



pépîte

RESTAURANT

SPECIAL Burger lovers

BURGERS	TRADITIONNEL 23€	CHICKEN 21€	VÉGÉTARIEN 21€	PULLED PORK 24€
	Steak haché Angus, cheddar, chou rouge, oignons confits, salade, cornichons aigres doux, sauce burger maison	Poulet croustillant, bacon, cheddar, oignons confits, chou rouge, cornichons aigres doux, guacamole, salade, sauce burger maison	Steak végétarien pané (blé-fromage-épinards), Mozzarella Buffalo, chou rouge, salade, cornichons aigres doux, pesto et guacamole	Échine de porc effiloché cuit en basse température, sauce au comté, chou rouge, cornichons aigres doux, salade, oignons frits
POUR TOUS LES BURGERS, PAIN ARTISANAL + FRITES MAISON & MESCLUN				
EN + : Sauce poivre/gorgonzola/barbecue, bacon, cheddar, mozzarella, reblochon, oeuf. 2€				

PETIT DÉJEUNER

9H30 - 11H30
Croissant/pain chocolat 1.80€ / Œuf au plat-bacon 9€ / Omelette nature 9€ / Omelette jambon, champignons 11€
Pain, beurre, confiture 4€ / Orange ou citron pressé 5.50€

SALADES

LA CÉSAR 21€
Salade romaine, poulet pané, bacon, tomate, betterave, avocat, œuf mollet, croûtons, parmesan, sauce César maison.

CHÈVRE CHAUD 21€
Crottins de chèvre panés par nos soins, pousses d'épinard, fraises, pignons de pins, cerneaux de noix bio et copeaux de parmesan, vinaigrette moutarde Savora miel.

POKE BOWL SAUMON FRAIS 23€
Riz façon sushi, gingembre mariné, chou rouge en pickles, avocat, radis, concombre, tartare de saumon, Edamame, oignons grillés, vinaigrette asiatique.

BOWL VÉGÉ 21€
Steak végétarien, riz façon sushi, gingembre mariné, concombre, chou rouge en pickles, Edamame, oignons grillées, avocat, betterave, graines de sésame noir, coriandre, vinaigrette asiatique.

SUPPLÉMENT 2€ (Sauf Burrata Truffe & Jambon de Parme 4€)

PIZZAS

COMMANDEZ AUSSI VOTRE PIZZA À EMPORTER

MARGUERITE 14€
Sauce tomate, mozzarella, origan, olives.

REINE 16€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, origan, olives.

FROMAGÈRE 17€
Gorgonzola, mozzarella, chèvre, Comté, origan, olives.

LA SPOT 18€
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, jambon, champignons frais, olives.

TARTARE 19€
Sauce tomate mozzarella, tartare de bœuf, roquette, jaune d'œuf.

C.M.P. 18€
Crème, mozzarella, chèvre, miel, poulet, noix, roquette.

ITALIENNE 19€
Sauce tomate, copeaux de parmesan, mozzarella, Burrata, jambon de Parme, Pesto, basilic frais.

LA TRUFFE 22€
Crème de truffe, Burrata, champignons frais, copeaux de parmesan, roquette.

VÉGÉTARIENNE 16€
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivron, artichauts, oignons, champignons frais, roquette.

PÂTES & WOKS

WOK POULET MARINÉ AU SATÉ 23€
Nouilles chinoises, pousses de soja, carottes, concombre, mange-tout, chou chinois, poivrons, cacahuètes et coriandre fraîche.

WOK TOFU MARINÉ AU SATÉ 22€
Nouilles chinoises, pousses de soja, carottes, concombre, mange-tout, chou chinois, poivrons, cacahuètes et coriandre fraîche.

CONCHIGLIONI SAUCE BISQUE DE HOMARD 24€
Avec des seiches persillées et tuiles de chorizo.

TAPAS

SAUCISSON 9€
Au choix, Nature, Noisettes, Noix, Cèpes, Beaufort

HOUMOUS 12€
Et son pain libanais

RUSTIQUE 18€
Jambon de Parme, Brèsaola, Burratina, Comté

CALAMARS 12€
En Tempura sauce Tartare

VEGAN 12€
Légumes croquants, tapenade, houmous et rillettes de petits pois maison

VIANDES + SAUCES 2€

poivre, gorgonzola, barbecue

ENTRECÔTE LIMOUSINE 32€
Frites maison et Mesclun.

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS TAILLÉ AU COUTEAU 24€
Infusion d'huile d'olive au thym & romarin, parmesan, frites maison et Mesclun.

RIBS MAISON SAUCE BBQ 26€
Frites maison et Mesclun.

PENSEZ À NOS PÉPITES DE LA SEMAINE

SUGGESTIONS DE PLATS ET DESSERTS DE SAISON TOUTES LES SEMAINES, DEMANDEZ LA CARTE

POISSONS

TARTARE DE SAUMON 24€
aux agrumes et avocat façon guacamole, frites maison et Mesclun.

