

# PEPPONITA

## LES SANS ALCOOLES:

### Softs :

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Eau Minérale 100cl.....                                      | 4€    |
| Eau Minérale 50cl.....                                       | 2,80€ |
| San Pellegrino 50cl.....                                     | 2,80€ |
| San Pellegrino 100cl.....                                    | 4€    |
| Coca Cola 33cl .....                                         | 3,60€ |
| Coca Zero 33cl.....                                          | 3,60€ |
| Sprite 25cl.....                                             | 3,60€ |
| Orangina 25cl.....                                           | 3,60€ |
| Phenix Limonale 25cl.....                                    | 3,60€ |
| Fuze tea 25cl.....                                           | 3,60€ |
| Fanta 25cl.....                                              | 3,60€ |
| Perrier 33cl .....                                           | 3,60€ |
| Ginger beer/Redbull 33cl .....                               | 5,0€  |
| Sirop à l'eau .....                                          | 1,20€ |
| (Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)                           |       |
| Diabolo .....                                                | 1,90€ |
| (Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)                           |       |
| Jus de fruits 25cl.....                                      | 3,50€ |
| (Mangue, Pêche, Orange, Abricot, Ace, Pomme, Ananas, Tomate) |       |

### Les Mocktails :

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Virgin Mojito 0% Alc. 18cl</b> .....                                 | 5,20€ |
| (Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse)                               |       |
| <b>Virgin pina colada 0% Alc. 18cl</b> .....                            | 6,20€ |
| (Ananas, coco)                                                          |       |
| <b>Virgin Mule 0% Alc. 18cl</b> .....                                   | 6€    |
| (French Ginger beer, citron vert, miel, fleur oranger, eau gazeuse)     |       |
| <b>Virgin Domingue 0% Alc. 18cl</b> .....                               | 6,30€ |
| (Jus de maracuja et abricot, sirop de mangue et gingembre)              |       |
| <b>Mr. Charlie 0% Alc. 18cl</b> .....                                   | 4,90€ |
| (Jus de Mangue, Pêche, Orange et Ananas)                                |       |
| <b>Spritz 0% Alc. 18cl</b> .....                                        | 6,20€ |
| (Crodino, Schweppes Tonic)                                              |       |
| <b>Negroni 0% Alc 18cl</b> .....                                        | 5,20€ |
| (BTTR , Jus de orange et citron vert pressé, Martini rouge sans alcool) |       |

## La Caffeteria :

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Café/Café allongé ..... | 1,9€  |
| Café Noisette .....     | 2€    |
| Café double .....       | 2,5€  |
| Thé, Infusions.....     | 3,50€ |
| Grand crème .....       | 3,50€ |

### Les Irish coffee :

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Café Gasconne .....                    | 10€ |
| (Armagnac, sucre, expresso, chantilly) |     |
| Irish .....                            | 10€ |
| (Whisky, sucre, expresso, chantilly)   |     |

### Digestifs :

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Armagnac Tariquet Vsop 40° 5cl .....    | 5€    |
| Armagnac Bas Malartic Vsop 40° 5cl..... | 5€    |
| Get 27 17.9° 6cl .....                  | 4,30€ |
| Get 31 24° 6cl .....                    | 4,50€ |
| Baileys 17° 6cl.....                    | 4,30€ |
| Manzana 18° 6cl .....                   | 4€    |
| Amaretto 25° 6cl .....                  | 3,90€ |
| Cointreau 40° 6cl.....                  | 5,30€ |
| St Florian Poire williams 40° 5cl ..... | 4€    |
| (Eau-de-vie de fruit)                   |       |
| St Florian Prune 40° 5cl .....          | 4€    |
| (Eau-de-vie de fruit)                   |       |

### Whisky :

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Jameson 6cl .....                        | 5€ |
| Jim Bean 6cl.....                        | 5€ |
| Akashi japonais 6cl .....                | 5€ |
| Woodford 6cl .....                       | 6€ |
| Jack Daniels(Gentleman jack) 6cl.....    | 6€ |
| Lascaw 6cl.....                          | 6€ |
| Maker's Mark 45° 6cl.....                | 6€ |
| Tullamore dew irish whiskey 40° 6cl..... | 6€ |

