

Automne / hiver 2016-2017



LES BOISSONS

Les cocktails

FRESH & COOL

Mojito classique
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, Perrier



20 cl
6,20 €

Mojito Passion
Mojito classique aromatisé à la pulpe de passion

Piña Colada
Rhum Havana Club 3 ans, ananas, noix de coco, citron vert

VIRGINS (sans alcool)

Virgin Mojito
Citron vert, menthe fraîche, Perrier

16 cl
5,20 €

Virgin Colada
Ananas, noix de coco, citron vert

Fresh virgin
Sirop de pêche blanche, Jus d'ananas, Jus d'orange

NOS COCKTAILS "SIGNATURE"

(Avec alcool)
• Mojito classique aromatisé à la framboise et au sirop "Spicy Mango"*

(Sans alcool)
• Citron vert, menthe fraîche, purée de framboises, sirop "Spicy Mango"*, Perrier

* Sirop de mangue subtilement poivré

NOUVEAU ! >

20 cl
6,20 €

16 cl
5,20 €



COCKTAILS DE BIÈRE

Purple Beer
Mix fruits myrtille Monin, Jus de pomme, bière 1664

Yellow Peach
Jus d'ananas, sirop de pêche blanche, bière 1664

Brasilla
Purée de fruits de la passion, sirop de curaçao, bière 1664

25 cl
5,40 €

"La douceur du fruit associée à la fraîcheur de la bière".



Les classiques

Vin Blanc Cassis
Vin blanc, crème de cassis - 12 cl 3,40 €

Kir Breton
Cidre, crème de cassis - 12 cl 3,40 €

Muscat - 8 cl 4,50 €

Spritz by Poivre Rouge
Sirop pêche blanche, A pérol, vin blanc, Perrier - 20 cl 5,20 €

Américano
Martini blanc et rouge, Campari - 10 cl 5,80 €

Kir Royal
Champagne, crème de cassis - 12 cl 7,20 €

Les bulles

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Bière pression	3,70 €	4,60 €	5,90 €
Picon bière	3,90 €	4,95 €	6,50 €
GRIMBERGEN Blonde	4,10 €	5,20 €	6,90 €
Bière d'abbaye			
GRIMBERGEN du moment			
Au choix : rouge, blanche ou de saison			
	4,10 €	5,20 €	6,90 €
<i>(Selon tirage pression du restaurant)</i>			

CHAMPAGNE & CIDRE

	12 cl	25 cl	75 cl
Champagne Brut AOP "Louis Constant"	6,90 €	/	29,00 €
Cidre brut, doux "Loïc Raison"	/	3,40 €	7,50 €



Les sodas & jus

Diabolo	25 cl	2,60 €
	33 cl	3,40 €
	33 cl	3,40 €
	33 cl	3,40 €
	25 cl	3,40 €
	20 cl	3,40 €
	25 cl	3,40 €
	25 cl	3,40 €
	20 cl	3,40 €
Au choix : orange, pomme, ananas, tomate.		
Oasis Tropical	33 cl	3,40 €
Tourtel Twist	27,5 cl	3,40 €

Les apéritifs

Suze, Porto, Martini	4 cl	3,40 €
Pastis 51	2 cl	3,40 €
Ricard	2 cl	3,70 €
Rhum Havana Club 3 ans	4 cl	4,80 €
Vodka Wyborowa	4 cl	4,80 €
Rhum Havana Club (ambré) Añejo Especial	4 cl	5,20 €
Verre de Côtes de Gascogne IGP⁽¹⁾		
"XVIII Saint-Luc" (vin blanc moelleux)	12,5 cl	4,90 €

LES WHISKIES

Ballantine's	4 cl	4,80 €
Jack Daniel's	4 cl	6,00 €
Aberlour (10 ans d'âge)	4 cl	7,60 €

Les digestifs

Notre sélection est à disposition sur demande 4 cl 4,50 €

Les eaux

EAU PLATE	75 cl	2,90 €
<i>Emportez-la avec vous !</i>		
EAUX GAZEUSES	75 cl	3,50 €
<i>Emportez-la avec vous !</i>		
	50 cl	3,50 €
	100 cl	4,50 €



A PARTAGER :
L'assiette tapas
ou l'assiette classique
8,90 €


[1] IGP: Indication Géographique Protégée

LES MENUS

L'instantané

PLAT + DESSERT 7,90 €

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

PLAT au choix | Steak haché façon bouchère 150 gr  ou Flammekueche, salade
ou Jambon grillé

DESSERT au choix | Fromage blanc (au choix : sucre, miel, compotée de cassis)
ou Instant glacé (sorbet myrtille, glace vanille, compotée de cassis) ou café

