

## Les Apéritifs

Kir Breton 12 cl	3.20€
Kir vin blanc 12 cl	3.10€
Kir pétillant Vouvray Brut 12 cl	6.20€
Coupe de pétillant Vouvray Brut 12 cl	6.00€
Verre de Chardonnay 12 cl	3.00€
Verre de Côtes de Gascogne (moelleux) 12 cl	3.60€
Martini rouge ou blanc 5 cl	3.30€
Ricard 2 cl	3.30€
Porto rouge ou blanc 5 cl	3.10€
Marsala aux amandes 10 cl	3.10€
Campari, Suze, Pommeau 5 cl	3.50€
Cocktail Pepone (crème de framboise, gin, pétillant) 12 cl	7.00€
Cocktail sans alcool 12 cl	6.00€
Martini gin 5 cl	5.50€
Whisky 4 cl	4.90€
2 cl	2.80€
Whisky Aberlour 10 ans d'âge 4 cl	7.00€
Jack Daniel's 4 cl	6.00€

## Les Boissons fraîches

Seven Up, Perrier 33 cl	3.30€
Sirop à l'eau ou limonade 25 cl	2.20€
Diabolo 25 cl	2.80€
Jus de fruits (orange, ananas, pomme, tomate) 25 cl	3.20€
Nectar d'abricot 25 cl	3.20€
Coca, Coca Zero 33 cl	3.30€
Orangina, Perrier, Nestea 25 cl	3.30€

## Les Bières & Les Cidres

Bière à la pression 25 cl	3.20€
50 cl	6.00€
Bière du Moment 25 cl	3.60€
50 cl	6.80€
Cidre VAL DE RANCE Brut 75 cl	10.50€
Cidre pichet 50 cl	6.00€

## LES ENTRÉES

La tomate mozzarella et son pesto verde	7.80€
Foie Gras Maison, comptée d'oignons et ses toasts	10.80€
Pots de rillettes de poissons Maison et ses pains toasts	8.10€
L'assiette de jambon Serrano tomates confites et copeaux de parmesan	8.80€
L'œuf cocotte à la crème parfumée à la truffe lard fumé snacké à la plancha	8.50€
Cassolette de Saint-Jacques, crème safranée sur lit de julienne de légumes	10.50€



Notre cuisine est faite maison.

Pepone

## GRANDES SALADES REPAS 10.70€

**Salade de chèvre chaud** : salade, tomates, lardons, noix, toast de chèvre gratiné

**Salade Marinella** : salade, saumon fumé, haddock fumé, segments de pamplemousse, tomates, oignons rouges, mayonnaise aux herbes fraîches

**Salade Landaise** : salade, tomates, gésiers, pommes de terre, magret fumé, toast de foie gras

**Salade Caesar** : salade, tomates, blanc de poulet, copeaux de parmesan, œuf dur

**Salade Pepone** : salade, pignons de pin torréfiés, tomates confites, champignons, copeaux de parmesan et coppa

19,50€

Formule **Pepone**

**Tomate mozzarella au pesto verde**

Ou

**Pots de rillettes de poissons et ses toasts**

Ou

**Salade de chèvre chaud**

**Gratin de lasagne à la bolognaise**  
servie avec sa salade verte

Ou

**Hampe de boeuf à la plancha**  
sauce au choix, frites

Ou

**Tartare traditionnel** frites et salade verte

**Coupe glacée** deux boules

Ou

**Panna cotta,**  
coulis de de fruits rouges maison

Ou

**Crumble pommes, fruits rouges, glace vanille**

Boisson non comprise



## Formule du Midi

La formule du midi est servie uniquement le midi en semaine, sauf jours fériés

**Entrée + plat ou plat + dessert 11.90€**

**Entrée + plat + dessert 14.90€**

— Entrées —

**Rillettes de poissons et ses pains toastés**

Ou

**Salade de chèvre chaud**

Ou

**Entrée du jour**

— Plats —

**Plat du jour**

Ou

**Filet de poulet sauce**  
mayonnaise aux herbes fraîches, frites

Ou

**Pizza du jour**

— Desserts —

**Mousse au chocolat maison**

Ou

**Dessert du jour**

Ou

**Panna cotta,**  
coulis de de fruits rouges maison

**Plat du jour seul 8.20€**

**Pizza du jour seule 8.20€**

Boisson non comprise



Notre cuisine est faite maison.