### Rhum :

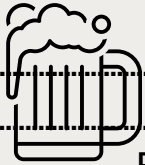
|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Diplomatico Reserva 40° 6cl ..... | 6€ |
| Hechicera Reserva 40° 6cl .....   | 6€ |
| Botran Reserva 40° 6cl.....       | 6€ |

# PEPPONTA

## Apéritifs :

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Coupe de Champagne 10 cl .....                  | 7€    |
| Kir vin blanc 10 cl .....                       | 4€    |
| (Crème Cassis, Violette, Pêche)                 |       |
| Floc de Gascogne 4 cl .....                     | 5€    |
| Pousse rapière 16 cl .....                      | 5€    |
| Pousse rapière Champagne 10 cl .....            | 8€    |
| Muscat 10cl .....                               | 3,90€ |
| Ricard 2cl .....                                | 4,10€ |
| Martini rouge, blanc 6 cl .....                 | 3,60€ |
| Martini rouge, blanc <b>0% Acl.</b> 6 cl .....  | 3,60€ |
| Suze 6 cl .....                                 | 3,60€ |
| Verre proséco 16 cl .....                       | 6€    |
| Whisky J&B coca 16cl .....                      | 6€    |
| Vodka Tonic 16 cl .....                         | 6,40€ |
| (6cl vodka absolut, 10cl schweppes)             |       |
| Gin Tonic 16 cl .....                           | 7,90€ |
| (Bombay sapphire, Roku, Hendrick's , Monkey 47) |       |
| (6cl Gin, 10cl schweppes, citron)               |       |
| Cuba libre 16cl .....                           | 5,70€ |
| (6cl Rhum Havana 3ans, 10cl Coca, Citron vert)  |       |
| Porto Burmester 10 ans 8cl .....                | 8€    |

## Leffe pression blonde :

|                                |                                                                                     |                              |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Birra Moretti Blonde.....      |  | <b>25cl/50cl</b><br>3,20€/6€ |
| Hapkin Speciale Blonde.....    |                                                                                     | 4,20€/8€                     |
| Paix Dieu Triple Blonde.....   |                                                                                     | 5,00€/9,60€                  |
| Electric Blue Monkeys IPA..... |                                                                                     | 3,90€/7,50€                  |
| Affligem Ambrée.....           |                                                                                     | 3,90€/7,50€                  |
| Gallia Blanche.....            |                                                                                     | 3,90€/7,50€                  |

## Bières en Bouteilles :

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Chouffe Blanche 6° 33cl .....            | 6€ |
| Mort subite Fruits Rouge 8.4° 33cl ..... | 6€ |
| 1664 0° 33cl .....                       | 6€ |
| Peroni Blonde 5.1°33cl.....              | 6€ |
| Desparados 4.9° 33cl .....               | 6€ |
| Grimbergen Blanch 6° 33cl.....           | 6€ |

## Les Cocktails : Nos création :

|                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>La VilleRose</b> .....                                                             | 7,20€ |
| (Vodka, crème de violette, liqueur de lavande, citron , limonade)                     |       |
| <b>Saint Domingue</b> .....                                                           | 8,10€ |
| (Rhum ambré, passoa , sirop de pêche , mangue et gingembre jus de passion)            |       |
| <b>Orange Mécanique</b> .....                                                         | 8,20€ |
| (Gin infusé à orange, liqueur de mandarine napoléon et pamplemousse, orange sanguine) |       |

## Les Classiques :

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Spritz</b> .....                                                         | 7,10€ |
| (Au choix version Aperol , Campari, Limoncello, Saint Germain et Italicus ) |       |
| <b>Mojito 18cl</b> .....                                                    | 7,20€ |
| (Rhum 5cl, menthe, citron vert, sucre, 9cl eau gazeuse)                     |       |
| <b>Pina Colada 18cl</b> .....                                               | 7,30€ |
| (Rhum 5cl, Ananas, coco)                                                    |       |
| <b>Moscow Mule 18cl</b> .....                                               | 7,40€ |
| (Vodka Absolut 5cl, ginger beer 12cl, jus de citron vert pressé)            |       |

