



Tous les plats de notre carte sont faits maison avec amour.
La plupart des légumes de nos recettes sont bio
en provenance de notre ferme maraîchère à Courmes
ou de producteurs locaux.

PEPITE Restaurant Maraîcher

Chez Pepite, nous mettons en avant la production locale.
Une grande partie de nos légumes sont produits dans
notre ferme en maraîchage bio à Courmes.

Bacho, bière artisanale brassée à Pont du Loup

L'Odyssée des Glaces, Artisan glacier à Fréjus

Café Sélection bio de chez Malongo

Une sélection de vins bio, biodynamiques et naturels,
choisis avec soin

Restaurant & Ferme de Pépité :

Anniversaires, mariages, repas de groupe, séminaires et
événements sur mesure

Renseignements : contact@pepите-restaurant.com

Ouverts toute l'année 7J/7, midi et soir

PETIT-DEJEUNER

Croissant	1.80
Pain au chocolat	1.80
Œufs au plat – bacon	9
Omelette nature	9
Omelette jambon – champignons	11
Pain – beurre – confiture	4

BOISSONS CHAUDES

Espresso et noisettes Malongo select BIO	2.30
Café viennois	3.50
Capuccino	4
Café crème	3.50
Chocolat	4
Thé et infusion BIO	4

BOISSONS

Sunrise Boost (carotte, pomme, citron vert)	8.50
Green Boost (concombre, pomme, citron vert)	8.50
Pink Boost (poire, pomme, framboise, citron vert)	8.50
Orange ou citron pressé	6.50
Thé glacé maison	6
Jus de fruits Meneau bio	6
(orange, pomme, ananas, tomate, fraise-framboise)	

Mocktails (cocktails sans alcool) 8.50

Sunrise Boost

Carotte, pomme, citron vert

Green Boost

Concombre, pomme, citron vert

Pink Boost

Poire, pomme, framboise, citron vert

Virgin Mojito

Eau gazeuse, citron vert, sirop de Canne, Menthe fraîche bio

Virgin Colada

Jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille

Virgin Planteur

Jus de mangue, ananas, orange, sirop de grenadine

Spritz

Sober spritz, tonic

Gin Tonic

Sober gin, tonic

Cocktails Happy Hours 8

La Famille des Spritz

Apérol, Hugo, liqueur de melon ou Pépité

Mojito Classic/Framboise/Passion

Havana, citron vert, cassonade, Menthe fraîche bio

Piña Colada

Havana, ananas, crème coco

Planteur

Rhum 3 Rivières, mangue, ananas, orange, sirop de grenadine

Ti Punch

Rhum, cassonade, citron vert

Gin Tonic Mistral/Mare/ Ernest

Gin, Bacho tonic, romarin

Sex on the beach

Ernest Vodka, ananas, cranberry, crème pêche

Espresso Martini

Liqueur de café, Vodka, café

La Famille des Mule

Vodka, Gin ou Mezcal

Negroni

Campari, vermouth rouge, gin

Secret Provençale

Liqueur de lavande, citron vert, amaretto

N'hésitez pas à demander nos cocktails du moment

Apéritifs

Coupe de Prosecco	8
Americano maison	10
Ricard	4.50
Campari	6
Suze	6
Martini rouge	6
Belmuse rosé (Vermouth français)	7

Softs

4.80

Cola de la Limonaderie de Provence (Std./Zéro), Perrier,	
Schweppes agrumes, Orangina, Bacho Ginger beer, Bacho tonic	
Thé glacé maison	6
Limonade	3.50
Diabolo	3.80
Sirop à l'eau	3
Eau Minéral / Gazeuse (50cl)	4.50
Eau Minéral / Gazeuse (1L)	6
Jus de fruits Meneau Bio	6
Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Fraise-Framboise	
Orange ou Citron pressés	6.50

Boissons chaudes

Espresso Malongo select BIO	2.30
Noisettes Malongo select BIO	2.30
Café viennois	3.50
Capuccino	4
Café crème	3.50
Chocolat	4
Chocolat viennois	5
Thé et infusion BIO	4
Irish Coffee	10
Espresso Martini	12