FILET DE DAURADE SAUCE AU BEURRE BLANC 28€
Lait de coco et citronnelle accompagné de légumes et purée de patate douce.

TATAKI DE THON PANÉ AU SATÉ 32€
Wasabi, graines de sésame, accompagné d'un Wok de légumes et de nouilles.

KIDS MENU

POUR LES ENFANTS ! AU CHOIX

Pizza reine / Pizza marguerite
Steak haché boucher / Nuggets de poulet / Pavé de saumon frais & frites maison
ou légumes de saison ou riz

+ 2 boules de glace au choix



Au choix : Vanille, Chocolat noir, Café, Oréo, Cookies, Pistache, Rhum raisin, Nutella, Yaourt, Caramel fleur de sel, Kinder, Menthe chocolat, Noix de coco

DESSERTS

TIRAMISU 8.50€

SALADE DE FRUITS FRAIS 8.50€

BROWNIE AU CHOCOLAT noix de pécan et beurre de cacahuète, glace vanille 8.50€

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 9.50€

CHEESECAKE et son coulis de fruits rouges maison 9.50€

IRISH COFFEE 10€

ESPRESSO MARTINI 12€

COUPES GLACÉES

glaces artisanales



3.50 €



6 €



7 €

PARFUMS GLACES

Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Vanille, Chocolat noir, Café, Oréo, Cookies, Pistache, Rhum raisin, Nutella, Yaourt, Caramel fleur de sel, Kinder, Menthe chocolat, Noix de coco

COLONEL 10€

3 boules citron, 4cl vodka.

COUPE VACHERIN 10€

2 boules vanille, 1 boule sorbet framboise, meringue, coulis de fruits rouge, chantilly.

COUPE MONT BLANC 10€

2 boules vanille, crème de marron bio, meringue, chantilly.

COUPE GUÉRANDAISE 10€

2 boules caramel-beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, meringue, chantilly.

RETOUR EN ENFANCE 10€

1 boule Kinder, 1 boule Nutella, 1 boule chocolat, sauce chocolat, meringue, chantilly



Supplément 2€

Plats sans gluten

Plats végétariens



LA FERME DE PÉPITE, IN LOCAL WE TRUST!

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec amour, la plupart des légumes de nos recettes proviennent soit de notre ferme maraîchère à Courmes soit de producteurs locaux.



OUVERT TOUS LES JOURS
DE 9H À MINUIT

HAPPY HOUR
TOUS LES JOURS
DE 16H À 19H

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL	HAPPY HOUR
BUDWEISER	4.70€	8.70€	6€
BACHO I.P.A. Brasserie locale, Pont du Loup	4.90€	9.00€	6€
LEFFE BLONDE	4.90€	9.00€	6€
TRIPEL KARMELIET	5.20€	9.20€	6€
HOEGAARDEN BLANCHE	4.90€	9.00€	6€
PICON BIÈRE	5.20€	9.20€	6€
MONACO, GOMMÉ	5.00€	9.00€	6€

