

LA CAVE ROMAINE

PIZZERIA - RESTAURANT



114, rue Camelin - 83600 Fréjus

04 94 51 52 03

lacaveromaine@free.fr

<https://lacaveromaine.eatbu.com>



**Vous souhaitez la bienvenue
et vous propose pizzas au feu de bois et carte.**

Nous sommes heureux de vous offrir un accueil chaleureux dans ce lieu antique et atypique, espérant surtout que vous passiez un très agréable moment autour d'un bon repas.

Nos achats sont organisés en privilégiant les circuits courts auprès de producteurs locaux afin d'avoir une démarche responsable et écologique et de mettre en œuvre des produits frais et de qualité. Retrouvez nos principaux fournisseurs et partenaires sur notre site internet onglet « Coupons ».

A La Cave Romaine tout est fait maison et préparé à la commande, accompagnements et sauces compris, nous nous efforçons de vous servir aussi rapidement que possible, cependant ces préparations sont plus chronophages que la simple utilisation de produits industriels, surgelés ou préparés à l'avance aussi merci de votre compréhension si l'attente peut vous paraître un peu longue, surtout en cas de forte affluence, mais cela est parallèlement le garant de la qualité de votre repas.

**Nous servons tous les Mercredis et Samedis de 11h45 à 14h00 - (Carte spécifique).
et du Mercredi au Dimanche de 18h30 à 22h30, à partir de 22h00 la carte est réduite.**

Privilégiant toujours le service de nos clients en salle, le service «à emporter» peut être modulé ou interrompu entre 19h00 et 22h00 ou lors des soirées thématiques.

Suivez nous sur



Le restaurant La Cave Romaine est désormais signataire de la Charte Angela. L'équipe de La Cave Romaine est formée pour accueillir toute personne demandant de l'aide en mentionnant le mot-clé « Angela » puis la mettre en sécurité dans un endroit isolé, appeler un proche, un taxi ou les forces de l'ordre selon la situation.



Sur place et à emporter.

Tous les prix sont en euros & nets, le service est compris.



Salades & Entrées

Base commune à toutes les salades : Salade, Tomate, Oignons, Vinaigrette



Salades

Niçoise Thon, Olives, Œuf dur, Poivrons, Oignons 17,00

Chèvre chaud Chèvre chaud sur toasts 16,00

Country Olives, Poulet, Feta, Poivrons, Oignons, Mais 17,00

Fraicheur Copeaux de Parmesan, Crevettes, Saumon, Pomme, Agrumes 22,00

Méli-mélo de la mer Filet de Rouget, Saint Jacques, Langoustines, Parmesan..... 26,00

Campagnarde Chèvre chaud sur toasts, Œuf poché, Jambon cru 20,00

Carpaccio de bœuf - Env. 150g - Roquette - Copeaux Grana Padano 18,00

Portion de Frites - (Frites Fraiches) 5,50

Planche à partager - Selon sélection du moment...

Charcuterie Charcuteries Italienne & Terrine Maison 18,50

Mixte Charcuteries Italienne, Terrine Maison & Fromages..... 22,50

Escargots - La demi douzaine 10,00

- La douzaine 16,00

Moules gratinées - La douzaine 14,00

Soupe de poisson - Croutons, Rouille Maison..... 15,50

Gratiné d'Aubergine à la Burrata - Bolognaise ou Napolitaine 14,00



Ingrédients supplémentaires : Burrata 3.00 - Burrata Truffée 4.50 - Lamelles de Truffe à l'Huile 3.00



Viandes, Poissons & Pâtes

Tartare de Bœuf - Env. 180g - Traditionnel 25.50
 - A l'Italienne..... 27.50

Bavette poêlée – Env. 200g 24.50

Entrecôte - Env. 250g 26.50

Filet de Bœuf - Env. 200g..... 29.50

Supplément Sauce  Roquefort, Poivre, Cèpes, Echalottes 2.50

Tournedos Rossini - Env. 200g - Tranche de foie gras poêlée..... 35.00

Côtes d'Agneau Premières Grillées - 3 ou 4 pièces pour Env. 250g brut 24.50

Escalope Oreille d'Eléphant - Env. 250g 28,00

Escalope - Env. 180g

Milanaise 23,50

Normande - Champignons, Crème..... 25,00

Valdostana Revisitée Gratinée - Tomate, Crème, Jambon, Mozzarella 26,00

Noix de Saint Jacques Fraîches poêlées - Beurre blanc citronné 30.00

Pavé de Saumon Frais - Env. 200g - Beurre Blanc ou Grillé 27.00

Accompagnements au choix : Frites Fraîches, Salade, Pâtes, Légumes de saison.

