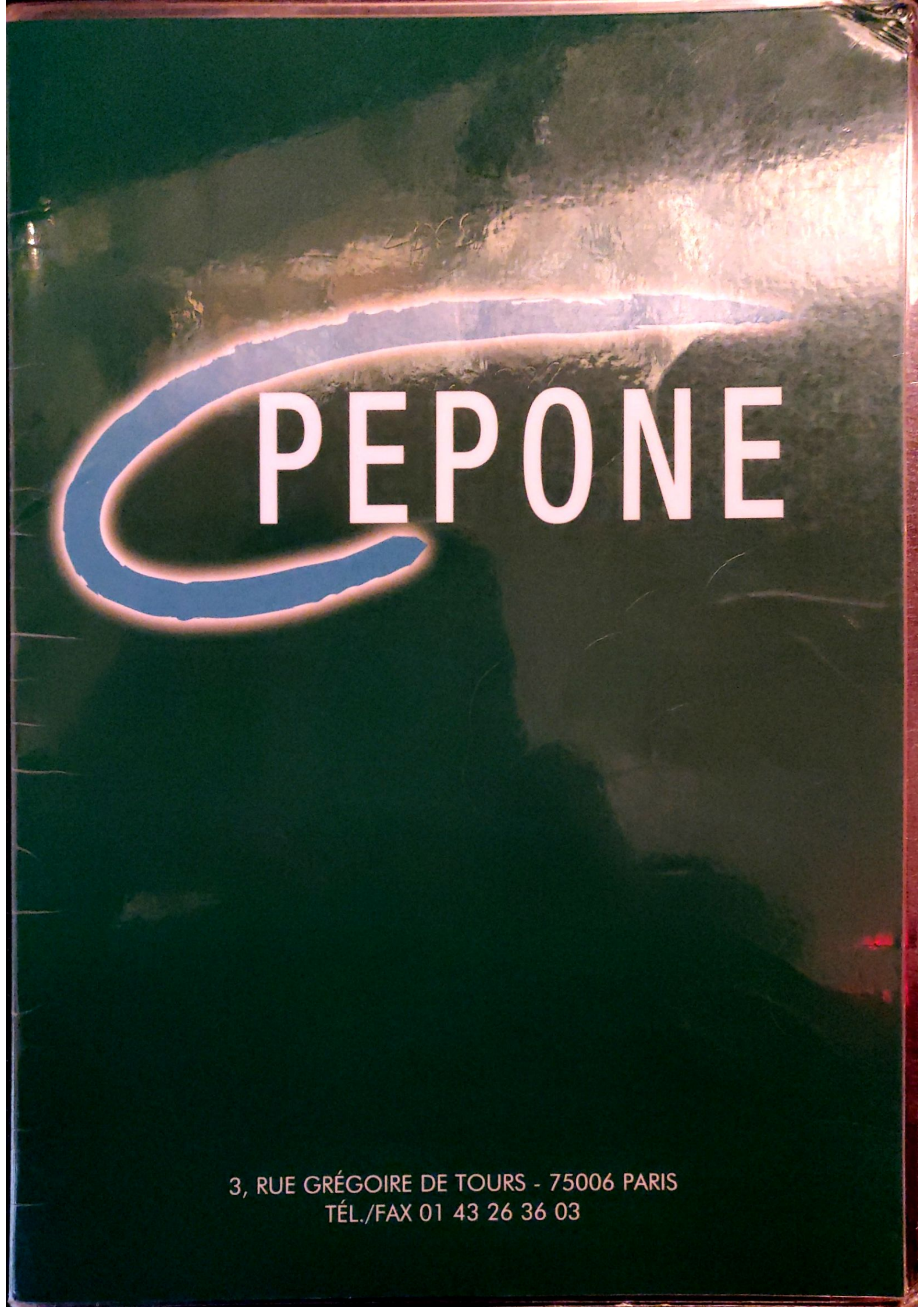




PEPONE

3, RUE GRÉGOIRE DE TOURS - 75006 PARIS
TÉL./FAX 01 43 26 36 03

Apéritifs

Kir au vin blanc (14,5 cl)	4,50	Gin tonic (4 cl)	7,00
Kir Royal au champagne (14,5 cl)	8,00	Vodka orange (4 cl)	7,00
La coupe de champagne (14,5 cl)	7,00	Whisky J&B (4 cl)	5,80
La coupe de prosecco (14,5 cl)	6,50	Whisky Chivas (4 cl)	7,00
Ricard (2 cl)	5,50	Tequila sunrise (14,5 cl)	7,00
Martini rouge ou blanc (5 cl)	5,50	Spritz (Prosecco, Aperol)	7,00
Américano, Campari (5 cl)	5,50		