Bières Pressions

25cl



50cl



50cl

Budweiser	4.80	8.80	6
BACHO I.P.A (locale)	4.90	9	6
Leffe blonde	4.90	9	6
Tripel Karmeliet	5.30	9.30	6
Fada blanche	4.90	9	6
Picon bière	5.30	9.30	6
Monaco, Gommé	5	9	6

Bières Bouteilles 33cl

Desperados	6.50
BACHO IPA sans alcool (locale)	6.50
Brasserie du comté BIO	6.50
Blonde, Ambrée, Blanche	

Whisky

JB	7
Jack Daniel's/Fire/Honey	9
Apple Blackberry	
Pointe blanche (français)	12
Single malt ou single malt tourbé	

Liqueurs

Cognac Hennessy	12
Calvados	12
Poire William	12
Amaretto	8
Limoncello	8
Génépi	8
Crème de whisky Two Stacks	9
Liqueur de menthe Ernest	9
Liquoristerie de Provence :	9
Lavande ou calisson	
Belle gnôle (liqueur de melon)	9

Rhum

3 Rivières Martinique (ambré)	8
Gun's bell (Caraïbes)	12
Rhums arrangés Maison	6
Hee Joy vsop (Jamaïque)	14
Hee Joy vsop (Rép Dom)	14

Rouge



75cl

Provence

Domaine des Masques, Cuvée Essentielle BIO	7.60	34
Château Sainte Roseline, La Chapelle BIO	-	80

Bourgogne

Emile Chandesais, Pommard	-	105
---------------------------	---	-----

Vallée du Rhone

Petit Ours, Mathieu Barret BIO	7.80	36
Domaine des Nymphes BIO	6	33
Domaine Michelas, Cuvée Fleur de Syraline, Crozes-Hermitage BIO	-	56

Bordeaux

Ronan by Clinet	6.80	32
Château de Côme, St Estèphe BIO	-	52

Languedoc

Bergerie des Cistes, Cuvée sous le Pic BIO	9.60	43
--	------	----

Côte de Gascogne

Domaine de Joy, famille Gessler BIO	6.80	32
-------------------------------------	------	----

Rosé



75cl



Magnum

Provence Rosé

Château Roseline, Lampe de Méduse BIO	9	48	90
FMR Méditerranée BIO	6	32	66
Domaine des Masques, cuvée essentielle BIO	7.60	34	-
Château Thuerry, cuvée les abeillons BIO	-	35	-

Blanc

Provence Blanc

Domaine des Masques, Chardonnay (sec) BIO	7.60	34	72
Château Sainte Roseline, Lampe de Méduse (fin, léger & acidulé) BIO	9	48	-

Côtes de Gascogne

Domaine de Joy, famille Gessler (moelleux) BIO	6.80	32	-
--	------	----	---

Bourgogne

Domaine de J.M. Brocard, Chablis (fruité) BIO	-	56	-
---	---	----	---

Vallée du Rhône

Domaine des Nymphes BIO	6	31	-
-------------------------	---	----	---

Champagne

Charles Mignon Premium Réserve	13	67	-
Laurent Perrier Brut	-	90	-
Laurent Perrier Rosé	-	135	-
Ruinard « Blanc de Blanc »	-	190	-

Tapas

Planche de saucisson au choix 11

Nature, noisettes, beaufort

Baba ganousch 14

Féta et poivrons confits, pain pita maison 

Guacamole 14

Citron vert et coriandre, chips de maïs 

Arancini à la mozzarella 14

Coulis de tomates au basilic 

Tapenade d'olives et croutons à l'huile d'ail 8 

Salades

La plupart des légumes sont bio en provenance de notre ferme.