Pâtes au choix Spaghettis ou Pennes (Toutes les sauces )

Pistou 15.50

Bolognaise, Carbonara ou 4 Fromages..... 16.00

Arrabiata - Sauce Tomate, Anchois, Câpres, Piments 16.50

Cèpes 18.50

Courgettes & Crevettes - Grosses Crevettes Fraîches, Petites Crevettes..... 20.00

Fruits de mer – Langoustines, Grosses Crevettes Fraîches, St Jacques, Moules &
 Mélange Fruits de Mer 26.00

Truffes – Crème, Crème de Truffes Blanches, Roquette, Lamelles de Truffe Noire 27.50

Lasagnes au Four  16.50

Raviolis Cave Romaine - Sauce Tomate, Jambon, Oignons, Crème, Basilic 17.00

Raviolis aux Cèpes 19.00

Pour les p'tits :

1/2 Pizza Marguerite, Pâtes Bolognaises, Pâtes Napolitaines,

Jambon Frites, Œufs Frites ou Steak Haché Frites 7.50

1/2 Pizza Reine..... 9.50

Pâtes au Beurre ou Portion de Frites..... 5.50

Ingrédients supplémentaires : Burrata 3.00 - Burrata Truffée 4.50 - Lamelles de Truffe à l'Huile 3.00



Pizzas au feu de bois

(*) Fromage : Mélange 2/3 Mozza Fior di Latte & 1/3 Emmental. - Pizzas à pâte fine sans bord à base de produits frais
hormis : produits de la mer, ananas, artichaut, maïs et asperges. - Base Crème sur demande.

Marguerite	Tomate, Fromage*, Olives, Persillade	9.50
Sicilienne	Tomate, Fromage *, Olives, Anchois, Câpres, Persillade	12.50
Courgette	Tomate, Fromage *, Courgettes, Olives, Persillade	12.50
Cave Romaine	Tomate, Fromage *, Poivrons, Aubergines, Olives, Persillade	13,50
Arlequin	Tomate, Fromage *, Tomate fraîche, Roquette, Olives, Persillade	13,50
Brésilienne	Tomate, Fromage *, Poivrons, Chorizo, Olives, Persillade	14,50
Thon	Tomate, Fromage *, Thon, Câpres, Olives, Persillade	13.50
Notte d'Amore	Tomate, Fromage *, Poivrons, Œuf, Gingembre frais, Olives, Persillade	13.50
Reine	Tomate, Fromage *, Jambon, Champignons, Olives, Persillade	14.00
Exotique	Tomate, Fromage *, Jambon, Ananas, Olives	14.00
Basquaise	Tomate, Fromage *, Poivrons, Poulet, Olives, Persillade	14.00
Chèvre Miel	Tomate, Fromage *, Chèvre, Miel, Olives	14.50
Paysanne	Tomate, Fromage *, Lardons, Oignons, Crème, Œuf, Olives, Persillade	14.50
Orientale	Tomate, Fromage *, Poivrons, Oignons, Merguez, Olives, Persillade	14.50
Vivaldi	Tomate, Fromage *, Jambon, Artichauts, Œuf, Olives, Persillade	14.50
Carnivore	Tomate, Fromage *, Carpaccio ou Viande Hachée, Olives, Persillade	15.00
Corsica	Tomate, Fromage *, Figatelle, Œuf, Olives, Persillade	15.00
4 Fromages	Tomate, Fromage *, Gorgonzola, Chèvre, Brie, Olives	15.00
Roquefort	Tomate, Fromage *, Viande hachée, Oignons, Roquefort,Crème, Olives, Persillade	15.00
Normande	Tomate, Fromage *, Camembert, Crème, Pousses d'Epinards Fraiches,Olives, Persillade	15,50
Savoyarde	Crème, Fromage *, Lardons, Oignons, Pomme de terre,Reblochon, Œuf, Olives, Persillade	16.00
Parme	Tomate, Fromage *, Asperges, Œuf, Jambon cru, Olives, Persillade	16.00
Capricciosa	Tomate, Fromage *, Artichauts, Aubergines, Courgettes,Maïs, Œuf, Olives, Persillade	16.00
Fruits de mer	Tomate, Fromage *, Ail, Persil, Moules, Crevettes, Calamars,Olives, Persillade	16.50
Parmigiano	Tomate, Fromage *, Aubergines, Roquette, Jambon cru,Copeaux de Grana Padano, Olives, Persillade	16.50
Saumon	Tomate, Fromage *, Crème, Saumon, Olives, Persillade	16.50
Méditerranéenne	Tomate, Fromage *, Anchois, Filet de Rouget, Roquette, Olives, Persillade	18.50
Saint Jacques	Tomate, Fromage *, Ail, Noix de Saint Jacques, Crème, Olives, Persillade	23.50
Truffes	Crème à la Truffe, Roquette, Jambon Cru, Burrata Truffée,Huile d'Olives Truffées, Lamelles de Truffe Noire	27.50