Antipasti (Hors d'œuvre) - Starters

Pepone (grande assiette de charcuteries italiennes, mélange de légumes grillés marinés)	12,00
Big plate of italian cooked pork meats, marinated grilled vegetables	
Bresaola rucola e parmigiano	12,00
(bresaola recouvert de roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge)	
Bresaola, roquette salad, slivers of parmesan cheese, shavings, extra virgin olive oil	
Carpaccio di manzo	10,00
(fines lamelles de bœuf, copeaux de parmesan, roquette)	
Fine small strips of beef, slivers of, slivers of Parmesan cheese, roquette salad	
Burrata pugliese (burrata, servi avec salade, tomate, thon) Burrata, served with salad, tomato, tuna	12,00
Mozzarella di buffala in carrozza e rucola	12,00
Friters of mozzarella of buffala, salad with tomato sauce	

Insalate (salades) - Salad

Mista	11,00
(roquette, saumon fumé, avocat, tomate cerise) Roquette salad, smoked salmon, avocado, cherry tomato	
Rucola e parmigiano	9,50
(roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive) Roquette salad, slivers of parmesan cheese, olive oil	
Piemontese	11,00
(salade, roquette, asperges, poivrons grillés) Salad, roquette salad, asparagus, grilled peppers	
Caprese	11,00
(salade, tomate, mozzarella di buffala, origan) Salad, tomato, mozzarella di Buffala, oregano	
Paradiso	12,00
(salade, tomate, chèvre chaud, jambon de Parme) Salad, tomato, warm goat's cheese, Parma ham	

Bruschette

Tomate (pain grillé avec tomates, ail, huile d'olive) Toast with tomatoes, garlic, olive oil	7,00
Mozzarella, melanzane, prosciutto di Parma	9,00
(pain grille avec mozzarella fondue, aubergine, jambon de Parme) Toast with mozzarella, eggplant, Parma ham	
Contadina (pain grillé avec ricotta, champignons) Toast with ricotta, mushrooms	9,00
Caprese (pain grillé avec mozzarella, tomate, huile d'olive, anchois)	9,00
Toast with mozzarella, tomato, olive oil, anchovies	
Pepone (pain grillé avec ricotta, poivrons grillés, aubergines grillées)	9,00
Toast with ricotta, grilled peppers, grilled eggplants	

Pizze Classiche

Margherita (sauce tomate, mozzarella, olives)	tomato sauce, mozzarella cheese, olives	9,50
Il Presidente (tomate, mozzarella, jambon, champignons)	tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms	11,00
IL POLLO - Polza - Poivrons - Poulet - Polza - Sweet Pepper - Chicken		12,80
Quattro stagioni (tomate, mozzarella, artichaut, poivrons, champignons, jambon)	tomato, mozzarella cheese, artichoke, sweet pepper, mushrooms, ham	13,00
Vegetariana (tomate, mozzarella, artichaut, poivrons, aubergine, oignons)	mozzarella cheese, artichoke, sweet pepper, eggplant, onions	12,00
Calzone (soufflé) (tomate, mozzarella, jambon, œuf)	mozzarella cheese, ham, egg	11,80
Napoletana (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives)	tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, olives	12,00
Cylia (tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons)	tomato, mozzarella, ham, egg, mushrooms	12,80
Sonia (tomate, mozzarella, thon, œuf, câpres)	tomato, mozzarella cheese, tuna, egg, capers	11,80
Sarah (tomate, jambon de Parme, poivrons, crevettes, ail)	tomato, parma ham, sweet peppers, shrimps, garlic	13,50
Diavola (tomate, olives, anchois, chorizo piquant)	Tomato, olives, anchovy, pricking chorizo	13,50
Parma (tomate, mozzarella, jambon de Parme)	tomato, mozzarella cheese, Parma ham	13,00
Orientale (tomate, mozzarella, poivrons, merguez, œuf)	tomato, mozzarella, sweet pepper, spicy sausage, egg	12,80
Salami (tomate, mozzarella, salami)	tomato, mozzarella cheese, salami	11,00
Hawaï (tomate, jambon, maïs, ananas)	tomato, ham, corn, pineapple	11,80
Gigi (tomate, scamorza, champignons, merguez, poivrons, jambon de Parme, oignons)	tomato, scamorza, mushrooms, spicy sausages, sweet peppers, Parma ham, onions	15,00
Quattro formaggi (tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, scamorza)	mozzarella cheese, gorgonzola cheese, goat cheese, scamorza	13,00
Pescatore (moules, crevettes, calamars)	mussels, shrimps, squids	12,50
Pepperoni (tomate, mozzarella, poivrons, pepperoni)	tomato, mozzarella cheese, sweet pepper, pepperoni	11,80

