

PIVANO®

frais, naturel et cuisiné



La carte Automne & hiver



Les sandwiches

Révissez vos classiques !

Ultra frais et ultra goûteux, avec des ingrédients de haute qualité, une jolie personnalité et un zeste d'originalité... !

Menu SANDWICH

- 1 SANDWICH
- + 1 DESSERT
- + 1 BOISSON

Les saltimbocca Napolitaine, grillés à la commande !

Carte	Menu
* Aubergine confite & mozzarella au pesto roquette VEG	4,50 8,20
* Poulet grillé & provolone fumé, tapenade d'artichaud et épinard	4,50 8,20

Les paninis que toute l'Italie nous envie !

* Jambon au torchon & emmental, épinards et beurre demi-sel	4,90	8,50
* Jambon sec & chèvre, basilic et tapenade de poivron au miel	4,90	8,50
N Raclette et crudités, œuf dur, oignons et cornichons VEG	4,90	8,50

Les Beef Burgers made in Grenoble

* Vercors : Bleu du Vercors, oignons, champignons, noix, persil	5,20	8,80
N Savoie : Reblochon, oignons, bacon, sauce tartare, persil	5,20	8,80

Les pavés toastés à la commande

* Jambon & mozzarella au pesto maison, mesclun, tomates et basilic	5,80	9,60
N Poulet grillé & avocat, emmental, salade, sauce tartare	5,80	9,60
N Brie de Meaux & champignons, oignons, figues, noix et épinard VEG	5,80	9,60
* Contre filet de bœuf au parmesan, tomates séchées et roquette	5,80	9,60



Les Salades

100% frais, 100% cuisiné !

Un mélange de céréales **BIO** par-ci, une salade de jeunes pousses par-là, des légumes croquants ou confits, végétariennes ou protéinées... Petite, moyenne ou grande, seule ou accompagnée, à vous de voir !

Menu SALADE

- 1 SALADE
- + 1 DESSERT
- + 1 BOISSON

Les petites équilibrent mon déjeuner

	Carte	Menu
* Coleslaw de choux et carottes, raisins, citron, sésame	3,95	VEG
N Taboulé de lentilles et pois cassés aux épices et coriandre BIO	3,95	VEG

Les moyennes adorent être accompagnées d'un sandwich

* Pâtes au pesto & mozzarella, courgettes, tomates et roquette	5,90	VEG
* Lentilles, œuf poché et saumon fumé, jeunes pousses d'épinards	5,90	

Les grandes un vrai plat à elles toutes seules !

* Caesar au poulet grillé, crispy bacon, croûtons et parmesan	7,00	10,00
N Patate douce & avocat, au fromage de Feta et fruits secs. VEG	7,20	10,20
N Salade, chaque mois une nouvelle recette de saison	7,20	10,20

La soupe du jour cuisiné avec des légumes frais !

* Soupe fraîche du jour	4,80	VEG
-------------------------	------	-----



Les pâtes et noodles

Des sauces fraîches maison !

Chaque saison, notre Chef Cuisinier vous propose de découvrir des nouvelles recettes authentiques issues du meilleur de la gastronomie Italienne et du monde !

Menu PATES

- 1 PATE
- + 1 DESSERT
- + 1 BOISSON

Les pâtes cuites Al dente et sauce maison

	Carte	Menu
* Sicilienne aux aubergines et courgettes, tomates, olives VEG	6,60	9,80
* Carbonara, aux lardons fumés, œuf, crème, sel et poivre	6,60	9,80
N Champignons et parmesan, vin blanc, huile d'olive, persil VEG	6,80	9,90
N Pâtes, chaque mois une nouvelle recette de saison	6,80	9,90

Les noodles & curry Un voyage gourmand

* Noodles au poulet Satay, oignons, poivrons, gingembre, sésame	7,60	
N Curry de légumes frais, riz, complet, lentilles et pois cassés BIO	7,60	VEG

Vos restaurants PIVANO !



Alsace Lorraine
Grenoble



Pierre Sémard - Europe
Grenoble



Avenue de Verdun
Meylan



Les plats chauds

Nos spécialités sont cuisinées Maison !

Qu'ils soient cuits vapeur à la commande ou cuisinés chaque matin, nos bons petits plats chauds sont équilibrés et tout bonnement délicieux.

Menu PLATS

- 1 PLAT
- + 1 DESSERT
- + 1 BOISSON

Les plats cuisinés 365 jours de bonnes idées !

	Carte	Menu
* Plat du jour cuisiné maison	8,80	12,35

Les paniers vapeur une explosion de saveurs !

* Poulet & gambas et chorizo, aux légumes de saison	8,80	12,35
* Escalope de saumon au gingembre et citronnelle, nouilles de blé	8,80	12,35
N Panier, chaque mois une nouvelle recette de saison	8,80	12,35

Quiche maison seule ou accompagnée d'une salade. !

N Quiche saumon, épinards et tomates	4,80	
---	------	--



C'est nouveau !

Découvrez notre curry de légumes frais accompagné de riz complet, de lentilles vertes et de pois cassés **BIO**. Un repas complet et équilibré pour faire le plein de vitamine.