Pepone



## CÔTÉ BISTROT

**Hampe de bœuf à la plancha** VBF 160gr **13.50€**

**Entrecôte** VBF 250gr **15.70€**

**Pièce du boucher** VBF 220gr **16.50€**

**Pavé de saumon** VBF 140gr  
sauce vierge, légumes croquants **14.20€**

**Aiguillettes de canard façon Thai**, linguines **15.20€**

**Carpaccio** tranches de bœuf crues VBF,  
huile d'olive, parmesan, olives noires,  
tomates confites **14.50€**

**Carpaccio Verde** tranches de bœuf crues VBF,  
pesto verde, citron, câpres **14.20€**

**Super cheese Savoyard, frites** 180gr **15.50€**  
bœuf haché, tomate, oignons rouges,  
poitrine fumée et Reblochon

**Super cheese burger, frites** 180gr **15.00€**  
bœuf haché, tomates, oignons rouges et cheddar

**Tartare de bœuf traditionnel préparé, frites** **14.20€**

**Tartare de bœuf à notre façon, frites** **14.50€**  
parmesan, tomates confites, olives noires

**Escalope de poulet gratinée  
à la morzinoise, linguine** **13.50€**

Crème, vin blanc, noix de muscade, jambon de pays,  
fromage, gratinée au four

Assiette de frites 2,50€ - Salade verte 2,20€

Tous nos plats sont accompagnés de frites  
ou de gratin dauphinois, de légumes ou de linguine

Sauce au choix :  
poivre, gorgonzola, échalotes, béarnaise

## Menu Dégustation

**26€**

**Œuf cocotte à la crème parfumée à la truffe**

lard fumé snacké à la plancha

Ou

**Cassiolette de Saint-Jacques,**

crème safranée

sur lit de julienne de légumes

Ou

**Foie gras maison**

compotée d'oignons et ses toasts

**Pièce de bœuf sauce au choix,**

gratin dauphinois

Ou

**Aiguillettes de canard façon Thai,**

linguines

Ou

**Pavé de saumon sauce vierge,**

légumes croquants

**Coupe liégeoise**

Ou

**Brioche perdue maison**

et sa glace caramel au beurre salé

Ou

**Crème brûlée à la gousse vanille maison**

Boisson non comprise



Notre cuisine est faite maison.

*Peppone*





Notre cuisine est faite maison.  
Sauf la farine du moment.

## LES PIZZAS

<b>Margherita</b> tomate, fromage, olives, origan	7.20€
<b>Romana</b> tomate, jambon blanc, fromage, origan	8.20€
<b>Rennes</b> tomate, champignons, jambon blanc, fromage, origan	8.80€
<b>Formaggio</b> tomate, Camembert, gorgonzola, chèvre, fromage, origan	9.20€
<b>Monica</b> tomate, fondue de poireaux, saumon fumé, crème, fromage, origan	10.80€
<b>Pescatore</b> tomate, cocktail de fruits de mer, thon, persillade, oignons, fromage, origan	10.80€
<b>Jacomo</b> tomate, fondue de poireaux, Saint-Jacques, crème, fromage, origan	12.80€
<b>Cippola</b> tomate, merguez, oignons, poivrons, olives, chorizo, fromage, origan	10.50€
<b>Quatre saisons</b> tomate, artichaut, fondue de poireaux, tomates fraîches, poivrons, fromage, origan	9.20€
<b>Calzone</b> (pizza soufflée) tomate, jambon blanc, fromage, champignons, crème, œuf, persillade, origan	9.80€
<b>Rico</b> tomate, champignons, tomates fraîches, gorgonzola, coppa, œuf miroir, fromage, origan	11.00€
<b>Vesuvio</b> tomate, thon, poivrons, oignons, persillade, fromage, origan	9.60€
<b>Aldo</b> tomate, champignons, lardons, Saint-Jacques, persillade, fromage, origan	12.80€
<b>Royale</b> tomate, jambon blanc, champignons, œuf, crème, fromage, origan	9.50€
<b>Savoyarde</b> tomate, fromage à raclette, jambon de Pays, pommes de terre, fromage, origan	10.70€
<b>Napolitaine</b> tomate, anchois, olives, câpres, fromage, origan	10.20€
<b>Hawaïenne</b> tomate, ananas, poulet, crème, oignons, fromage, origan	9.80€
<b>Pepperoni</b> tomate, bœuf haché, merguez, pepperoni, fromage, origan	11.50€
<b>Bambino</b> (enfant) tomate, jambon, fromage	5.10€
— Les pizzas base crème —	
<b>Vallerio</b> base crème, poitrine fumée, chèvre, miel, tomates confites, fromage, origan	10.00€
<b>Roma</b> base crème, tomates confites, chorizo, lardons, champignons, œuf, fromage, origan	10.50€
<b>Manolo</b> base crème moutardée, andouille, pommes de terre, oignons, tomates fraîches, fromage, origan	10.50€
<b>Tartiflette</b> base crème, lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon, fromage, origan	11.00€
<b>Melanzana</b> base crème, aubergines, oignons, poitrine fumée, persillade, origan	9.80€
<b>Luigi</b> tomate + fromage et trois ingrédients au choix	11.00€
Supplément ingrédient 1.50€ - Supplément saumon et Saint-Jacques 2.50€	