L'instant Bistrot

PLAT + DESSERT 9,90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 14,90 €



ENTRÉE au choix | Buffet fraîcheur ou Flammekueche

PLAT au choix | Grillade de bœuf 160 gr ou Filet de poulet grillé ou Dos de colin, beurre blanc
ou Plat du jour (hors week-end et jours fériés)

DESSERT au choix | Fromage au choix : Camembert ou Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾
ou Fromage blanc (au choix : sucre, miel, compotée de cassis) ou Mousse au chocolat
ou "Comme 1 sundae" (glace au mascarpone, sauce caramel beurre salé, brisures d'oreo®)
ou Dessert du jour (hors week-end et jours fériés)

Le menu PoivriniO


BOISSON + PLAT + DESSERT 5,95 €

Servi jusqu'à 10 ans

Boisson au choix

Coca-Cola.....25 cl Limonade.....25 cl Strop à l'eau.....25 cl
CapriSun.....20 cl Diabolo.....25 cl Eau minérale.....33 cl

Plat au choix | Hamburger ou Nuggets de poulet (plein filet) ou Fish & Chips*

Dessert au choix | Compote ou Crêpe (sucre ou chantilly) ou Cône glacé 

* Filet de cabillaud

Une surprise t'attend!






L'instant Gourmand

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 15,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18,40 €



ENTRÉE au choix | Buffet fraîcheur ou Salade Caesar ou Toasts de chèvre chaud au miel

PLAT au choix | Pièce du boucher 180 gr  ou Poivre Rouge Burger  ou Demi-magret de canard 
ou Andouillette pur porc ficelée ou Cocotte by Poivre Rouge "Terre" ou "Mer"

DESSERT au choix | Fromage au choix : Camembert ou Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾ ou Munster AOP⁽²⁾
ou Tarte au citron revisitée ou Crème brûlée vanille bourbon
ou Millefeuille craquant revisitée ou Glace 3 boules ou Salade de fruits

OU craquez pour un dessert à la carte pour 1 € de supplément (hors café tendresse).

+2€

BOISSON au choix

Coca-Cola 33 cl (Zero, Light ou Regular)
Orangina 25 cl ou Minute Maid 20 cl ou Bière pression 1664 25 cl
Aix les Bains 75 cl ou Sainte Marguerite 75 cl
Vin pichet 25 cl (Vins de Pays du Gard)

La salade de fruits :
Fraîche et vitaminée,
Toujours un plaisir !



(1) IGP: Indication Géographique Protégée

(2) AOP: Appellation d'Origine Protégée

Les poids indiqués avant cuisson peuvent varier de plus ou moins 10%

Prix nets TTC - Service Compris.

LA PAUSE GOURMANDE

Pour grignoter en toute convivialité !

Les assiettes à partager

8,90€

Assiette tapas

Assortiment de grignotages (fingers de mozzarella, rings de poivron, beignets d'encornets, chorizo, sauce Poivre Rouge)

ou

Assiette classique

Assortiment de charcuteries (pavé au poivre, rillettes de porc, jambon sec) et Comté AOP⁽¹⁾

sans oublier
notre Flammekueche à 6,90 €



Les entrées

• Fole gras de canard entier mi-cuit (IGP⁽²⁾ Sud Ouest)

8,90 €

• Toasts de chèvre chaud au miel

• Salade Caesar

4,90 €

Les grandes assiettes



Salade Caesar

Emincé de poulet rôti, croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano, sauce caesar, tomate, salade

10,90 €



Assiette Sud-Ouest

Fole gras de canard entier mi-cuit (IGP⁽²⁾ Sud Ouest) , jambon sec, aiguillettes de canard marinées au piment d'Espelette, salade, (servie avec frites ou pomme au four)

16,90 €

Tartine montagnarde

Tartine, pomme de terre, chiffonnade de bacon, Munster AOP⁽¹⁾, salade

8,90 €



LES GARNITURES

Frites, pomme de terre au four, riz basmati, haricots verts, perne, salade verte

Garniture seule 2 €

Buffet fraîcheur

En entrée

En complément d'un plat à la carte ou du menu "L'instantané"

6,50 €

En plat unique

10,50 €



À VOLONTÉ

NOS VIANDES & FROMAGES FONDUS



La QUALITÉ POIVRE ROUGE c'est :

- Une traçabilité maîtrisée
- Un choix rigoureux de partenaires éleveurs
- Une viande tendre et savoureuse
- Des morceaux sélectionnés et travaillés avec soin
- Des fromages issus du terroir français



Le coin des connaisseurs... Incitation à la découverte



Côte de bœuf
400 gr
19,90 €
Bon à savoir :
ce noble morceau
se situe entre
la 5^{ème} et la
11^{ème} côte !



Pavé de rumsteck
race Simmental 200 gr
14,50 €
Une viande originaire des
alpages avec une structure
affinée, un beau marbrage
de graisse et beaucoup
de caractère.