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Espresso Martini 16cl</b> .....                                        | 6,90€ |
| (Vodka Eristoff 5cl, liqueur de café 3cl, sirop de canne 1cl, 1 expresso) |       |
| <b>Negroni 18cl</b> .....                                                 | 6,80€ |
| (Gin, vermouth rouge, campari et jus orange)                              |       |
| <b>Sunlight 18cl</b> .....                                                | 7,20€ |
| (Rhum 5cl, Malibu 2cl, jus d'orange et ananas, sirop de banane et miel)   |       |

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Sex on the beach 18cl</b> .....                                           | 7,80€ |
| (Vodka absolut 4cl, Rhum 2cl, Crème de pêche 2cl, jus d'orange et cranberry) |       |

## Champagne Drappier :

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Carte D'or 75cl.....  | 65€ |
| Brut Nature 75cl..... | 70€ |

# PEPPONITA

## Nos antipastis :

- Arancini à la truffe (3 pièces).....9€
- (Croquettes de risotto à la truffe et mozzarella fior di latte, chapelur aux com-flokes et noisettes)
- La Burrata (125G) Tomates et toasts.....9,80€
- 6/12 Escargots farcis.....6€/12,00€
- Poulet pané au panko et mayonnaise au pesto maison env 120gr .....8,70€
- Tempura de gambas ,sauce tomate (3 gambas).....9,10€
- Salade au chèvre (salade verte, lardons, toasts et chèvre).....8,40€
- Salade de gésiers (Gésiers confits de canard et salade verte).....8,80€
- Salade Pepponita.....14,50€

(Roquette, jeunes pousses, jambon de Parme, burrata, tomates confites pesto, beignets de pizza )

- Salade Caesar.....14,50€

(Poulet pané, parmesan, tomates, oeuf dur, croutons aillés, mesclun de salade et sauce anchois)

- Œuf Poché, poêlée de champignons de Paris et fromage blue .....9,70€

(Lardons fumés, oignons frits crispy)

**Supplément avec vos entrées : .....4,50€**

Gratin de pomme de terre maison, Ou Ratatouille maison, Ou Frites maison.

## Les Assiettes À Partager

- Planche Mixte(2-3 personnes).....32€

(Arancini, légumes marinés, fromages et charcuteries italiennes , burrata et bruschetta végétarienne)

- Planche de Charcuteries.....12,50€

(Jambon de parme, mortadelle, salame milano, coppa, bresaola)

- Planche de Fromages.....12,50€

(Saint-nectaire Aop, cantal jeune Aop, taleggio Dop, chèvre)

**Supplément avec vos entrées : .....4,50€**

Gratin de pomme de terre maison, Ou Ratatouille maison, Ou Frites maison.

## **Menu Enfant 10€** (Pour les moins de 12 ans)

(1 sirop à l'eau, Poulet pané frites maison **OU** Petite Pizza **OU** Steak Haché frites maison **OU** Hamburger frites maison et 1 boule de glace)

## Nos Desserts Maison :

- Notre Incontournable Tiramisu .....7€
- Mousse Au Chocolat et glace caramel.....6€
- Citron Colonel (Sorbets de citron Jaune, 4cl vodka).....7,90€
- Dame Blanche (2 Boules de glacées vanille, coulis chocolat noir et chantilly.maison).....7,50€
- Pêche Melba ( Glace vanille, sirop pêche, coulis de fruits rouge, chantilly.maison).....6,90€
- Chocolat liégeois (Glace chocolat, chocolat chuad, chantilly maison).....7,10€
- Café liégeois (Glace Café, espresso, chantilly maison).....7,00€
- Glaces Ou Sorbets .....5€

