

Pépite

RESTAURANT

Port La Napoule

PETIT DÉJEUNER DE 9H30 À 11H30

Croissant/pain chocolat 1.70€ / Omelette (nature, jambon, champignons) 6.5€
Oeuf au plat / bacon 6€ / Pain, beurre, confiture 3.5€ / Orange ou citron pressé 4.50€

SALADES

LA CÉSAR, 17€

Salade romaine, poulet pané, bacon, tomates, avocat, œufs, croûtons, parmesan, sauce César maison.

CHÈVRE CHAUD, 18€

Crottins de chèvre panés par nos soins, pousses d'épinard, tomates cerises, figues, pignons de pins, cerneaux de noix bio et copeaux de parmesan, vinaigrette moutarde Savora miel.

MAKI BOWLS, 23€

Riz façon sushi, tartare de saumon, tartare de thon, avocat frais, concombre, mangue, gingembre confit, radis, coriandre, oignons frits et vinaigrette asiatique.

PIZZAS, COMMANDEZ AUSSI VOTRE PIZZA À EMPORTER

MARGUERITE, 12€

Tomates, fromage, origan, olives.

REINE, 14€

Tomates, fromage, jambon, champignons, origan, olives.

FROMAGÈRE, 14€

Tomates, gorgonzola, mozzarella, chèvre, origan, olives.

TARTARE, 16€

Tomates, fromage, tartare de bœuf charolais, roquette, oeuf.

VÉGÉ, 14€

Tomates, fromage, aubergines confites, poivrons confits, artichauts, roquettes, tomates cerise.

C.M.P. 14€

Chèvre, miel, poulet, crème, fromage, noix, roquette.

LA TRUFFE, 17€

Crème de truffe, Burrata, champignons frais, copeaux de parmesan.

L'ITALIENNE, 17€

Tomates fraîches, Burrata, jambon de parme, basilic frais, olives.

SAVOYARDÉ, 16€

Fromage, reblochon, pomme de terre, lardons, oignons confits.

PÂTES

PACCERI, 22€

Sauce bisque de homard et chorizo, Seiches persillées.

GNOCCHI, 22€

À la crème de Gorgonzola.

VIANDES + SAUCES 2€

poivre, gorgonzola, chimichurri, Béarnaise, barbecue

COEUR D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE SAUCE CHIMICHURRI, 26€

Frites maison et roquette.

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS TAILLÉ AU COUTEAU, 22€

Infusion d'huile d'olive au thym & romarin, frites maison et roquette.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, 26€

Avec son jus au thym, romarin, gingembre et citronnelle, purée maison.



**Click & collect
+ Uber Eats**

Plus d'informations
www.pepite-restaurant.com



SPECIAL Burger lovers

BURGERS

TRADITIONNEL, 19€

Pain artisanal, steak haché Angus, cheddar, tomate, oignons confits, salade, cornichons, sauce burger

BACON, 20€

Pain artisanal, steak haché Angus, bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade, cornichons, sauce burger

VÉGÉTARIEN, 20€

Pain artisanal, steak haché Angus, Reblochon, tomate, cornichons, salade, oignons confits, sauce burger

REBLOCH', 22€

Pain artisanal, steak haché Angus, Reblochon, tomate, cornichons, salade, oignons confits, sauce burger

»»» ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON & ROQUETTE

SAUCES EN + : Poivre, Gorgonzola, Béarnaise, Barbecue. 2€ au choix

POISSONS

TARTARE DE SAUMON SAVEUR THAÏ, 23€

Vinaigrette asiatique, coriandre fraîche, gingembre râpé, salade, soja, cacahuètes + frites maison et roquette.

DOS DE CABILLAUD CURRY, 27€

Avec sauce curry et coco, purée de patate douce et légumes croquants.

TATAKI DE THON PANÉ AU SATÉ, 28€

Avec Wasabi, graines de sésame, Wok de légumes et nouilles.

WOKS

POULET MARINÉ AU SATÉ, 21€

Nouilles chinoises, pousses de soja, carottes, mange-tout, chou chinois, cacahuètes et coriandre fraîche.

WOK VÉGÉTARIEN, 21€

Tofu mariné au saté, nouilles chinoises, pousses de soja, carottes, mange-tout, chou chinois, cacahuètes et coriandre fraîche.

KIDS MENU POUR LES ENFANTS !