CHEVRE - MIEL - Creme Fraiche

Goat Cheese - Honey

Pizze Bianche

Salmone (crème fraîche, saumon fumé)	fresh cream, smoked salmon	13,50
Italia (scamorza, gorgonzola, jambon de Parme, tomates cerises)	scamorza, gorgonzola, Parma ham, cherry tomatoes	14,00

Pizze Rucola

Bresaola (mozzarella, bresaola, copeaux de parmesan, roquette, tomate cerise)	mozzarella cheese, bresaola, slivers of parmesan cheese, roquette salad, cherry tomato	13,00
Gorgonzola (roquette, gorgonzola, noix, tomate cerise)	roquette salad, gorgonzola cheese, walnut, cherry tomato	12,80
Buffala (roquette, mozzarella di buffala, jambon de Parme, tomate cerise)	roquette salad, mozzarella of buffala, Parma ham, cherry tomato	15,00
Delicata (mozzarella, saumon fumé, crevettes, roquette, tomate cerise)	mozzarella cheese, smoked salmon, shrimp, roquette salad, cherry tomato	14,00
Capra (scamorza, fonds d'artichauts, chèvre, roquette, tomate cerise)	scamorza, artichoke hearts, goat cheese, roquette salad, cherry tomato	13,00

Secondi di carne (Viandes) Meats

Scaloppina al limone	14,00
(viande de bœuf farinée, cuit dans le beurre et jus de citron) Beef dusted with flour, cooked in the butter, juice of lemon	
Scaloppina al marsala	15,00
(viande de veau farinée, cuit dans le beurre et sauce marsala) Veal dusted with flour, cooked in the butter, marsala sauce	
Saltimbocca alla romana	15,00
(viande de veau recouvert de jambon de Parme et sauge) Veal, Parma ham, sage	
Tagliata valdostana	15,00
(viande de bœuf servie coupée en tranche, recouverte de roquette, morceaux de parmesan, vinaigre balsamique) beef, roquette salad, Parmesan cheese, balsamic vinegar	
Pollo alla pizzaiola	13,00
(poitrine de poulet servie coupée en tranche, sauce tomate, câpres, olives noires) breast chicken, tomato sauce, capers, black olives	
Scaloppina melenzane	15,00
(escalope de veau gratinée, aubergine, mozzarella) Browned veal cutlet, eggplant, mozzarella	
Scaloppina milanese	12,00
(escalope de poulet panée) Breadcrumbs chicken breast	

OSSO-BUCCO 14€

Secondi di pesce (Poissons) - Fishes

Gamberoni all'arancia	16,00
(gambas, jus d'orange) Gambas, orange juice	
Pesce spada al balsamico	16,00
(espadon au vinaigre balsamique, roquette) Swordfish in the balsamic vinegar, roquette salad	
Salmone amalfi	15,00
(filet de saumon, jus de citron, persil) Salmon fillet, juice of lemon, parsley	

Manzo (Pavé de bœuf - beef slab)

Bistecca di Manzo al pepe	14,00
(sauce au poivre) Pepper sauce	
Bistecca di Manzo al gorgonzola	15,00
(sauce gorgonzola) gorgonzola cheese sauce	
Bistecca di Manzo alla vivaldi	16,00
(sauce moutardée et flambée au cognac) mustard sauce and flambéed with cognac	

