



# NOUVELLE ADRESSE DE STREET FOOD THAÏ

## PITAYA OUVRE À NICE LE MERCREDI 19 JUIN

Pitaya, l'enseigne leader de la street food thaï, d'origine bordelaise confirme son dynamisme et ses ambitions de développer son réseau de franchise, qui compte plus de **140 restaurants en France et à l'international**. Pitaya ouvre ses portes à Nice, au coeur du centre commercial Carrefour Lingostière.



## CHRISTOPHE PACHECO

Franchisé du restaurant

« Après un parcours professionnel dans des domaines très variés, j'ai décidé de me reconverter dans la restauration. Ayant découvert la cuisine thaï lors de voyages en Asie, ouvrir un restaurant Pitaya aux cotés de Bertrand Franchise s'est présenté à moi comme une évidence. Je suis donc ravi d'annoncer le retour de Pitaya dans l'agglomération niçoise !



# PITAYA NICE EN BREF



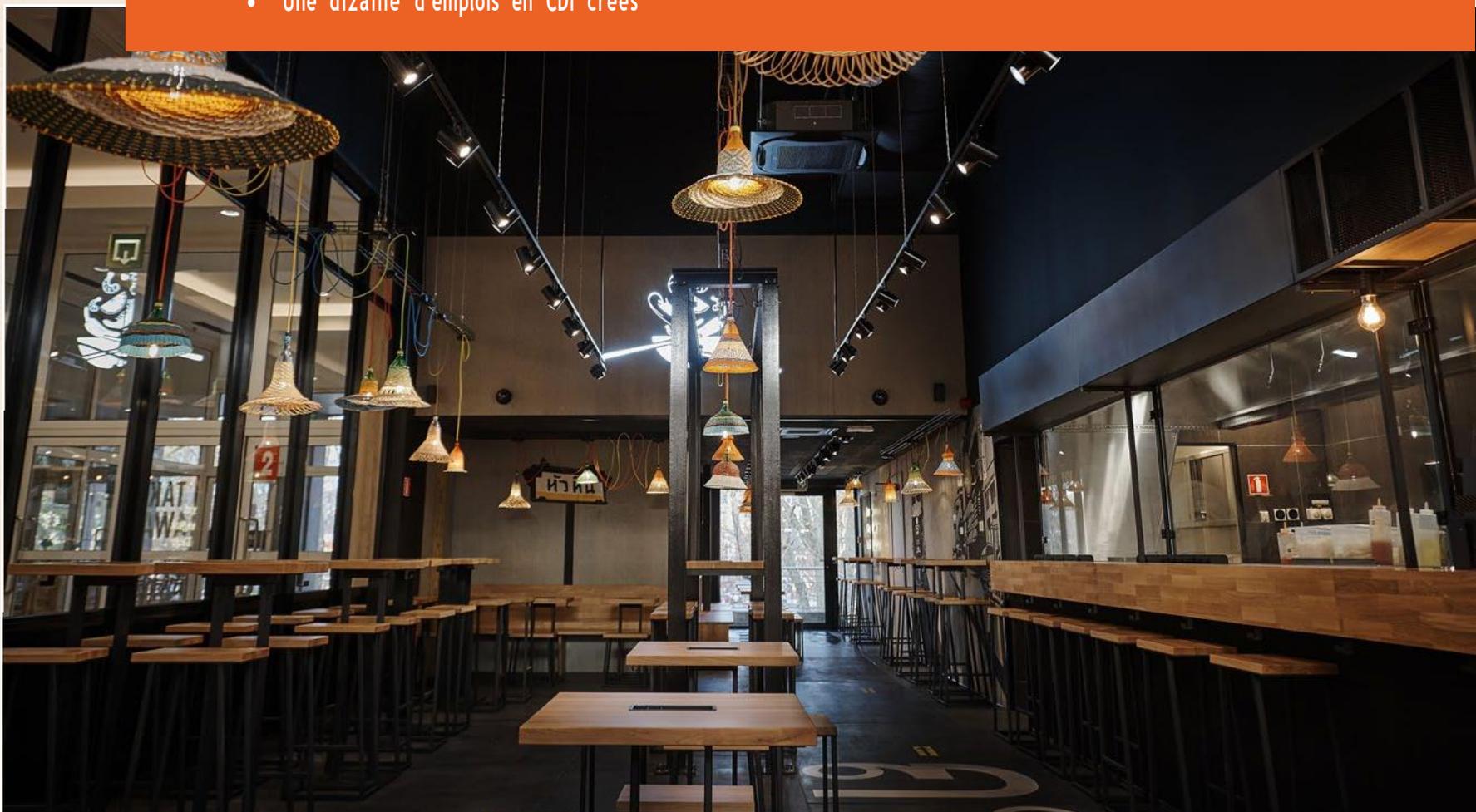
- Superficie : 260m<sup>2</sup>
- 100 places assises
- Localisation : Au niveau de l'entrée principale du centre commercial Carrefour Lingostière
- Une dizaine d'emplois en CDI créés