Pizza reine OU Pizza marguerite
OU steak haché boucher & frites, légumes ou riz
OU Nuggets de poisson & frites, légumes 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

CHEESECAKE, 8.50€

TARTE POIRE CHOCOLAT, biscuit aux noisettes, poire Bio et chocolat, 8.50€

TIRAMISU SPÉCULOOS CARAMEL BEURRE SALÉ, 8.50€

CLAFOUTIS AUX POMMES BIO, raisin et glace malaga, 8.50€

IRISH COFFEE, 8.50€


CRÊPES
Sucre/Citron, 4.80€
Chocolat Chaud 70%, 5.50€
Caramel fleur de sel, 5.50€
Confiture BIO, 5.50€
Nocciola, pâte à tartiner BIO, 5.50€


Glaces
COUPES GLACÉES
artisanales

3 €

5 €

7 €

PARFUMS GLACES

Vanille, Chocolat noir, Café, Pistache, Rhum raisin, Nutella, Yahourt, Caramel fleur de sel, Kinder, Menthe Chocolat, Noix de coco (sauf Oréo), Cookies

PARFUMS SORBETS

Citron, Fraise, Framboise, Mangue

COUPE VACHERIN, 9.50€

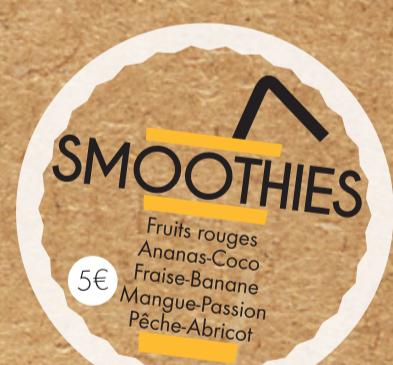
2 boules vanille, 1 boule sorbet framboise, meringue, coulis de fruits rouge, chantilly.

COUPE MONT BLANC, 9.50€

3 boules vanilles, crème de marron bio, meringue, chantilly.

COUPE GUÉRANDAISE, 9.50€

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



5€

Fruits rouges
Ananas-Coco
Fraise-Banane
Mangue-Passion
Pêche-Abricot



Plats végétariens

Plats sans gluten

OUVERT

Tous les jours
De
9h à Minuit



TOUS LES JOURS
DE 16H À 19H

BIÈRES PRESSION

BUDWEISER
LEFFE BLONDE
TRIPPEL KARMEELIT
HOEGAARDEN BLANCHE
PICON BIÈRE
MONACO, GOMMÉ

| | | |
|------|-------|----|
| 25cl | 7.60€ | 5€ |
| 50cl | 8.20€ | 5€ |
| | 8.60€ | 5€ |
| | 8.20€ | 5€ |
| | 8.60€ | 5€ |
| | 7.90€ | 5€ |

BIÈRES BOUTEILLE 33cl

MAGNERS (IRISH CIDER), 6€
CORONA, DESPERADOS, CUBANISTO, 6€
BIÈRE SANS ALCOOL (25cl), 4.6€

BRASSERIE DU COMTÉ, 6€

BIO BLONDE
AMBREE
BLANCHE



APÉRITIFS

VERRE DE PROSECCO, 6€
SPRITZ, 8€
AMERICANO MAISON, 8.50€
PASTIS 51, RICARD, 4€
CAMPARI, 4.50€
SUZE, 4.50€
MARTINI, 4.50€

WHISKYS

JB, 7€
GLENFIDDICH 12 ANS, 10€
JACK DANIEL'S, 8€
THE BALVENIE 12 ANS, 14€

RHUMS

3 RIVIÈRES MARTINIQUE (AMBRÉ), 8€
DIPLOMATICO, 12€
DON PAPA 7 ANS, 12€
RHUMS ARRANGÉS MAISON, 6€

GINS

BOMBAY SAPPHIRE, 9€
MISTRAL, 12€
HENDRICK'S, 12€
MONKEY.47, 14€
THE BOTANIST, 12€

rejoins la



COCKTAILS

SPRITZ

SPRITZ, Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange, 8€



RHUM

MOJITO, classic/fraise, Havana, citron vert, cassonade, Menthe fraîche, 10€

PIÑA COLADA, Havana, jus d'ananas, crème de coco, 10€

CUBA LIBRE, Havana, jus de citron vert, Coca cola, 10€

PLANTEUR, Rhum blanc & brun, jus goyave, jus ananas & orange, grenadine, 10€

TI PUNCH, La Mauny 50°, cassonade, citron vert, 8.5€

GIN TONIC

HENDRICK'S, servi avec Indian tonic water, 12€

BOMBAY SAPPHIRE, + Méditerranéen tonic Fever tree (thym - romarin), 12€

PLYMOUTH, + Méditerranéen tonic Fever tree (thym - romarin), 12€

MONKEY 47, servi avec Indian tonic water Fever tree, 14€

THE BOTANIST, servi avec Indian tonic water Fever tree, 12€

LONDON MULE, Gin supérieur servi avec Ginger beer Fever tree, 12€

TÉQUILA

MARGARITA, Tequila, triple sec, jus de citron vert, 10€

TEQUILA SUNRISE, Tequila, jus d'orange + citron, Sirop de grenade, 10€

VODKA

SEX ON THE BEACH, Zubrowka, jus d'ananas, Cranberry, liqueur de framboise, crème de pêche, 10€

