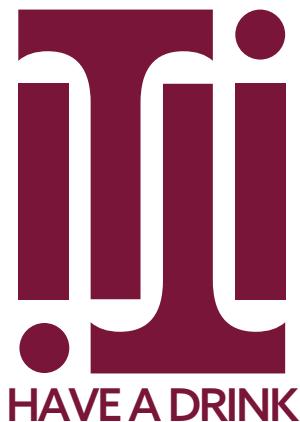
Cheesecake, coulis de fruits de saison

C'est de la tarte ! • 8€

Tarte aux fruits de saison

On va en faire tout un fromage • 8€

Fromage du moment



LES VINS

12cl. 75cl

Blanc

Terre de loire AOP, Touraine, Sauvignon blanc, 2018	5€ 20€
Hans Schaeffer AOP, Alsace Riesling, 2020	23€
Millebuis AOC, Bourgogne, Chardonnay, 2021	6,5€ 32€
La Chablis Vibrant AOC, Petit chablis	8€ 39,5€
Les Broux AOC, Sancerre , 2020	46,5€

Rouge

Saint Nicolas de Bourgueil AOC, 2020	5€ 25€
Château Gazin-Montaigu AOC, Blaye côtes de Bordeaux, 2019	5€ 26€
Andre Ducal AOC, Bourgogne, Pinot noir	7€ 33€
Chante Passo AOC, Crozes-Hermitage, 2020	44€
Petit Fourney AOP, Saint Emilion	46€
Marcilly AOC, Saint-Joseph, 2020	57€

Rosé

La demoiselle sans gêne IGP, Méditerranée, 2021	5€ 21€
M de Minuty AOP, Minuty, Côte de Provence	9,5€ 46€

COCKTAILS

Classiques

8€

Mojito
Caïpirinha
Moscow mule
Aperol spritz
Margarita

Signatures

12€

Le petit chimiste
Martini dry, Amer Baccae, basilic, fraise, citron vert

Pink señorita
Vodka Wyborowa, Gin malfy con arancia, framboise, sucre, menthe fraîche, citron vert

Lucha libre
Havana 3 ans, Havana Cuban Spiced, ananas, sirop de vanille, citron vert

Bisou bisou
Gin, liqueur fleur de sureau, framboise, cranberry, citron vert

Bikini
Gin malfy con Arancia, Prosecco, eau pétillante, citron

Coup de soleil
Tequila Jose Cuervo reposado, liqueur de mandarine, eau pétillante, menthe fraîche, fraise, citron vert

L'emmerdeur
Cocktail du jour, suggestion des mixologues

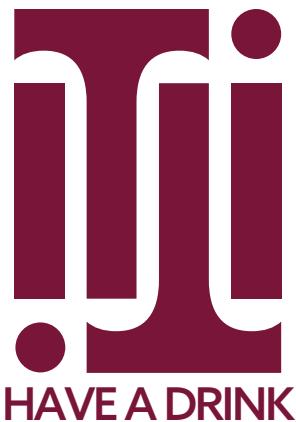
Mocktails

8€

La fraicheur
Concombre, citron, sirop d'agave, basilic, eau pétillante

L'exotique
Ananas, orange, fraise, sirop d'agave

L'intrigante
Osco, sirop d'orgeat, tonic fleur de sureau



SOFTS & EAUX

San Pellegrino, gazeuse 1l.	3,5€	5€
Vittel, plate 1l.	3,5€	5€
Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	5€	
Perrier 33 cl	4€	
Orangina 33cl	4€	
Limonade garçon 33cl	4€	
Fuzetea, 25 cl	4€	
Jus Granini 25 cl (orange, pomme, abricot, ananas, tomate, fraise)	4€	
Schweppes Tonic 25cl	4€	
Schweppes Ginger Beer 20cl	6€	
Redbull, 25 cl	6€	

CAFÉTERIE & THÉS

Café expresso, décaféiné	3€	
Café double expresso	4€	
Cappuccino, latte, café glacé	5€	
Chocolat chaud	5€	
Thé Whittington (selon choix)	5€	

BIÈRES & CIDRE

BOUTEILLES

Cidre Ecusson 33cl	7€	
Corona Extra 35,5cl	8€	

PRESSIONS

Bud	4€	7€
Paname œil de Biche Pale Ale	5€	9€
Paname Barge du Canal IPA	5€	9€
Paname L'Arme Blanche	5€	9€

CHAMPAGNE & PROSECCO

12cl. 75cl

Prosecco Spumante Martini	6€	29€
Champagne Mercier Brut	15€	80€
Champagne Perrier Jouet Grand Brut		120€

SPIRITUEUX

4cl

Gin

Gin Beefeater	8€
Gin Generous bio	10€
Gin Mare	10€
Gin Monkey 47	15€

Rhum

Rhum Havana 3 ans	7€
Rhum Havana Especial	8€
Rhum Don Papa	12€
Rhum Diplomatico	13€

Vodka

Vodka Wyborowa	8€
Vodka Grey Goose	12€

Tequila

Tequila Jose Cuervo	7€
---------------------	----

Whisky

Whisky Ballantines	8€
Whisky Jameson	10€
Whisky Chivas 12 ans	12€
Whisky Lagavulin 16 ans	19€

ALCOOLS & DIGESTIFS

Shooter du TiTi, 4cl	4€
Ricard 2cl	4€
Suze, 6cl	5€
Jägermeister, 4cl	6€
Napoléon, 4cl	7€
Bailey's, 6cl	7€
Khalua, 6cl	7€
Get 27/31, 6cl	7€
Limoncello Quaglia, 6cl	7€
Amaretto, 6cl	7€
Absinthe N°4 Baccae, 2cl	8€
Poire ; Vieille Prune, 4cl	9€
Armagnac, 4cl	9€
Chartreuse verte, 2cl	9€
Cognac Hennessy, 4cl	9€

TiTi HOUR'S

17h30 à 19h30

Bière Bud (50cl)	5€
Verre de vin du jour	4€
Cocktail du jour	7€
Mocktail du jour	6€