Salade César au poulet croustillant 23

Salade romaine, bacon, tomates, avocat, œuf bio, croûtons, parmesan, sauce César maison

Salade de tomates bio d'été et burrata 23

Jambon cru, basilic, oignons rouges pickles, croutons, olives, vinaigrette balsamique

Maquereau grillé comme une salade niçoise 23

Cœur de sucrine, tomates cerises, concombre, radis, cébettes, fèves, pesto, riz sushi 

Pâtes & Woks

La plupart des légumes sont bio en provenance de notre ferme.

Wok de crevettes et légumes 24

Pois gourmands, poivrons, courgettes, carottes, coriandre, noix de cajou, sauce miso au gingembre

Orecchiettes artisanales, légumes grillés et burrata 24

Sauce tomate provençale, olives et basilic 

MENU KIDS 14

Au choix

Pizza marguerite / Nuggets poulet frites maison /
Coquillettes à la bolognaise, parmesan

+

2 boules de glaces au choix

 Végétarien

 Sans gluten

Nos plats

La plupart des légumes sont bio en provenance de notre ferme.

Ceviche de thon Albacore au citron yuzu et ananas 28

Concombre, lait de coco, oignon rouge, piment doux, frites maison ou riz sushi 

Filet de daurade élevage Aquafrais baie de Cannes 34

Risotto Carnaroli aux courgettes du jardin, tomate confite, thym citron, parmesan 

Tartare de bœuf Charolais au couteau, truffe d'été 28

Frites maison et mesclun 

Boulettes de kefta d'agneau et houmous 26

Poivrons, tomates, courgettes, citron confit, charmoula, sauce yaourt 

Rumsteck grillé Charolais sauce au vin rouge 32

Pommes de terre nouvelles bio de la ferme, cébettes, champignons de paris, figues, pignons de pin

Pilons de poulet marinés à la sauce BBQ 26

Frites maison et mesclun 

Burgers

La plupart des légumes sont bio en provenance de notre ferme.
Pain artisanal, frites maison et mesclun

Traditionnel 23

Steak haché de bœuf, cheddar, oignons confits, laitue, tomates, sauce burger au cornichon

Chicken 23

Nuggets de poulet, cheddar, oignons confits, laitue, tomates, sauce burger au cornichon

Végétarien 23

Steak végétarien, cheddar, oignons confits, laitue, tomates, sauce burger au cornichon 

Pizzas

La plupart des légumes sont bio en provenance de notre ferme.

La Maraîchère 18

Sauce tomate, mozzarella, légumes de saison, roquette 

CMP 19

Base crème, mozzarella, chèvre, miel, poulet mariné à l'origan, noix, roquette

Fromagère 19

Gorgonzola, mozzarella, chèvre, comté, origan, olives 

Saumon fumé 19

Crème Philadelphia, mozzarella, saumon fumé, ciboulette, citron

La Truffe 24

Crème de truffe, Burrata, champignons frais, copeaux de Parmesan, roquette 

Tartare 19

Sauce tomate, mozzarella, tartare de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, jaune d'œuf

Reine 18

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, origan, olives

Desserts

Le Tiramisu	9.50
Délice Chocolat praliné*	9.50
Tarte crumble framboise-pistache*	9.50
Espresso Martini	12
Irish coffee	10

*Dessert réalisé par Élégance sucrée, pâtisserie artisanale à Mouans-Sartoux

Crêpes 7

Sucre - Citron
Chocolat chaud 70% maison
Caramel beurre-salé maison
Confiture BIO
Nocciolata, pâte à tartiner BIO

Glaces artisanales et milkshakes

Milkshakes 8

Au choix :

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

Glaces •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

Supplément chantilly, caramel beurre-salé maison ou chocolat chaud 70% maison 2

Colonel 12

3 boules citron, 4cl Vodka

Coupe vacherin 10

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

Coupe Mont Blanc 10

3 boules vanille, crème de marron bio, meringue, chantilly

Coupe Guérandaise 10

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

Retour en enfance 10

1 boule kinder, 1 boule nutella, 1 boule chocolat, sauce chocolat chaud 70% maison, meringue, chantilly