

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 soirs sauf le mardi de 18h30 à 22h30,

A partir de 22h00 la carte est réduite, seulement entrées, pizzas et desserts.

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.

Sur place et à emporter.

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

Suivez nous sur





Boissons

Apéritifs :

Planche Apéro Charcuterie à Partager	14,00
Ricard / Pastis 51 / Porto / Marsala / Kir Maison (Mures, Cassis, Pêches)	5,00
Verre de Vin (Rouge/Rosé/Blanc)	6,00
Whisky J&B	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	9,50
Vodka	8,00
Kir Royal Maison (Mures, Cassis, Pêches) / Coupe de Champagne ..	9,00
Rosé Piscine	6,00

Vins



Château Paquette Fréjus

	25cl	50cl	75cl
Pichet Vin de Pays (Rouge/Blanc)	6,00	11,00	16,00
Pichet AOP Côtes de Provence Fréjus (Rosé)	7,00	12,00	17,00
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 :

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	8,00
---	------

Eaux, Bières, Sodas & Jus de Fruits

Minérale Plate ou Gazeuse	50 cl - 5.50	75 cl - 7.50
Bière Artisanale Aréna 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	



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
Italienne	Parmesan, Lardons, Croutons.....	16,00
Country	Olives, Poulet, Feta, Poivrons, Oignons, Mais	17,00
Fraicheur	Copeaux de Parmesan, Crevettes, Saumon, Pomme, Agrumes	21.00
Méli-mélo de la mer	Filet de Rouget, Saint Jacques, Langoustines, Parmesan.....	24.00
Campagnarde	Chèvre chaud sur toasts, Œuf poché, Jambon cru	18.00
Caprese	- En saison - Cocktail de Tomates Cerises, Burrata, Basilic	16.00
Carpaccio de bœuf	- Roquette - Parmesan	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
Melon	- En saison - Jambon cru	17.00
Melon	- En saison - Porto	14.00
Melon	- En saison - Nature	12.00
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 Mozzarella - Bolognaise ou Napolitaine	14.00



Ingrédients supplémentaires :
Burrata 3.00 - Burrata Truffée 4.50



Viandes, Poissons & Pâtes

Tartare de Bœuf - Env. 180g - Traditionnel ou à l'Italienne.....	25.50
Bavette poêlée Sauce Echalotes – Env. 200g.....	23.50
Entrecôte - Env. 250g	25.50
Filet de Bœuf - Env. 200g.....	29.50
Supplément Sauce  Roquefort, Poivre, Cèpes	2.50
Tournedos Rossini - Env. 200g - Tranche de foie gras poêlée.....	33.50

Côtes d'Agneau premières grillées à la braise - 3 ou 4 pièces pour Env. 180g.....	24.50
--	-------

Escalope Oreille d'Eléphant - Env. 250g	25,50
--	-------

Escalope - Env. 180g	
-----------------------------	--

Milanaise	22,50
------------------------	-------

Romana - Poivrons, Champignons à l'Ail et au Persil	23,50
--	-------

Pizzaïola - Sauce Tomate, Anchois, Câpres, Piments	23,50
---	-------

Normande - Champignons, Crème.....	23,50
---	-------

Valdostana - Tomate, Crème, Jambon, Mozza	24,50
--	-------

Noix de Saint Jacques Fraiches poêlées - Beurre blanc citronné	30.00
---	-------

Pavé de Saumon Frais - Beurre Blanc ou Provençal	25.00
---	-------

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

Pâtes au choix Spaghettis, Tagliatelles ou Pennes (Toutes les sauces )	
---	--

Pistou	14.50
---------------------	-------

Bolognaise, Carbonara ou 4 Fromages	15.50
--	-------

Arrabiata - Sauce Tomate, Anchois, Câpres, Piments	16.50
---	-------

Cèpes	18.50
--------------------	-------

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

Fruits de mer – Langoustines, Grosses Crevettes Fraiches, St Jacques, Moules & Mélange Fruits de Mer	24.00
---	-------

Truffes – Crème, Crème de Truffes Blanches, Roquette, Lamelles de Truffe Noire	27.00
---	-------

Supplément Burrata Truffée	4.50
---	------

Lasagnes au Four 	16.50
---	-------

Raviolis Cave Romaine - Sauce Tomate, Jambon, Oignons, Crème, Basilic	16.50
--	-------

Raviolis aux Cèpes	18.50
---------------------------------	-------

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
---	------



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'Épinards Fraîches,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, Parmesan,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

Ingrédients supplémentaires 1.50 - Burrata 3.00 - Burrata Truffée 4.50



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
Nougat Glacé By L'Odyssée  des Glaces Fréjus .		8.50
Suspens		7.00

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, Mandarine, Fraise, Framboise, Cassis, Pomme Verte, Fruits de la passion, Mangue		
Coulis : Chocolat, Café, Fraise, Caramel		
Supplément Chantilly Maison 		2.50

Coupes Glacées

Café Liégeois Boules Café/Vanille, Café, Chantilly.....	9.50
Chocolat Liégeois Boules Chocolat/Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	9.50
Dame Blanche Boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	9.50
Banana Split Banane, Boules Vanille/Chocolat au Lait/Fraise, Sauce Chocolat, Chantilly	10.00
Créole Banane, Boules Coco/Rhum-Raisin/Mangue, Chantilly.....	9.50
Copacabana Boules Passion/Mangue/Citron Vert, Chantilly	9.00
Fruits Rouges Boules Fraise/Cassis/Framboise, Chantilly.....	9.00
Champêtre Boules Citron Vert/Pomme Verte/Cassis, Chantilly	9.00

Coupes Glacées Alcoolisées

Colonel Boules Citron Vert, Vodka ou Limoncello	11.00
Coconut Boules Coco, Malibu	11.00
Normande Boules Pomme Verte, Calvados	11.00
Pippermint Boules Menthe-Chocolat, Get 27.....	11.00
Antillaise Boules Rhum-Raison, Rhum Ambré.....	11.00
Irish Coffee Glacé Boules Café/Vanille, Whisky, Chantilly.....	14.00

Cafés, Déca, Thés & Infusions

Café / Déca / Noisette	Expresso 3,00	Double 5,00
Café « Très » Gourmand / Déca « Très » Gourmand	Expresso 10,00	Double 12,00
Capuccino		5,00
Thé / Infusion		5.00
Irish Coffee		12,00
Irish Coffee « Très » Gourmand		15,00

Digestifs

Get 27 / Marie Brisard / Calvados / Grand Marnier / Marc de Provence	
Rhum / Grappa / Cognac / Poire / Limoncello / Orancello	8,00