## Côté Pasta

<b>Gratin de lasagne à la bolognaise</b> , servie avec une salade verte	9.80€
<b>Linguine Vegetariano</b> courgettes, poivrons, aubergines, oignons, pesto verde	9.80€
<b>Linguine prosciutto</b>	9.70€
jambon blanc, champignons, tomates séchées, crème, basilic frais	
<b>Linguine alla carbonara</b> crème, lardons, jaune d'œuf	9.50€
<b>Linguine aux Saint-Jacques et champignons</b> , crème, tomate	14.50€
Assiette de frites 2.50€ - Salade verte 2.20€	

## Menu Bambino

7.50€	Pizza bambino ou steak haché frites ou saumon pâtes
	Glace ou mousse au chocolat
	Jus de pomme ou diablo ou Orangina ou Coca Cola 25 cl

Pepone

# LES GLACES

<b>Dame blanche</b>	<b>6.20€</b>
Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	
<b>Chocolat liégeois</b>	<b>6.20€</b>
Glace chocolat, chocolat chaud, Chantilly	
<b>Café liégeois</b>	<b>6.20€</b>
Glace café, sauce caramel café, Chantilly	
<b>Coupe San Remo</b>	<b>7.80€</b>
Glace Straciatella, café, chocolat, sauce caramel, Chantilly	
<b>Coupe After-Eight</b>	<b>6.60€</b>
Glace menthe-chocolat, peppermint, Chantilly	
<b>Coco liégeois</b>	<b>6.20€</b>
Glace noix de coco, chocolat chaud, râpé de coco, Chantilly	
<b>Coupe bretonne</b>	<b>7.80€</b>
Glace caramel beurre salé, glace vanille caramel au beurre salé, biscuits Breton, Chantilly	
<b>Coupe colonel</b>	<b>6.20€</b>
Glace citron, Vodka	
<b>Coupe Gavotte</b>	<b>7.80€</b>
Glace Gavotte, sorbet pomme cidrée, Gavotte dentelle, Chantilly	

**Glace 2 boules : 3.50€**

**Glace 3 boules : 4.20€**

Nos parfums de glaces : vanille, chocolat, pistache, caramel, menthe-chocolat, straciatella, noix de coco,

Nos parfums de sorbets : citron vert, fraise, cassis, framboise, pomme cidrée

# Les Desserts

<b>Notre Tiramisu maison</b>	<b>6.00€</b>
<b>Crème brûlée à la gousse de vanille maison</b>	<b>6.80€</b>
<b>Crumble pomme, fruits rouges</b> et sa glace vanille maison	<b>6.50€</b>
<b>Mousse au chocolat maison</b>	<b>5.50€</b>
<b>Brioche perdue maison</b> et sa glace au caramel beurre salé	<b>6.80€</b>
<b>Panna cotta</b> et son coulis de fruits rouges maison	<b>5.50€</b>
<b>Assiette de fromage</b>	<b>7.00€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>7.20€</b>

## — Boissons Chaudes —

<b>Café ou déca</b>	<b>1.30€</b>
<b>Café crème</b>	<b>1.50€</b>
<b>Thé</b>	<b>2.50€</b>
<b>Infusions</b>	<b>2.50€</b>
Verveine, Verveine menthe, tilleul, tilleul menthe	
<b>Cappuccino</b>	<b>2.80€</b>
<b>Irish coffee</b>	<b>5.50€</b>

## — Les Digestifs —

4 cl **5.50€**

**Amaretto, Manzanita, Calvados, Cognac, Armagnac, Baileys, Get 27 et 31, Poire Williams, Long drink**  
(Gin tonic, Whisky coca etc...)



