

LA CAVE ROMAINE

PIZZERIA - RESTAURANT



114, rue Camelin - 83600 Fréjus

04 94 51 52 03

lacaveromaine@free.fr

<https://www.lacaveromaine.fr>



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

**Nous vous accueillons le Samedi Midi de 12h00 à 14h00 (carte spécifique).
& tous les soirs sauf le Mardi de 18h30 à 22h30 (carte réduite à partir de 22h).**

Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce lieu antique et atypique et espérons que vous passerez un agréable moment autour d'un bon repas.

Soucieux de privilégier une démarche responsable et respectueuse de l'environnement, nous favorisons les circuits courts en travaillant avec des producteurs locaux afin de vous proposer des produits frais et de qualité.

Retrouvez nos principaux fournisseurs et partenaires sur notre site internet, rubrique « Coupons ».

Dans un souci de transparence et pour permettre une comparaison objective, nous indiquons les grammages pour nos viandes et poissons, ils correspondent au poids des produits bruts.

À La Cave Romaine, tous nos plats, accompagnements et sauces sont non seulement faits maison, mais aussi préparés à la commande. Ce choix de qualité est plus chronophage que la simple mise en œuvre de produits industriels, surgelés ou préparés à l'avance.

Merci de votre compréhension, notamment en période de forte affluence, votre patience nous permet de vous offrir une cuisine authentique, fraîche et de qualité.

Votre confort et votre sécurité sont importants pour nous. La liste des principaux allergènes est disponible sur demande. Si vous présentez une allergie ou une intolérance alimentaire, n'hésitez pas à en informer notre équipe en salle, nous serons heureux de vous orienter vers les plats les plus adaptés à votre situation.

Privilégiant toujours le service de nos clients en salle, le service « à emporter » peut être modulé ou interrompu entre 18h30 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.



Le Samedi Midi à La Cave Romaine

Omelettes

Tranche de pain de Campagne Grillé, et
Pommes de terre Sautées à l'ail & Persil ou Frites Fraîches

ou

Bruschettas

Salade

De la Semaine	Voir Ardoise
Parisienne : Jambon, Champignons, Fromage	12,50
Paysanne : Lardons, Oignons, Fromage	12,50
Italienne : Tomates séchées, Coppa, Mozzarella	13,50
Forestière : Mélange champignons, Fromage, Ail & Persil	13,50
Burger : Viande Hachée, Oignons, Cheddar, Sauce Barbecue	13,50
Norvégienne : Saumon, Epinards, Crème	14,50

Plats

Salade de la Semaine	Voir Ardoise
Plat de la Semaine	Voir Ardoise
Bifteck (180g) Cuit au beurre, Pommes de terre sautées Ail & Persil ou Frites / Salade	17,50
Fish & Chips (150g) Pommes de terre sautées Ail & Persil ou Frites / Salade	15,50
Toutes les Pizzas de La Cave Romaine	Voir Carte

Pour les P'tits

Jambon Frites, Œufs Frites ou Steak Haché Frites	8,00
Pâtes au Beurre ou Portion de Frites	6,00

Desserts

Dessert de la Semaine	Voir Ardoise
Mousse au Chocolat Maison	7,00
Panna Cotta Maison : Au choix : Fruits Rouges, Passion ou Caramel beurre salé	7,00
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

Ingrédient supplémentaire 2.00 - Burrata 3.50 - Burrata Truffée 5.00 - Lamelles de Truffe à l'Huile 3.50

Photos non contractuelles. Suggestions de présentation. Les accompagnements peuvent varier selon nos arrivages.



Pizzas au feu de bois

La pâte à pizza dite romaine se distingue par sa finesse, une bordure peu marquée, sa légèreté et son croustillant unique. Grâce à une longue fermentation et une hydratation maîtrisée, elle développe des arômes subtils et une texture aérienne à l'intérieur, tout en restant délicieusement croustillante à l'extérieur.

Étalée plus finement qu'une pâte napolitaine, elle offre une base légère qui met parfaitement en valeur les ingrédients et les saveurs de la garniture.

(*) Fromage : Mélange 2/3 Mozza Fior di Latte & 1/3 Emmental.

Base Crème sur demande. - Ingrédients frais Sauf : produits de la mer, ananas, artichaut, maïs et asperges.

