

# 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 Les Samedis de 12h00 à 14h00 (carte spécifique).  
& tous les soirs sauf le Mardi de 18h30 à 22h30 (à partir de 22h carte réduite).**

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 parallèlement cela est le garant de la qualité de votre repas.

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 ..... 16,00



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



# Viandes, Poissons & Pâtes

<b>Tartare de Bœuf</b> - Env. 180g - Traditionnel .....	25.50
- A l'Italienne.....	27.50
<b>Bavette poêlée</b> – Env. 200g.....	24.50
<b>Entrecôte XXL</b> - Env. 350g .....	29.50
<b>Filet de Bœuf</b> - Env. 200g.....	29.50
<b>Supplément Sauce</b>  Roquefort, Poivre, Cèpes, Echalottes .....	2.50
<b>Tournedos Rossini</b> - Env. 200g - Tranche de foie gras poêlée.....	35.00
<b>Côtes d'Agneau</b> Premières Grillées - 3 ou 4 pièces pour Env. 250g brut .....	24.50
<b>Escalope</b> Oreille d'Eléphant - Env. 250g .....	28,00
<b>Escalope</b> - Env. 180g	
<b>Milanaise</b> .....	23,50
<b>Normande</b> - Champignons, Crème.....	25,00
<b>Valdostana Revisitée Gratinée</b> - Tomate, Crème, Jambon, Mozzarella .....	26,00
<b>Noix de Saint Jacques Fraîches poêlées</b> - Beurre blanc citronné .....	30.00
<b>Pavé de Saumon Frais</b> - Env. 200g - Beurre Blanc ou Grillé .....	27.00
<b>Accompagnements au choix</b> : Frites Fraîches, Salade, Pâtes, Légumes de saison.	
<b>Pâtes</b> au choix Spaghettis ou Pennes (Toutes les sauces  )	
<b>Pistou</b> .....	15.50
<b>Bolognaise, Carbonara ou 4 Fromages</b> .....	16.00
<b>Arrabiata</b> - Sauce Tomate, Anchois, Câpres, Piments .....	16.50
<b>Cèpes</b> .....	18.50
<b>Courgettes &amp; Crevettes</b> - Grosses Crevettes Fraîches, Petites Crevettes.....	20.00
<b>Fruits de mer</b> – Langoustines, Grosses Crevettes Fraîches, St Jacques, Moules & Mélange Fruits de Mer .....	26.00
<b>Truffes</b> – Crème, Crème de Truffes Blanches, Roquette, Lamelles de Truffe Noire .....	27.50
<b>Lasagnes au Four</b>  .....	16.50
<b>Raviolis Cave Romaine</b> - Sauce Tomate, Jambon, Oignons, Crème, Basilic .....	17.00
<b>Raviolis aux Cèpes</b> .....	19.00
<b>Pour les p'tits :</b>	
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.






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

<b>Fondant Chocolat</b>  Glace vanille, Chantilly.....	8.50
<b>Mousse au Chocolat</b>  .....	7.50
<b>Crème brûlée</b>  .....	7.50
<b>Tiramisu</b>  .....	7.50
<b>Tarte Tatin tiède</b>  Glace vanille, Chantilly .....	8.00

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

<b>Glaces</b> .....	1 Boule <b>3.00</b> .....	2 Boules <b>6.00</b> .....	3 Boules <b>9.00</b>
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

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

## Coupes Glacées Alcoolisées

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

## Cafés, Déca, Thés & Infusions

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

## Digestifs

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



# Boissons

## Apéritifs :

<b>Planche à Partager - Charcuterie</b> Charcuteries Italienne & Terrine Maison .....	18,50
<b>(Pour 2 à 3 Personnes) - Mixte</b> 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 :

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

<b>Champagne</b> 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 <b>PUREZZA</b> By <b>Culligan</b> (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 <b>ARENA</b> 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 / Ice Tea .....	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 Boites « 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 Karaké



**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**