MOSCOW MULE, Zubrowka, Ginger Beer, citron vert, 12€

COSMOPOLITAN, Zubrowka, triple sec, Jus de Cranberry + citron vert, 10€

CAÏPIROSKA, Zubrowka, Citron vert, Cassonade, 10€

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO, eau gazeuse, citron vert, sirop de canne, Menthe fraîche, 7€

VIRGIN PIÑA, jus d'ananas, lait de coco, sirop de vanille, 7€

VIRGIN PLANTEUR, jus de goyave + ananas + orange, sirop de grenade, 7€

LA CAVE



PROVENCE

Château de Roquefort, Gueule de Loup **BIO**
Château Tour Saint Honoré (TSH) **BIO**
Château Minuty, Cuvée prestige

6.90€ 33€
5.10€ 26€
8.70€ 39€

BOURGOGNE & ALSACE

Hauts côte de Beaune, Domaine Henry-Naudin Ferrand
Gevrey Chambertin, Domaine Hubert Lignier **BIO**

- 46€
- 89€

VALLÉE DU RHÔNE

Petit Ours Brun, Mathieu Barret **BIO**
Crozes-Hermitage, Domaine des Entreفاux **BIO**
St Joseph, Domaine Nicolas Badel **BIO**

7.40€ 34€
- 42€
- 58€

BEAUJOLAIS

Chiroubles, vin de Kav, Karim Vionnet **BIO**

7,20€ 32€

BORDEAUX

Château Tire-Pe **BIO**
Saint-Emilion, Château Petit Bouquey
St Estèphe, Château Phélan Ségur

6.50€ 28€
8.60€ 43€
- 96€

CÔTE DE GASCOGNE

La vie en joy, famille Gessler **CONVERSION BIO**

6,50€ 29€

ROSE

Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse »
Château Minuty, Cuvée prestige

8.60€ 36€
8.70€ 39€
5.10€ 26€

PROVENCE BLANC

Château de Roquefort, Petit salée **BIO**
Domaine des Masques - Chardonnay **BIO**
Château Tour Saint Honoré (TSH) **BIO**

6,90€ 33€
5,80€ 28€
5,10€ 26€

CÔTES DE GASCOGNE

Domaine de joy, famille Gessler (moelleux) **CONVERSION BIO**

6,70€ 29€

BOURGOGNE

CHABLIS Domaine bois d'Yver **BIO**

- 56€
- 29€

VINS DE LOIRE

Sancerre « le tournebride » domaine Vincent Gaudry **BIO**

10€ 39€

CHAMPAGNE

Charles Mignon Premium Réserve
Laurent Perrier Brut

11€ 58€
- 75€

Laurent Perrier Rosé

- 115€
- 146€

Ruinard « Blanc de Blanc »

[] 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€

BAILEY'S, 7€

GRAND MARNIER, 8€

AMARETTO, 8€

CONTREAU, 8€

POIRE WILLIAM, 9€

GET 27 / GET 31, 7€

LIMONCELLO, 7€

SAMBUCCA, 7€

SOFTS

COCA-COLA (STD/ZÉRO), FUZETEA PÊCHE, PERRIER, SCHWEPPES (TONIC/AGRUMES), ORANGINA, 4€

FEVER-TREE, Indian tonic water, Mediterranean tonic water, Ginger beer, 4€

LIMONADE, 3€

DIABOLO, 3.50€

SIROP À L'EAU, 2.50€

JUS DE FRUITS MENEAU **BIO**, 4.50€

Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomate, Fraise-Framboise

ORANGE OU CITRON PRESSÉ, 4.50€

EAU MINÉRALE/GAZEUSE (50cl), 4.50€

EAU MINÉRALE/GAZEUSE (1L), 5.70€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO ET NOISETTES **BIO**, 2€

CAFÉ VIENNOIS, 3.50€

CAPUCCINO, 3.50€

CAFÉ CRÈME, 3€

CHOCOLAT **BIO**, 3.50€

THÉ ET INFUSION **BIO**, 3€

IRISH COFFEE, 8.50€