BIÈRES BOUTEILLE 33cl

MAGNERS (IRISH CIDER)	6€
CORONA, DESPERADOS	6€
BACHO BLONDE SANS ALCOOL (LOCALE) (Alc. 0,05°)	6€

BRASSERIE DU COMTÉ
BLONDE
AMBREE
BLANCHE



COCKTAILS

APÉRITIFS

COUPE DE PROSECCO	7€
AMERICANO MAISON	9.50€
PASTIS 51, RICARD	4.5€
CAMPARI	6€
SUZE	6€
MARTINI	6€

WHISKYS

JB/BALLANTINE'S	7€
GLENFIDDICH 12 ANS	10€
JACK DANIEL'S	8€
THE BALVENIE 12 ANS	14€
ABERLOUR 16 ANS	16€

RHUMS

3 RIVIÈRES MARTINIQUE (AMBRÉ)	8€
DIPLOMATICO	14€
DON PAPA 7 ANS	14€
RHUMS ARRANGÉS MAISON	6€

SPRITZ 10€	Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.	8€
MOJITO classic/fraîche, 11€	Havana, citron vert, cassonade, Menthe fraîche.	
PIÑA COLADA 11€	Havana, jus d'ananas, crème de coco.	
SAINT GERMAIN SPRITZ 14€	St Germain, Prosecco, eau gazeuse, rondelle citron jaune.	
PLANTEUR 11€	Rhum 3 rivières, jus de goyave, ananas & orange, sirop de grenadine.	
TI PUNCH 9€	Rhum la Mauny, cassonade, citron vert.	
GIN TONIC MISTRAL 12€	Cin Mistral, fever tree Mediterranean, thym, romarin.	
HENDRICK'S SUMMER 12€	Cin Hendrick's, cassonade, menthe fraîche, citron vert, ginger beer.	
JACK LOVER 12€	Jack Daniel's, Amaretto, purée de framboises.	
LA MADELEINE 12€	Amaretto, Cointreau, jus d'ananas.	
LONDON MULE 13€	Hendrick's, Ginger beer, citron vert.	
SEX ON THE BEACH 12€	Zubrówka, jus d'orange, Cranberry, crème de pêche.	
MOSCOW MULE 13€	Zubrówka, Ginger Beer, citron vert.	
ESPRESSO MARTINI 12€	Liqueur de Tiramisu, Vodka, Sirop de sucre, café.	
SANS ALCOOL		
VIRGIN MOJITO 8€	eau gazeuse, citron vert, sirop de canne, Menthe fraîche.	
VIRGIN PIÑA 8€	jus d'ananas, lait de coco, sirop de vanille.	
VIRGIN PLANTEUR 8€	jus de goyave+ananas+orange, sirop de grenadine.	
KING-KONG 8€	pomme, citron, limonade.	
GREEN BOOST 8€	concombre, pomme, citron vert.	
PINK BOOST 8€	poire, pomme, framboise, citron vert.	

6€
HAPPY HOUR

LA CAVE



	Verre	75cl	Magnum
PROVENCE			
Château de Roquefort, Gueule de Loup BIO	-	36€	-
Château Minuty, Cuvée prestige	-	46€	-
Château Tour Saint Honoré (TSH) BIO	5.70€	28€	-
BOURGOGNE			
Gevrey Chambertin, Domaine Hubert Lignier BIO	-	110€	-
VALLÉE DU RHÔNE			
Petit Ours Brun, Mathieu Barret BIO	7.80€	36€	-
Crozes-Hermitage, Domaine Michelas, Cuvée signature 2022 BIO	-	53€	-
BORDEAUX			
Château Tire-Pé BIO	6.80€	32€	-
Saint-Emilion, Château Petit Bouquet	-	48€	-
St Estèphe, Château Phélan Ségur	-	125€	-
LANGUEDOC			
Bergerie des Cistes, Cuvée sous le pic 2022 BIO	9.60€	42€	-
CÔTE DE GASCOGNE			
La vie en joy, famille Gessler BIO	6.80€	32€	-
PROVENCE ROSÉ			
Château Sainte Roseline «Lampe de Méduse» BIO	8.80€	39€	78€
Château Minuty, Cuvée prestige	-	46€	82€
Château Tour Saint Honoré (TSH) BIO	5.70€	28€	-
FMR méditerranée BIO	5.90€	31€	-
PROVENCE BLANC			
Château de Roquefort, Petit salée (sec) BIO	-	38€	-
Domaine des Masques - Chardonnay (sec) BIO	7.30€	32€	-
Château Tour Saint Honoré (TSH) (fruité) BIO	5.70€	28€	-
CÔTES DE GASCOGNE			
Domaine de Joy, famille Gessler (moelleux) BIO	6.80€	32€	-
BOURGOGNE			
AOP Chablis, Domaine de J.M Brocard (fruité) BIO	-	54€	-
CHAMPAGNE			
Charles Mignon Premium Réserve	12€	64€	-
Laurent Perrier Brut	-	88€	-
Laurent Perrier Rosé	-	130€	-
Ruinard «Blanc de Blanc»	-	180€	-
BLANC			
Prosecco	7€	26€	-

À LA FIN DU REPAS, EMPORTEZ VOTRE BOUTEILLE CHEZ VOUS...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération...

LIQUEURS

COGNAC HENNESSY	12€
ARMAGNAC	12€
CALVADOS	12€
POIRE WILLIAM	12€
BAILEY'S	8€
AMARETTO	8€
GET 27 / GET 31	8€
LIMONCELLO	8€
SAMBUCA	8€

SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON	5€
COCA-COLA (STD/ZÉRO), FUZETEA PÊCHE, PERRIER, SCHWEPPE (TONIC/AGRUMES), ORANGINA	4.60€
JUS DE FRUITS MENEAU BIO , Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomato, Fraise-Framboise	5.80€
ORANGE OU CITRON PRESSÉ	5.50€
LIMONADE	3.50€
DIABOLO	3.80€
SIROP À L'EAU	3€
EAU MINÉRALE/GAZEUSE (50cl) 4.50€ / (1L) 6€	

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO ET NOISETTES Malongo select BIO	2€
CAFÉ VIENNOIS	3.50€
CAPUCCINO	3.50€
CAFÉ CRÈME	3€
CHOCOLAT	3.50€
THÉ ET INFUSION BIO	3.50€
IRISH COFFEE	10€
ESPRESSO MARTINI	12€