(Vanilla, Chocolat, Café, Caramel, Mangue, Pistach, Citron et Cassis)

- Glace Au choix avec alcool (Au choix parfum Calvados, Poire , Vodka, Armagnac, Rhum).....7,90€
- Panna Cotta du Moment .....4,70€
- Café gourmand / Prosecco gourmand .....7€/12€
- Tartare de fruits (mangue passion ananas) .....7,20€
- Le dessert du jour .....4,50€

# PEPPONITA

**Nos Plats :** (Un Supplément Sauce, Gorgonzola, Truffe Ou Mayonnaise Ou Au Pesto 1,50€)

- Pasta À La Carbonara .....14.50€

(Sauce au parmesan, oeuf et guanciale ( supplément truffe 2 € )

- Pasta Au Pesto et Burrata .....14.50€
- Pasta aux fruits de mer (Mouels, Crevettes, Calmar et Tomate Cerise).....15.50€
- Raviolis (suggestion de chef) .....14.50€

**Nos Burgers :**

- Burger Pepponita .....17,90€

(Pain Pizza, Pesto, Burratina, Steak Boucher, Roquette, Tomates et Oignons Confites, Frites Maison et Salade Verte)

- Hamburger Classique .....16,70€

( Steak Boucher, Oignons Confites, Cornichons, Tomates Confites, Cheddar et Guanciale, Frites Maison et Salade Verte)

- Végétarien : 15,50€

(Salade verte, tomate, oignon confit, sauce burger, cornichon, steak végétarien, emmental)

**Nos Viandes :**

- Cordon Bleu À L'Italienne Maison .....17,00€

(Jambon de Parme, Escalopes de Pulet, Tomate confite et Fior di latte)

- Entrecôte grillée env 350gr, sauce poivre vert .....23,00€
- Magret de canard entier env 430gr, sauce miel et thym (Maison Samaran).....22,90€
- 1/2 magret grillé env 210gr, sauce miel et thym (Maison Samaran).....16,50€
- Faux filet de bœuf env 220gr, sauce poivre vert .....17,50€
- Souris d'agneau env 250gr, sauce miel et thym .....19,50€
- Confit de canard maison, sauce miel et thym.....15,50€
- Saucisses de Toulouse env 220gr .....14,50€
- Bavette d'aloyau de bœuf env 220gr, sauce Roquefort AOP .....16,50€
- Tartare de bœuf préparé par nos soins env 220gr.....16,50€
- Raviolis suggestion du chef.....14,50€
- Assiette Végétarienne .....14,50€

(Légumes, Riz, Gratin de pomme de terre, Frites et salade verte)

(Toutes nos viandes sont accompagnées d'un Gratin de pomme de terre maison et de salade verte)

(Toutes nos viandes proviennent de la Maison Samaran et Maison de Bœuf)

- Seiche à la plancha en persillade env 230gr.....18,50€

(Origine : Océan Indien)

- Saumon frais grillé env 220gr.....17,50€

(Saumon Supérieur d'élevage en Norvège, Islande ou Écosse)

- Thon rouge grillée à la plancha tapenade env 220gr .....17,90€

(Origine: Océan Pacifique)

- Tartare de saumon avocat env 220gr.....16,50€

(Saumon Supérieur d'élevage en Norvège, Islande ou Écosse)

(Tous nos poissons sont accompagnés de ratatouille maison et de salade verte)



Fait Maison

# PEPPONITA

## Pizza 32cm ou Papocsia ?

### BASE TOMATE

- **Margherita : 13.50€**

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et buffalo et basilic (supplément pesto 1€50)

- **Calzone : 15€**

Sauce tomate, ricotta, taleggio, jambon cuit aux herbes, jaune d'œuf, grana padano et roquette.

- **Regina : 15.50€**

Sauce tomate, jambon cuit aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris et olives noires.

- **Pizza à la viande hachée : 15.50€**

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, sauté de viande hachée, tomate confit, poivron rouge, oignons confit et roquette.