Les Sucrés

Des desserts, pâtisseries, viennoiseries et gourmandises. Attention, il sera difficile d'y résister après les avoir goûtés. On vous aura prévenus !

Les desserts frais et gourmands

	Carte	Menu
* Maxi Cookies au chocolat noir ou au lait ou les deux	2,20	M
* Brownie au chocolat	2,50	M
* Muffins tulipes, Chocolat ou Myrtille	2,50	M
* Yogourts tradition, Citron, Vanille,...	2,80	M
* Yogourts BIO, Nature, Myrtille, Framboise	2,80	M
* Compotes au chaudron, Abricot, Rhubarbe, Passion mangue...	2,80	M
* Compotes BIO, Abricot, Framboise, myrtille, poire...	2,80	M
* Fromage blanc délice, Fruits rouges, Muesli aux noix	3,20	M
* Flan vanille aux œufs et lait frais	3,20	M
* Mousse chocolat maison et recette à l'ancienne	3,30	
* Tiramisu PIVANO sucre, œuf frais, mascarpone et crème. Basta !	3,30	
* Riz au lait maison, caramel au beurre salé et spéculoos	3,50	
* Panna Cotta à la vanille et fruits frais de saison	3,50	
N Cheese cake au citron et myrtille	3,60	
* Salade de fruits frais de saison sans sucre ni sirop	3,60	
* Les tartes aux fruits de saison Généreuses en fruits et en goût	3,50	

Carte de fidélité



La carte de fidélité PIVANO* vous permet de cumuler des Euros sur tous les produits achetés.

Ne vous en privez pas !
Notre carte est gratuite!

*. Valable sur les restaurants PIVANO Europol et Alsace Lorraine



Boissons

Fraîches ou frappées, froides ou chaudes, plates ou gazeuses, naturelles ou BIO. A vous de voir !

Les boissons fraîches et frappées

	Carte	Menu
* Eau minérale plate ou gazeuse	50 cl	1,70 M
* Coca Cola rouge, Zero	33 cl	2,30 M
* Soda Orangina, Sprite, Nestea, Oasis,...	33 cl	2,30 M
* Sirop à l'eau	33 cl	2,00 M
* Coca Cola rouge,	50 cl	2,80
* Eau de Volvic citron,	50 cl	2,30
* San Pellegrino Eau minérale gazeuse	50 cl	2,50
* Jus de fruit	25 cl	2,60
* Thé arizona, Ice tea	50 cl	3,20
* Thé vert naturel	24 cl	3,50
* Jus de pomme BIO	33 cl	3,50

Les boissons alcoolisées mais pas trop

* Canette de bière 1664	25 cl	2,60	M + 1 €
* Bouteille de bière Blonde des Alpes	33 cl	3,20	
* Bouteille de vin Gariguette Blanc, rouge, rosé	25 cl	3,10	

Les cafés et thés sur place ou à emporter

* CAFÉS NOIRS	Expresso, Décaféiné, Double expresso	1,40 à 2,60
* CAFÉS CREME	Spécial PIVANO, Petit ou Grand crème,	1,80 à 2,80
* CAFÉS SAVEURS	Cappuccino, Moka viennois, Latté	2,90 à 3,30
* THES-INFUSION	Thés de qualité, Thé citron, Infusions	2,80 à 2,90
* CHOCOLATS	Chocolat chaud, Chocolat viennois,...	3,00 à 3,50
* CAFÉ GOURMAND	Expresso, assortiment de gourmandises	5,00

Notre engagement



« Tous les produits proposés par PIVANO sont cuisinés à partir d'ingrédients frais et bruts, à l'exception de quelques spécialités artisanales sélectionnées avec attention »

M

Au menu

VEG

Végétarien

N

Nouveau



Menu étudiant (- 15%)

AOC

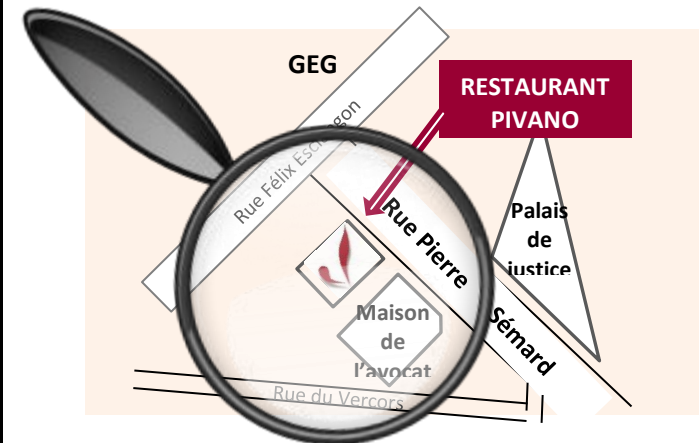
Appellation d'Origine Contrôlée

BIO

1 ou plusieurs ingrédients issus de l'agriculture biologique



Chaque mois une nouvelle recette



Service de Livraison PIVANO

L'offre complète de restauration PIVANO est disponible en livraison du lundi au vendredi de 11h00 à 15h00.

En ligne :



UBER EATS