## PITAYA NICE - LINGOSTIÈRE

Centre commercial Carrefour Lingostière  
606 Boulevard du Mercantour  
06200 Nice

## Ouvert tous les jours :

De 11h30 à 22h00



**Côté carte**, Pitaya propose une offre permanente tout au long de l'année, composée de ses plats signatures : l'indétrônable Pad Thaï, les classiques Chicken et Beef Thaï, le savoureux Kao Pad Crousty, les incontournables Yellow et Red Curry et bien plus encore ! Sans oublier les fameux Fresh Bowls (Bo Bun et Thaï Salad), pour combler les envies de fraîcheur à l'arrivée des beaux jours. À noter, cette carte permanente est rythmée tout au long de l'année par des offres exclusives et des innovations en édition limitée pour répondre aux attentes des clients Pitaya.

En parallèle, l'enseigne s'efforce de proposer une cuisine savoureuse, à partir d'ingrédients de qualité, mais toujours à prix juste ! Notamment avec son menu Street Deal, composé d'un plat : le Crousty Poulet Sweet & Chili sur un riz blanc parfumé, d'une boisson classique & d'un snack ou un dessert à seulement 8,90€. Mais également une nouveauté venue d'Asie du Sud Est, revisitée à la sauce Pitaya : Le Nam Tok. Disponible en version poulet ou bœuf sur un riz blanc parfumé et relevé d'une sauce à base de soja, de citronnelle, de gingembre & d'agrumes...à 10€ tout rond.

Pour satisfaire toutes les envies, Pitaya propose également une sélection de plats veggie, en collaboration avec HappyVore. Ainsi, pas de compromis à faire, les célèbres Pad Thaï et Kao Pad Crousty sont disponibles avec une alternative végétarienne : le Suprême pané végétal, gourmand et croustillant. Pour les petites faims, Pitaya lance une offre starters à partager, avec sa Crunchy Thaï Box, sans oublier ses brochettes de poulet marinées au satay, ses tempuras de crevettes et traditionnels nems.

**Pour l'été 2024**, Pitaya répond aux envies des plus gourmands et dévoile en exclusivité le Sweet Coco Crevettes. Un plat à base de crevettes et de riz à la crème de coco, accompagné de pak choï et de courgettes, le tout relevé d'une sauce sucré salé avec du sésame et du gingembre.

Pour finir sur une touche sucrée, Pitaya propose une sélection de desserts gourmands et savoureux : Glace cacahuète, Sorbet mangue, Cookie chocolat blanc matcha, Cheesecake fruit de la passion...

**Dépaysement garanti !**



Kao Pad Crousty



Sweet Coco Crevettes



## UN CONCEPT TOUT DROIT VENU DE THAÏLANDE

S'inspirant de la street food des rues de Bangkok, Pitaya propose des plats cuisinés au wok, à partir d'ingrédients frais et sélectionnés avec soin. Pour rester fidèle à l'effervescence propre aux échoppes thaïlandaises, le restaurant est doté d'une cuisine ouverte. Au cœur de l'expérience Pitaya : les flammes impressionnantes qui s'échappent des woks transportant les clients dans un monde où la cuisine devient un véritable show cooking.

Côté salle, c'est un mariage entre style thaïlandais, industriel et street. Un soin tout particulier est apporté au mélange des matières comme le bois, le métal et le béton, afin de créer une atmosphère chaleureuse et authentique, à l'image de l'hospitalité thaïlandaise.



Les produits Pitaya sont disponibles sur place, à emporter, en livraison et en Click & Collect dans tous les restaurants.



### À PROPOS DE PITAYA

Fondé en 2010 à Bordeaux, Pitaya est le premier concept de street food thaï en réseau de franchise et compte aujourd'hui plus de 140 restaurants en France et à l'international. L'enseigne se différencie par l'expérience proposée : un véritable show-cooking immersif dans les rues de Bangkok ! Un positionnement empreint au « Fast Good » et au « Fresh Food » reflété aux travers d'ingrédients frais et de plats créatifs cuisinés sous les yeux des clients.

### À PROPOS DE BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise est une filiale du Groupe Bertrand, fondée et détenue par Olivier Bertrand depuis 1997. Il s'agit de la première plateforme de marques de restauration en franchise en France, avec huit enseignes emblématiques. Elle propose un modèle unique et innovant avec une offre de franchise multienseigne et multisite sur des segments complémentaires de consommation : restauration à table avec Au Bureau, Hippopotamus, Joyo, Léon et Volfoni, street food avec Itsu et Pitaya, restauration rapide avec Burger King.