- **Frutti di Mare : 17,50€**

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Mouels, Crevettes, Calmar, courgettes, poivrons, grana padano, oignon confit et citron.

- **Salmone : 16€**

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, saumon, champignons de Paris, grana padano, oignon confit, roquette et citron..

- **Napoletana : 15.50€**

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, taleggio, anchois, câpres, oignons confit, sauce anchois et roquette.

### BASE CRÈME

- **4 fromages : 15.80€**

Mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola et scamorza.

- **Pizza de chef : 19.50€**

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, jambon de Parme, bresaola.

- **Pepponita de la mama : 17.90€**

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, stracciatella, champignons de Paris, jambon de Parme, bresaola et roquette.

- **Emiliana : 17.90€**

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, taleggio, mortadelle, burrata, pistaches, pesto.

- **La Tartufata : 17.90€**

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, stracciatella, champignons et jambon cuit aux herbes.

- **Lisa : 15.80€**

Mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, stracciatella, grana padano, tomates confites et roquette.

- **Margaux : 15.90€**

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, salami piquante et roquette.

### PIZZA VÉGÉTARIENNE

- **Carolina : 15.90€**

Mozzarella fior di latte, aubergine rôtie, courgettes, poivrons, champignons et roquette.

- **VEGGIE : 15.90€**

Crème de carottes vanillée, fondue de poireaux, stracciatella, tomates confites et roquette.

- **Burrata Tricolore : 15€**

Sauce tomate, taleggio, tomate cerises, burrata, pesto de basilic, roquette (supplément jambon cuit aux herbes 4,5€).



Fait Maison

# PEPPONTA

## Nos Vins

Verre 16cl/75cl

### Vins Blanc Sec

- DOC Pinot Grigio Delle Venezie 2022 .....5€/21€
- IGP Côtes de Gascogne Big-Born In Gascony 2022 .....5€/23€
- AOC La Clape-les Pinèdes Château Marmorieres 2023.....5€/21,10€
- IGT Veneto Chardonnay Campagnola 2024.....20€
- DOC Miral Sicillia Grilo Bio .....20€

### Vins Blanc Moelleux

- IGP Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc .....6€/22€
- AOC La Clape -les Pinèdes Château Marmorières 2023.....5€/22€

### Vins Rouge

- DOC Nero d'avola Sicilia 2023..... 5,50€/21€
- DOCG Chianti Sangiovese - Canaiolo 2023 .....5€/22€
- DOC Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2019 .....6€/22€
- IGP Patù Primitivo Salento Primitivo-2023 .....5,50€/24€
- IGT Gran Passione Veneto 2024.....21€
- Amarone della Valpolicella DOCG Classico Corvina - Rondinella - Veronese 2020 .....55€
- IGP Pic Saint-Loup Domaine Les Déesses Muettes "Exception" 2023 .....6,5€/29€
- Aop Bourgeuil Vieilles Vignes- 2021 .....30€
- Aop Cahors-Château Pineraie- 2021 .....25€
- AOC La Clape-les Pinèdes "Château Marmorières" 2023.....5€/19,50€
- AOC Gaillac-Domaine de Labarthe Bio 2020.....21,90€
- IGP Côte de Gascogne Big-Born In Gascony 2021 .....5€/19,50€

### Vins Rosé

- AOC La Clape Château Marmorières 2023.....5€/21,10€
- DOC Pinot Grigio Delle Venezie 2022.....5€/21,30€
- IGT Miraly Toscana Sangiovese - Syrah - Vermentino 2021 .....28€

# PEPPONITA

## La Formule Complet-25€

### Entrées:

- Arancini à la truffe (3 pièces), Ou
- La Burrata tomates cerise, pesto maison toasts, Ou
- 6 Escargots farcis, Ou
- Poulet pané au panko et mayonnaise au pesto maison env 110gr, Ou
- Tempura de gambas sauce tomate (3 gambas), Ou
- Œuf Poché, poêlée de champignons de Paris et fromage blue, Ou
- Planche de Charcuteries, Ou -Planche de Fromages