Notre cuisine est faite maison.

**Peppone**



# Notre Carte des Vins

## — LES VINS BLANCS

**IGP PAYS D'OC** Cépage Sauvignon - *Fin, vif et rond*

btl 75 cl    pot 46 cl    verre 12cl

16.50€    12.00€    3.10€

**IGP PAYS D'OC** Cépage Chardonnay

16.50€    12.00€    3.10€

*Fruité, fin et délicat, expressif et persistant en bouche*

**IGP PÉRIGORD Cuvée Ter Raz** Cépages Sauvignon et Sémillon

16.00€    11.00€    3.00€

*Blanc tendre et aromatique, beaucoup de rondeur*

**AOP Vouvray Brut** Cépage Chenin

32.00€    6.00€

*La plus prestigieuse appellation de Loire pour la finesse de ses bulles*

**IGP CÔTES DE GASCOGNE** Cépage Petit Manseng

22.00€    15.00€    3.60€

*Moelleux de type Jurançon. Aromatique, doux mais sans lourdeur*

## — LES VINS ROSÉS

**AOP CABERNET D'ANJOU** Cépage Cabernet Franc

75 cl    46 cl    verre

19.50€    14.00€    3.50€

*Moelleux, fruité en bouche, offrant un bouquet de grande finesse*

**IGP Pays d'Oc Cuvée les Sardines** Cépages Grenache et Cinsault

16.50€    12.00€    3.10€

*Ce Languedoc est vif, aromatique, désaltérant*

**IGP Ile de Beauté** Cépages Sciaccarello et Cinsault

21.00€

*Rosé Corse gris léger, aromatique, d'une grande finesse*

**BARDOLINO CHIARETTO** *Vin rosé italien léger, frais, fruité*

17.50€    12.20€    3.10€

## — LES VINS ROUGES

**BARDOLINO ROUGE**

75 cl    46 cl    verre

17.50€    12.20€    3.10€

*Vin rouge Italien léger bien adapté à la dégustation des pâtes et des pizzas*

**NERO D'AVOLA** *Vin rouge de Sicile puissant, mûr et fruité*

21.00€

**AOP BORDEAUX** Cépages Merlot-Cabernet Sauvignon

16.00€    11.00€    3.20€

*Ce joli cru de vigneron possède une bouche souple, charnue et séduisante*

**AOP MONTAGNE SAINT-ÉMILION** Cépages Merlot-Cabernet Franc

34.00€

*Rond, velouté, il possède des arômes de fruits rouges et de tanins frais*

**IGP SAINT-GUILHEM LE DÉSERT** Cuvée le Petit Loup - Cépage Carignan

16.50€

*Une cuvée découverte qui se distingue par sa finesse et sa souplesse*

**AOP SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL** Cépage Cabernet Franc

24.00€

*Frais, souple, aromatique*

**AOP SAUMUR-CHAMPIGNY** Cépage Cabernet Franc

24.00€    17.00€    3.80€

*Toute en finesse et légèreté*

**IGP PERIGORD Cuvée TER RAZ** Cépages Merlot-Malbec

16.00€    11.00€    3.20€

*Structuré, harmonieux et velouté*

### LES VINS EN PICHET

	25cl	50cl	1L
<b>Blanc</b> Chenin-Colombard	4.00€	7.00€	13.00€
<b>Rosé</b> Cinsault	3.50€	6.50€	12.00€
<b>Rouge</b> Merlot	3.50€	6.50€	12.00€

### LES EAUX

	50 cl	1L
<b>Evian</b>	3.00€	3.60€
<b>San Pellegrino</b>	3.60€	4.00€

Pepone