



SPECIAL Burger lovers

BURGERS	TRADITIONNEL 23€	CHICKEN 21€	VÉGÉTARIEN 21€ 	REBLOCH' 24€
	Steak haché Angus, cheddar, chou rouge, oignons confits, salade, cornichons, sauce burger maison	Poulet croustillant, bacon, cheddar, oignons confits, chou rouge, salade, sauce burger maison	Steak végétarien pané (blé-fromage-épinards), Mozzarella Buffalo, chou rouge, salade, pesto et guacamole	Steak haché Angus, reblochon, pomme, salade, oignons confits
POUR TOUS LES BURGERS, PAIN ARTISANAL + FRITES MAISON & MESCLUN				
EN + : Sauce poivre/gorgonzola/barbecue, bacon, cheddar, mozzarella, reblochon, oeuf. 2€				

VIANDES + SAUCES 2€ poivre, gorgonzola, barbecue

-  **ENTRECÔTE LIMOUSINE** 31€
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.
-  **SOURIS D'AGNEAU ET SON JUS AU ROMARIN** 26€
Pommes de terre grenailles.

POISSONS

-  **TARTARE DE SAUMON SAVEUR THAÏ** 24€
Vinaigrette asiatique, frites maison et salade de la ferme.
-  **FILET DE DAURADE SAUCE AU BEURRE BLANC** 28€
Lait de coco et citronnelle accompagné de riz légèrement épicé.
-  **TATAKI DE THON PANÉ AU SATÉ** 32€
Wasabi, graines de sésame, Wok de légumes et nouilles.

KIDS MENU 14€

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 8.50€

TIRAMISU SPÉCULOOS CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON
TARTE TATIN ET SA BOULE DE GLACE VANILLE
MOUSSE AU CHOCOLAT, valrhona 70%
CHEESECAKE et son coulis de Clémentines
IRISH COFFEE

CRÊPES 6€

SUCRE-CITRON
CHOCOLAT CHAUD 70%
CARAMEL FLEUR DE SEL
CONFITURE BIO
NOCCIOLATA, PÂTE À TARTINER BIO



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.

PÉPITE MELBA 10€
2 boules vanilles, chantilly, pêche au sirop, amande et coulis de pêche.

RETOUR EN ENFANCE 10€
1 boule Kinder, 1 boule Nutella, 1 boule chocolat, sauce chocolat, meringue, chantilly

Plats sans gluten

Plats végétariens

+ de Chantilly?
Supplément 2€

TAPAS

SAUCISSON 8€
Au choix. Nature, Noisettes, Noix, Cèpes, Beaufort

HOUMOUS 8€ 
Et son pain libanais

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

CALAMARS 9€
En Tempura sauce Tartare

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

PESCADOR 19€
Rillettes de thon maison, ceviche de saumon, sardines à l'huile, tempura de calamar, sauce tartare et tapenade maison



PETIT DÉJEUNER

9H30 - 11H30
Croissant/pain chocolat 1.80€ / Œuf au plat-bacon 9€ / Omelette (nature, jambon, champignons) 9€
Pain, beurre, confiture 3.5€ / Orange ou citron pressé 4.50€

SALADES

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

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

 **VEGAN BOWL** 19€
Riz aux douces épices, tofu mariné au curcuma & lait de coco, avocat, betterave, concombre, chou rouge, oignons frits, 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, emmental, jambon, champignons frais, origan, olives.

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

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

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

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

ITALIENNE 19€
Sauce tomate, copeaux de parmesan, mozzarella, emmental, 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, emmental, aubergines et poivrons confits, artichauts, oignons, champignon frais, roquette.

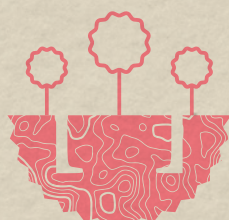
PÂTES & WOKS

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

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

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

 **GNOCCHIS À LA CRÈME DE GORGONZOLA** 23€
Et Roquette.



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.