Ingrédient supplémentaire 1.50 - Burrata 3.00 - Burrata Truffée 4.50 - Lamelles de Truffe à l'Huile 3.00



Desserts, Glaces & Cafés

Desserts

Fondant Chocolat 	Glace vanille, Chantilly	8.50
Mousse au Chocolat 		7.50
Crème brûlée 		7.50
Tiramisu 		7.50
Tarte Tatin tiède 	Glace vanille, Chantilly	8.00

Toutes nos glaces sont fournies par **L'Odyssée des Glaces Artisan Glacier à Fréjus.**

Glaces

1 Boule 3.00	2 Boules 6.00	3 Boules 9.00
---------------------------	----------------------------	----------------------

Glaces : Vanille, Chocolat au Lait, Café, Pistache, Rhum-Raisin, Coco, Menthe-Chocolat

Sorbets : Citron Vert, Fraise, Cassis, Fruits de la passion.

Coulis : Chocolat, Café, Fraise, Caramel

Supplément Chantilly Maison  2.50

Coupes Glacées

Café Liégeois Boules Café/Vanille, Café, Chantilly.....	10.00
Chocolat Liégeois Boules Chocolat/Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	10.00
Dame Blanche Boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	10.00
Banana Split Banane, Boules Vanille/Chocolat au Lait/Fraise, Sauce Chocolat, Chantilly	11.00
Créole Banane, Boules Coco/Rhum-Raisin/Passion, Chantilly	10.00

Coupes Glacées Alcoolisées

Colonel Boules Citron Vert, Vodka ou Limoncello	11.50
Pippermint Boules Menthe-Chocolat, Get 27.....	11.50
Antillaise Boules Rhum-Raisin, Rhum Ambré	11.50

Cafés, Déca, Thés & Infusions

Café / Déca / Noisette	Expresso 3,00	Double 5,00
Café Gourmand / Déca Gourmand	Expresso 10,00	Double 12,00
Capuccino		5,00
Thé / Infusion		5.00
Irish Coffee		12,00

Digestifs

Get 27 / Marie Brisard / Calvados / Grand Marnier / Marc de Provence

Rhum / Grappa / Cognac / Poire / Limoncello / Orancello 9,50



Boissons

Apéritifs :

Planche à Partager	- Charcuterie	Charcuteries Italienne & Terrine Maison	18,50
(Pour 2 à 3 Personnes)	- Mixte	Charcuteries Italienne, Terrine Maison & Fromages	22,50
Ricard / Pastis 51 / Porto /Marsala / Kir Maison (Mures, Cassis, Pêches)			5,00
Verre de Vin (Rouge/Rosé/Blanc)			5,00
Whisky			Baby 4.50..... 8,00
Whisky Aberlour 12ans			Baby 5.50..... 10,00
Whisky Japonais (Selon Approvisionnement).....			Baby 6.00..... 12,00
Martini / Suze / Malibu			7,00
Campari			8,00
Martini Gin / Gin Tonic / Americano maison... ..			9,00
Spritz Au choix Aperol, Campari, Limoncello, Martini Blanc ou Rouge, Rossa, Amaro			9,50
Vodka.....			8,00
Kir Prosecco Maison (Mures, Cassis, Pêches) / Coupe de Prosecco.. ..			7,00
Rosé Piscine			7,00