Marguerite	Tomate, Fromage*, Olives, Persillade	10.00
Courgette	Tomate, Fromage *, Courgettes, Olives, Persillade	12.50
Sicilienne	Tomate, Fromage *, Olives, Anchois, Câpres, Persillade	13.00
Cave Romaine	Tomate, Fromage *, Poivrons, Aubergines, Olives, Persillade	14,00
Arlequin	Tomate, Fromage *, Tomate fraîche, Roquette, Olives, Persillade	14,00
Thon	Tomate, Fromage *, Thon, Câpres, Olives, Persillade	14.00
Notte d'Amore	Tomate, Fromage *, Poivrons, Œuf, Gingembre frais, Olives, Persillade	14.00
Reine	Tomate, Fromage *, Jambon, Champignons, Olives, Persillade	14.50
Exotique	Tomate, Fromage *, Jambon, Ananas, Olives	14.50
Basquaise	Tomate, Fromage *, Poivrons, Poulet, Olives, Persillade	14.50
Brésilienne	Tomate, Fromage *, Poivrons, Chorizo, Olives, Persillade	15,00
Chèvre Miel	Tomate, Fromage *, Chèvre, Miel, Olives	15.00
Paysanne	Tomate, Fromage *, Lardons, Oignons, Crème, Œuf, Olives, Persillade	15.00
Vivaldi	Tomate, Fromage *, Jambon, Artichauts, Œuf, Olives, Persillade	15.00
Orientale	Tomate, Fromage *, Poivrons, Oignons, Merguez, Olives, Persillade	15.50
Carnivore	Tomate, Fromage *, Carpaccio ou Viande Hachée, Olives, Persillade	15.50
Corsica	Tomate, Fromage *, Figatelle, Œuf, Olives, Persillade	15.50
4 Fromages	Tomate, Fromage *, Gorgonzola, Chèvre, Brie, Olives	15.50
Roquefort	Tomate, Fromage *, Viande hachée, Oignons, Roquefort,Crème, Olives, Persillade	15.50
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	16.50
Parme	Tomate, Fromage *, Asperges, Œuf, Jambon cru, Olives, Persillade	16.50
Capricciosa	Tomate, Fromage *, Artichauts, Aubergines, Courgettes,Maïs, Œuf, Olives, Persillade	16.50
Fruits de mer	Tomate, Fromage *, Ail, Persil, Moules, Crevettes, Calamars,Olives, Persillade	17.00
Parmigiano	Tomate, Fromage *, Aubergines, Roquette, Jambon cru,Copeaux de Grana Padano, Olives, Persillade	17.00
Saumon	Tomate, Fromage *, Crème, Saumon, Olives, Persillade	17.00
Méditerranéenne	Tomate, Fromage *, Anchois, Filet de Rouget, Roquette, Olives, Persillade	19.00
Saint Jacques	Tomate, Fromage *, Ail, Noix de Saint Jacques, Crème, Olives, Persillade	24.00
Truffes	Crème à la Truffe, Roquette, Jambon Cru, Burrata Truffée,Huile d'Olives Truffées, Lamelles de Truffe Noire	28.00

Ingrédient supplémentaire 2.00 - Burrata 3.50 - Burrata Truffée 5.00 - Lamelles de Truffe à l'Huile 3.50

Boissons



Apéritifs :

Planche à Partager	- Charcuterie Charcuteries Italienne & Terrine Maison	19,00
(Pour 2 à 3 Personnes)	- Mixte Charcuteries Italienne, Terrine Maison & Fromages	23,00
Ricard / Pastis 51 / Porto / Marsala / Kir Maison (Mures, Cassis, Pêches)		5,50
Verre de Vin (Rouge/Rosé/Blanc)		5,00
Whisky	Baby 4.50	8,50
Whisky Aberlour 12ans	Baby 5.50	10,50
Whisky Japonais (Selon Approvisionnement)	Baby 6.00	12,50
Martini / Suze / Malibu		7,50
Campari		8,50
Martini Gin / Gin Tonic / Americano maison		9,50
Spritz Au choix sur la carte Spritz		10,00
Ose  (Eau de Raisin Pétillante) Cognac ou Gin		11,00
Vodka Grey Goose		9,50
Kir Prosecco Maison (Mures, Cassis, Pêches) / Coupe de Prosecco		7,50
Rosé Piscine		7,50

Vins



Château Paquette Fréjus

	25cl	50cl	75cl
Pichet Vin de Pays (Rouge/Blanc)	7,00	12,00	17,00
Pichet AOP Côtes de Provence Fréjus (Rosé)	8,00	13,00	18,00
Angélico AOP Côtes de Provence Fréjus (Rosé)		20,50	26,50
Roches Noires AOP Côtes de Provence Fréjus (Rouge)		24,50	34,50
Forum Juliis AOP Côtes de Provence (Blanc)		20,50	25,50
Bons Moments (Vin sans Alcool) (Rouge/Rosé/Blanc)			18,00
Vins Italiens :			
Chianti (Rouge)			21,00
Lambrusco (Rouge/Rosé)			21,00
Autres choix sur Ardoise ou Suggestions de la Semaine.			
Champagne Veuve Pelletier Brut Cuvée BIO			70,00

Digestifs :

Get 27 / Marie Brisard / Calvados / Grand Marnier / Rhum	
Marc de Provence / Grappa / Cognac / Poire / Limoncello	10,00

Eaux, Bières, Sodas & Jus de Fruits

PUREZZA By  (MicroFiltrée et Dé-Chlorée) Gazeuse 75cl - 4.50 Plate 75cl - 4.00



Bouteille 33cl (Blonde 4.9°, Blanche 5.3°, Ambrée 5.3°, Rouge 4.5°, Triple 8.6°)	7,50
Bouteille 33cl Edition Spéciale (Selon Saison)	8,50
Blonde Pression 4.9°	25cl - 4.00 50cl - 7.50
Blanche Pression 5.3°	25cl - 4.50 50cl - 8.00
Blonde Pression en Panaché ou Monaco	25cl - 4.50 50cl - 8.00
Bouteille 33cl (- de 1° - Sans Alcool)	5,00
Limonade Bouteille 33cl	5,50
Crodino 25cl	5,00
Diabolo, Coca, Fanta, Schwepes, Gambeta, IceTea 33cl	5,50
Ose  (Eau de Raisin Pétillante)	33cl - 5.00 75cl - 10.00
Jus de fruits (Orange, Ananas, Pomme, Banane, Poire, Tomate) 25cl	5,00
Sirop (Fraise, Framboise, Grenadine, Citron, Menthe, Orgeat, Violette, Pêche)	3,00



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





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...**