TOUS LES JOURS
DE 16H À 19H

BIÈRES PRESSION

BUDWEISER
BACHO I.P.A. Brasserie locale, Pont du Loup
LEFFE BLONDE
TRIEPEL KARMELIET
HOEGAARDEN BLANCHE
PICON BIÈRE
MONACO, GOMMÉ

25CL	50CL	HAPPY HOUR
4.50€	8.50€	6€
4.70€	8.80€	6€
4.70€	8.80€	6€
5.00€	9.00€	6€
4.70€	8.80€	6€
5.00€	9.00€	6€
4.80€	8.80€	6€

BIÈRES BOUTEILLE

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

BRASSERIE DU COMTÉ
BLONDE
AMBREE
BLANCHE



APÉRITIFS

COUPE DE PROSECCO 7€
AMERICANO MAISON 9.50€
PASTIS 51, RICARD 4€
CAMPARI 4.50€
SUZE 4.50€
MARTINI 4.50€

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€ HAPPY HOUR
MOJITO classic/fraise, 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 11€ Zubrowka, jus d'orange, Cranberry, crème de pêche.	
MOSCOW MULE 13€ Zubrowka, Ginger Beer, citron vert.	
SANS ALCOOL	6€ HAPPY HOUR
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 7€ pomme, citron, limonade.	
GREEN BOOST 7€ concombre, pomme, citron vert.	
PINK BOOST 7€ poire, pomme, framboise, citron vert.	

LA CAVE



Verre 75cL Magnum

PROVENCE			
Château de Roquefort, Gueule de Loup BIO	6.90€	33€	-
Château Minuty, Cuvée prestige	8.80€	41€	-
Château Tour Saint Honoré (TSH) BIO	5.50€	28€	-

BOURGOGNE & ALSACE			
Santenay, Domaine Chapelle & fils BIO	-	46€	-
Gevrey Chambertin, Domaine Hubert Lignier BIO	-	89€	-

VALLÉE DU RHÔNE			
Petit Ours Brun, Mathieu Barret BIO	7.40€	34€	-
Crozes-Hermitage, Domaine des Hauts Châssis "Les galets" BIO	-	44€	-
St. Joseph, Domaine Nicolas Badel BIO	-	61€	-

BORDEAUX			
Château Tire-Pé BIO	6.70€	29€	-
Saint-Emilion, Château Petit Bouquey	8.60€	43€	-
St Estèphe, Château Phélan Ségur	-	96€	-

CÔTE DE GASCogne			
La vie en joy, famille Gessler BIO	6.50€	29€	-

PROVENCE ROSÉ			
Château Sainte Roseline «Lampe de Méduse» BIO	8.70€	37€	69€
Château Minuty, Cuvée prestige	8.80€	41€	75€
Château Tour Saint Honoré (TSH) BIO	5.50€	28€	-
FMR méditerranée BIO	5.10€	26€	-

PROVENCE BLANC			
Château de Roquefort, Petit salée BIO	6.90€	33€	-
Domaine des Masques - Chardonnay BIO	5.80€	28€	-
Château Tour Saint Honoré (TSH) BIO	5.50€	28€	-

CÔTES DE GASCogne & PAYS D'OC			
Domaine de Joy, famille Gessler (moelleux) BIO	6.50€	29€	-
Domaine Deleuze-Rochetin "Sorcier" IGP Pays d'Oc BIO	6.50€	29€	-

BOURGOGNE			
CHABLIS Domaine bois d'Yver BIO	-	56€	-
Bourgogne aligoté Jean Claude Boisset BIO	7.50€	31€	-

CHAMPAGNE			
Charles Mignon Premium Réserve	12€	58€	-
Laurent Perrier Brut	-	75€	-
Laurent Perrier Rosé	-	115€	-
Ruinard «Blanc de Blanc»	-	146€	-

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 9€
ARMAGNAC 9€
CALVADOS 9€
POIRE WILLIAM 9€
BAILEY'S 8€
AMARETTO 8€
GET 27 / GET 31 8€
LIMONCELLO 8€
SAMBUCA 8€

SOFTS

COCA-COLA (STD/ZÉRO), FUZETEA PÊCHE, PERRIER, SCHWEPES (TONIC/AGRUMES), ORANGINA 4.50€
JUS DE FRUITS MENEAU BIO, Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomato, Fraise-Framboise 5.50€
ORANGE OU CITRON PRESSÉ 4.50€
LIMONADE 3.50€
DIABOLO 3.80€
SIROP À L'EAU 2.80€
EAU MINÉRALE/GAZEUSE (50cL) 4.50€ / (1L) 6€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO ET NOISETTES BIO 2€
CAFÉ VIENNOIS 3.50€
CAPUCCINO 3.50€
CAFÉ CRÈME 3€
CHOCOLAT 3.50€
THÉ ET INFUSION BIO 3.50€
IRISH COFFEE 9€



LAIT végétal disponible à la demande



pepité-restaurant.com • 04 93 49 28 83 • Port La Napoule