Primi-Classici

Spaghetti pomodoro (sauce tomate) tomato sauce	9,00
Spaghetti al ragu bolognese (tomate, bœuf haché) tomato, minced beef	11,50
Spaghetti alla carbonara (crème d'œuf, lardons, parmesan) cream of egg, bacon bits, parmesan cheese	13,00
Spaghetti nero di seppia (à l'encre de seiche) white squid ink	13,00
Lasagne alla bolognese (au bœuf haché) with minced beef	12,50
Penne all'arrabbiata (sauce tomate, ail, piment, persil) tomato sauce, garlic, hot pepper, parsley	10,50
Penne alla norma (sauce tomate, aubergine, pecorino) tomato sauce, eggplant, pecorino	12,00
Linguine al pesto genovese (pesto frais, pignons, ail, parmesan) fresh pesto, pine nuts, garlic, parmesan cheese	11,00
Linguine ai gamberi (huile d'olive, tomates cerises, gambas) olive oil, cherry tomatoes, gambas	17,00
Linguine ai frutti di maré (petites seiches, moules, crevettes) small cuttlefishes, mussels, shrimps	17,00
Trio di pasta (linguine al pesto, spaghetti pomodoro, penne beurre sauge) 3 pastas	14,00
Tortelloni ricotta épinard (avec sauce tomate) tortelloni ricotta spinach with tomato sauce	13,00
Tortelloni au bœuf (avec sauce crème fraîche ou sauce tomate) tortelloni with beef with cream or tomato sauce	13,00
GRANTORTELLI: Pate Fraiche - Ricotta - épinards - Ricotta cheese spinach 14,€	

Specialita Italiane

Pappardelle del capo (champignons, artichauts, copeaux de parmesan, crème fraîche) Mushrooms, artichokes, slivers of Parmesan cheese, cream	13,00
Pappardelle alla papalina (crème, jambon, petits pois, copeaux de parmesan) Cream, ham, peas, slivers of Parmesan cheese	13,00
Penne checca e rucola huile d'olive, tomates cerises, mozzarella di buffala, roquette, copeaux de parmesan olive oil, cherry tomatoes, mozzarella of buffala, roquette salad, slivers of Parmesan cheese	15,00
Penne primavera (aux légumes, sauce tomate) With vegetables, tomato sauce	12,00
Penne spinaci mozzarella e speck (épinard, mozzarella, speck) spinach, mozzarella, speck	12,00
Linguine calamari e fagioli (avec calamars et haricots blancs) with squids and haricot beans	13,00
GIRASOLI (Grand Ravioli) chevre - Stial - Noix - Big RAVIOLI - Goat-cheese - honey - Nuts 14	

Risotti (Risotto) - Rice

Risotto ai carciofi e piselli (artichauts, petits pois) artichokes, peas	12,00
Risotto alla pescatora (moules, crevettes, calamars) mussels, shrimps, squids	13,00
Risotto asparagi e sepioline (asperges et petites seiches) asparagus and small cuttlefishes	13,00

Gnocchi

Gnocchi Pomodoro (à la sauce tomate) tomato sauce	10,00
Gnocchi sorrentina (sauce tomate, mozzarella) tomato sauce, mozzarella cheese	13,00
Gnocchi noci e gamberetti (noix, crevettes, crème fraîche) walnut, shrimps, cream	13,00

Dolci (Desserts) - Pastries

Torta al limone con meringa	6,50
tarte citron meringuée /covered with meringue lemon tart	
Torta di mélé al forno	6,50
tarte aux pommes chaude et sa boule vanille	
warm apple pie and vanilla ice cream scoop	
Tiramisù	6,50
Panna Cotta fruits rouges ou amarena	6,00
panna cotta with red fruit or amarena	
Crème brûlée	6,00
Fondant au chocolat et sa boule vanille	7,00
Chocolate fondant with vanilla ice cream	

Caffé "gourmand" 8,00

Coupe de glace Colonel	7,00
sorbet citron, Vodka ou sorbet, vodka	
Coupe de glace amarena	7,00
glace vanille, grappe, chantilly	
Vanilla ice cream, amaro cherries, whipped cream	
Banana Split	8,00
glaces vanille, fraise et chocolat, chocolat chaud, chantilly	
vanilla, strawberry and chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream	
Limoncello sorbet citron, limoncello	8,00
lemon sorbet, limoncello	
Profiteroles au chocolat chaud	9,00
with hot chocolate	
Bande 3 chocolats crème anglaise	7,00
3 chocolate pastry with custard	

Vins - Wines

VINS ITALIENS D.O.C.	75 cl	37,50 cl
Chianti (rouge)	22,00	14,00
Valpolicella (rouge)	22,00	14,00
Montepulciano (rouge)	20,00	
Chiaretto (rosé)	20,00	13,00
Orvieto (blanc)	20,00	13,00
Frascati (blanc)	20,00	13,00
Lambrusco	20,00	13,00
Prosecco	26,00	