Vins



Château Paquette Fréjus

	25cl	50cl	75cl
Pichet Vin de Pays (Rouge/Blanc)	6,50	11,50	16,50
Pichet AOP Côtes de Provence Fréjus (Rosé)	7,50	12,50	17,50
Angélico AOP Côtes de Provence Fréjus (Rosé)		20,00	26,00
Roches Noires AOP Côtes de Provence Fréjus (Rouge)		24,00	34,00
Forum Juliis AOP Côtes de Provence (Blanc)		20,00	25,00
Autres choix sur ardoise			

Vins Italiens :

Vins Italiens :	Chianti (Rouge)	20,00
Autres choix sur ardoise.	Lambrusco (Rouge/Rosé/Blanc)	21,00

Champagne Veuve Pelletier Brut Cuvée BIO	69,00
---	-------

Digestifs :

Get 27 / Marie Brisard / Calvados / Grand Marnier / Rhum	
Marc de Provence / Grappa / Cognac / Poire / Limoncello / Orancello	9,50

Eaux, Bières, Sodas & Jus de Fruits

Eau PUREZZA By Culligan (MicroFiltrée et Dé-Chlorée) ... Gazeuse 75cl - 4.50.....	Plate 75 cl - 4.00
Eau Minérale Plate ou Gazeuse	50 cl - 5.50 75 cl - 7.50
Bière Artisanale ARENA Fréjus (Blonde, Blanche, Ambrée, Brune, Rubis, Spartacus)	7.00
Bière Pression	25 cl - 3.50 50 cl - 7.00
Heineken - 33cl / Bière sans Alcool - 33cl	4.50
Panaché / Monaco 25cl	3.50
Crodino.....	4,50
Limonade / Diabolo / Coca / Orangina / Schwepes / Gambeta / IceTea	5.00
Jus de fruits (Orange, Ananas, Pomme, Banane, Poire, Tomate).....	4,00
Sirop (Fraise, Framboise, Grenadine, Citron, Menthe, Orgeat, Violette, Pêche).....	3,00



Pour vos événements :

**La Cave Romaine vous propose, à emporter,
des plaques Pizza et/ou Pissaladière &
des Boîtes « Charcuterie Italienne » ou « Mixte ».**



**La salle arrière peut être privatisée
pour l'organisation de vos soirées,
(anniversaires, repas d'entreprise, etc..)
avec éventuellement un menu spécifique.**



**Contactez nous pour obtenir
un devis personnalisé...**



Soirée Karaoké



Préparez vos cordes vocales !

La Cave Romaine & son partenaire



**Organisent des soirées karaoké
les derniers vendredis des mois
d'Octobre, Novembre, Janvier,
Février, Mars et Avril**

**Venez chanter vos chansons préférées,
rire et passer une soirée inoubliable.**

Une Soirée Karaoké Inoubliable : Entre Énergie et Détente...

Dès l'entrée, l'ambiance est posée : rires, musique et excitation dans l'air. La soirée karaoké bat son plein, et chacun y trouve son compte, deux salles ... deux ambiances...

Dans la salle arrière, c'est le cœur de l'action. Notre très professionnelle Celly de KarakOk gère de main de maître le son, les lumières et les passages, où les plus audacieux prennent le micro, livrant des performances tantôt impressionnantes, tantôt hilarantes. Le public applaudit, chante en chœur, et l'énergie est à son comble. Entre classiques incontournables et tubes du moment, la playlist fait vibrer la pièce. Les encouragements fusent, les duos improvisés se multiplient, et les refrains repris en chœur donnent l'impression d'un concert improvisé.

Dans la salle avant, l'ambiance est tout autre. Plus tamisée, plus calme, elle offre un espace de répit pour ceux qui veulent discuter sans crier et dîner plus sereinement, tandis que quelques mélodies adoucies s'échappent de la pièce voisine. Ici, on refait le monde entre amis, on commente les prestations, on se prépare mentalement avant de monter sur scène... ou on profite simplement du spectacle à distance.

Deux ambiances, une seule soirée, et surtout un moment de partage où chacun trouve sa place, entre folie musicale et instants plus feutrés.

Réservation conseillée

