

# pepîte

RESTAURANT

Port La Napoule

**PETIT DÉJEUNER**  
DE 9H30 À 11H30

Croissant/pain chocolat 1.70€ / Omelette (nature, jambon, champignons) 6.5€  
Œuf 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, œuf.

**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.

**SAVOYARDE, 16€**  
Fromage, reblochon, pomme de terre, lardons, oignons confits.

## PÂTES

**PACCHERI, 22€**  
Sauce bisque de homard et chorizo, Seiches persillées.

**GNOCCHI, 22€**  
À la crème de Gorgonzola.

## VIANDES + SAUCES

**CŒUR 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.pepите-restaurant.com](http://www.pepите-restaurant.com)



menu

Plats végétariens

Plats sans gluten



## 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 végétarien pané (blé/fromage/épinards), Mozzarella Buffalo, tomate, salade, pesto et guacamole

**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, pousse de soja, carottes, mange-tout, chou chinois, cacahuètes et coriandre fraîche.

### WOK VÉGÉTARIEN, 21€

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

## KIDS MENU

14€

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, 8.50€** biscuit aux noisettes, poire Bio et chocolat, 8.50€

**TIRAMISU SPÉCULOOS CARAMEL BEURRE SALÉ, 8.50€**

**CLAFOUTIS AUX POMMES BIO, 8.50€** 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€  
Nocciolata, pâte à tartiner **BIO**, 5.50€



### 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.

## SMOOTHIES

5€

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





OUVERT

Tous les jours  
De  
9h à Minuit

HAPPY  
HOUR

TOUS LES JOURS  
DE 16H À 19H

## BIÈRES PRESSION

BUDWEISER  
LEFFE BLONDE  
TRIPEL KARMELIET  
HOEGAARDEN BLANCHE  
PICON BIÈRE  
MONACO, GOMMÉ

25CL	50CL
3.90€	7.60€
4.30€	8.20€
4.50€	8.60€
4.30€	8.20€
4.50€	8.60€
4.20€	7.90€

5€  
5€  
5€  
5€  
5€  
5€

## BIÈRES BOUTEILLE 33cl

MAGNERS (IRISH CIDER), 6€  
CORONA, DESPERADOS, CUBANISTO, 6€  
BIÈRE SANS ALCOOL (25cl), 4,6€

BRASSERIE DU COMTÉ, 6€  
BLONDE  
AMBRÉE  
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€

## GIN

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

## 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 grenadine, 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 grenadine, 7€

# LA CAVE



Verre 75cl Magnum

#### 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

Hautes 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 Entrefaux **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€	-
-------	-----	---

#### PROVENCE ROSÉ

Château Sainte Roseline «Lampe de Méduse»  
Château Minuty, Cuvée prestige  
Château Tour Saint Honoré (TSH) **BIO**

8.60€	36€	66€
8.70€	39€	72€
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**  
Bourgogne aligoté Jean Claude Boisset **BIO**

-	56€	-
7.50€	29€	-

#### VINS DE LOIRE

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

10€	39€	-
-----	-----	---

#### CHAMPAGNE

Charles Mignon Premium Réserve  
Laurent Perrier Brut  
Laurent Perrier Rosé  
Ruinard «Blanc de Blanc»

11€	58€	-
-	75€	-
-	115€	-
-	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€  
BAILEY'S, 7€  
GRAND MARNIER, 8€  
AMARETTO, 8€  
COINTREAU, 8€  
POIRE WILLIAM, 9€  
GET 27 / GET 31, 7€  
LIMONCELLO, 7€  
SAMBUCCA, 7€

## SOFTS

COCA-COLA (STD/ZÉRO), FUZETEA PÊCHE, PERRIER, SCHWEPES (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€

rejoins la

pépité  
RESTAURANT  
life



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