VINS FRANÇAIS A.O.C.	75 cl	37,50 cl
Côtes du Rhône (rouge).	22,00	13,00
Côtes de Provence (rosé)	20,00	12,00
Beaujolais	23,00	14,00
Brouilly	29,00	17,00
Haut Médoc	30,00	17,00
Saint Emilion	29,00	17,00
Muscadet (blanc).	22,00	13,00
Sancerre (blanc)	35,00	18,00

VINS DE TABLE ITALIENS

ITALIAN TABLE WINES

Pichet Rouge, rosé ou blanc Jug of red, rosé or white wine

25 cl	6,00	50 cl	10,80
-----------------	------	-----------------	-------

Bières - Beer

Kronenbourg (25 cl pression)	4,50
Kronenbourg (50 cl pression)	8,50
Nastro Azzuro (33 cl)	4,50

Boissons Froides - Cold drinks

San Pellegrino (50 cl)	4,00
Vittel (50 cl)	3,00
Sprite (30 cl au verre)	3,40
Coca (30 cl au verre)	3,80
Coca (50 cl au verre)	6,00
Orangina (30 cl au verre)	3,40
Jus d'orange (30 cl au verre)	3,40
Jus de pomme (30 cl au verre)	3,40

Boissons Chaudes Warm drinks

Café	2,40
Café au lait	4,00
Thé	4,00
Cappuccino	4,50

Digestifs - Liqueurs 4 cl

Grappa, Sambucca	6,00
Cognac, Calvados	6,00
Poire, Get 27, Limoncello	6,00

Sur PLACE ou à EMPORTER

FORMULE EXPRESS

11 €

1 PASTA au choix

+ 1 boisson (canette coca, fanta, bière pression, 1
verre Vin)

- Spaghetti Bolognaise
- Spaghetti Carbonnara
- Lasagne Bolognaise
- Tagliatelles aux 4 fromages
- Linguine al pesto genovese
- Penne aux légumes (végétariens)

Sur PLACE ou à EMPORTER

FORMULE EXPRESS

10 €

1 PIZZA au choix

+ 1 boisson (canette coca, fanta, Minute maid, bière
Kronembourg, ¼ Vittel, 1 verre Vin)

Marguerita : tomate, fromage, olives

Salami : tomate, fromage, salami

Regina : tomate, fromage, jambon, champignon

Paesana : crème fraîche, lardons, pommes de terre, œuf

Végétarienne : tomate, fromage, poivrons, aubergines

Napolitaine : tomate, fromage, anchois, câpres

Orientale : tomate, fromage, merguez, poivrons, œuf

Calzone : soufflée, tomate, fromage, jambon, œuf

Pepperoni : tomate, fromage, poivrons, pepperoni

MENU A 12€50

ENTREE + PLAT + DESSERT

MENU A 10€50

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Entrées :

Potage minestrone

Minestrone soup

Trio de légumes grillées : aubergines - poivrons - courgettes

Trio of grilled vegetables : eggplant- peppers - zucchini

Terrine de volaille ou cressioni à l'œuf (brick à l'œuf)

Chicken paté

Calzonito au thon

Mini pizza with tuna

Focaccia aux chèvres chaud et tomates fraîches

Flat loaf with hot goat cheese and fresh tomatoes

Soupe à l'oignon gratiné

Gratinated onions soup

Aubergines gratinées au parmesan

Eggplant gratinated with parmesan cheese

Plats :

Gnocchi aux épinards ou à la napolitaine (sauce tomate)

Gnocchi with spinach or with tomatoe sauce

Risotto au poulet ou végétarien

Risotto with chicken or vegetarian

Lasagne bolognaise

Beef lasagne

Calamari fritti (beignets de calamars frits)

Fried calamari

Gratin de penné au poulet et aubergine

Penne pasta gratinated - chicken and eggplant

Escalope de volaille à la milanaise ou à la normande (crème et champignon)

Chicken filet breaded or with creme sauce

Faux-Filet au gorgonzola

Sirloin steak with italian cheese sauce

Pizza : Végétarienne - Regina - Campagnarde (fromage, lardons, pommes de terres, œuf)

Desserts :

Fromage blanc au coulis de fruits

Sweet cheese with fruits coulis

Panna cotta au coulis de fruit rouges ou caramel

Italian flan with reds fruits or caramel sauce

Crème brûlée

Special flan flamed

Mousse au chocolat

Chocolate mouse

Tarte citron meringuée ou aux pommes

Lemon tart or apple pie

Glace vanille - chocolat

Vanilla - chocolate ice cream

Sorbet citron ou cassis

Lemon sorbet