### Plats:

- Pizza Au choix 32cm Ou Papocsia, Ou
- Cordon Bleu À L'Italienne Maison, Ou
- Pasta À La Carbonara (Sauce au parmesan, oeuf et guanciale ), Ou
- Pasta Au Pesto et Burrata , Ou
- Raviolis suggestion du chef, Ou
- Pasta aux fruits de mer (Mouels, Crevettes, Calmar et Tomate Cerise), Ou
- Entrecôte grillée env 230gr, sauce poivre vert, Ou
- 1/2 magret grillé env 210gr, sauce miel et thym, Ou
- Faux filet de bœuf env 220gr, sauce poivre vert, Ou
- Souris d'agneau env 250gr, sauce miel et thym, Ou
- Confit de canard maison, sauce miel et thym, Ou
- Saucisses de Toulouse env 220gr, Ou
- Tartare de bœuf préparé par nos soins env 220gr, Ou
- Seiche à la plancha en persillade env 230gr, Ou
- Thon rouge grillée à la plancha, caponata env 220gr, Ou
- Saumon frais grillé env 220gr, Ou
- Tartare de saumon avocat env 220gr, Ou
- Assiette Végétarienne (Légumes, Riz, Gratin de pomme de terre et salade verte)

### Desserts:

- Notre Incontournable Tiramisu, Ou -Mousse Au Chocolat, glace Caramel, Ou
- Glaces Ou Sorbets (Vanilla, Chocolat, Café, Caramel, Mangue, Pistach, Citron et Cassis), Ou
- Glace Au choix avec alcool (Au choix parfum Calvados, Poire , Vodka, Armagnac, Rhum)
- Tartare de fruits (mangue et ananas), Ou -Citron Colonel (Sorbets de citron Jaune, 4cl vodka), Ou
- Dame Blanche (2 Boules de glacées vanille, coulis chocolat noir et chantilly maison), Ou
- Pêche Melba ( Glace vanille, sirop pêche, coulis de fruits rouge, chantilly maison), Ou
- Chocolat liégeois (Glace chocolat, chocolat chuad, chantilly maison), Ou
- Café liégeois (Glace Café, espresso, chantilly maison), Ou



Fait Maison

# PEPPONTA

## La Formule Complet-21€

### Entrées:

- Arancini à la truffe (2 pièces), Ou
- Poulet pané au panko et mayonnaise au pesto maison env 110gr, Ou
- Salade au chèvre (salade verte, lardons, toasts et chèvre), Ou
- Salade de gésiers (Gésiers confits de canard et salade verte)

### Plats:

- Cordon Bleu À L'Italienne Maison, Ou
- Pasta À La Carbonara (Sauce au parmesan, oeuf et guanciale ), Ou
- Pasta Au Pesto et Burrata , Ou
- Pasta aux fruits de mer ( Mouels, Crevettes, Calmar et Tomate Cerise), Ou
- Raviolis suggestion du chef, Ou
- Confit de canard maison, sauce miel et thym, Ou
- Saucisses de Toulouse env 220gr, Ou
- Bavette d'ailloyau de bœuf env 220gr, sauce Roquefort AOP, Ou
- Thon rouge grillée à la plancha, caponata env 220gr, Ou
- Saumon frais grillé env 220gr, Ou
- Tartare de saumon avocat env 220gr, Ou
- Assiette Végétarienne (Légumes, Riz, Gratin de pomme de terre et salade verte)

### Desserts:

- Mousse Au Chocolat, Ou
- Glaces Ou Sorbets (Vanilla, Chocolat, Café, Caramel, Mangue, Pistach, Citron et Cassis), Ou
- Dame Blanche (2 Boules de glacées vanille, coulis chocolat noir et chantilly maison), Ou
- Panna Cotta du Moment, Ou
- Café liégeois (Glace Café, expresso, chantilly maison), Ou
- Chocolat liégeois (Glace chocolat, chocolat chuad, chantilly maison), Ou
- Le dessert du jour



Fait Maison