Secreto de porc ibérique 200 gr
14,90 €

Cette viande au si bon goût est dotée d'une
fine pellicule de graisse qui fond à la
cuisson et apporte
du croustillant à
l'extérieur, tandis
que le cœur
reste juteux et
tendre.



Filet de bœuf Chateaubriand 200 gr 
17,90 €

Cette pièce de bœuf, subtile et tendre
doit son nom au chef du célèbre auteur
romantique Chateaubriand.

Notre information cuisson



Bleu
Juste saisi sur le grill



Saignant
Bien saisi rouge à cœur



A point
Rosée à cœur, juteuse
à l'extérieur



Bien cuit
Saisi et cuit à cœur

Notre suggestion d'accords mets et vins

Les vins au verre 12,5 cl



Saint-Emilion AOP^[1] "Lucius"
5,90 €



Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP^[1]
"Les Javeaux"
3,90 €




Fondez pour un fromage !

**Au choix
+3€**

Savourez votre pièce
de viande avec un délicieux
morceau de fromage fondu !



Plèce du boucher 180 gr 
11,90 €



Entrecôte 300 gr
16,50 €



Onglet de bœuf 220 gr
13,90 €

**Les garnitures
et les sauces
sont à volonté**



Bavette d'ailou 180 gr
12,90 €


LES SAUCES

Poivre, Roquefort, Echalote, Béarnaise,
Crème de ciboulette (froide)

LES GARNITURES

Frites, pomme de terre au four,
riz basmati, haricots verts, penne,
salade verte

Le coin du cru

Tartare de bœuf 180 gr 

Conseillé aux amateurs de viande crue,
accommodez-le selon vos envies

12,90 €



NOS VIANDES & FROMAGES FONDUS



Côtes d'agneau grillées (4 pièces)
13,90 €



Andouillette pur porc ficelée
12,50 €

Fondez pour
un fromage !

Savourez votre
pièce de viande
avec un délicieux
morceau de
fromage fondu !

Au choix
+3€



Ribs de Porc marinés
façon barbecue
14,50 €

Mix Grill
(1/2 ribs de porc, 2 côtes
d'agneau, pièce du
boucher 90 gr)
15,90 €



Notre suggestion
d'accords mets et vins

Les vins au verre

12,5 cl

Bordeaux AOP⁽¹⁾
"Arédius"
3,90 €

Saint-Nicolas-
de-Bourgueil AOP⁽¹⁾
"Les Javeaux"
3,90 €



Tout le fondant
du canard du terroir
français, un régal !



Magret de
canard entier 350 gr
18,50 €

LES GARNITURES

Frites, pomme de terre au
four, riz basmati, haricots
verts, penne, salade verte

LES SAUCES

Poivre, Roquefort,
Echalote, Béarnaise,
Crème de ciboulette (froide)

Les
garnitures
et les sauces
sont à volonté



NOS BURGERS

SIMPLE STEAK DOUBLE STEAK

French Burger	9,90 €	13,30 €
Pain burger, steak haché façon bouchère 150 gr, Cheddar fondu, sauce burger, salade, tomate, oignon.		
Poivre Rouge Burger	11,90 €	15,30 €
Pain brioché, steak haché façon bouchère 150 gr, Comté AOP ⁽¹⁾ , sauce "Poivre Rouge", salade, tomate, oignon.		
Munster Burger	12,50 €	15,90 €
Pain brioché, steak haché façon bouchère 150 gr, Munster AOP ⁽¹⁾ , salade, tomate, oignon.		
Country Burger	12,50 €	15,90 €
Pain burger, steak haché façon bouchère 150 gr, Saint-Marcellin IGP ⁽²⁾ , bacon, salade, tomate, oignon.		

Soigneusement élaborée pour les amateurs de sauce légèrement relevée, notre sauce "Poivre Rouge" est composée d'un savoureux mélange de poivre rouge, tomate, oignon, aromates, épices, graines de moutarde...



Le Country Burger

(1) AOP - Appellation d'Origine Protégée (2) IGP - Indication Géographique Protégée
Les poids indiqués avant cuisson peuvent varier de plus ou moins 10%.

LE COIN BISTROT

Les "Cocottes" by Poivre Rouge

Terre

Bœuf mijoté, sauce au Comté AOP⁽¹⁾, émincé de poireaux à la crème, pommes de terre grenaille

ou

Mer

Dos de cabillaud, moules, champignons, riz basmati

12,90 €



Notre suggestion d'accords mets et vins

Les vins au verre 12,5 cl

Brouilly AOP⁽¹⁾ "Chapelle de Venenge" 4,90 €

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP⁽¹⁾ "Les Donelières" 3,60 €



Steak haché "façon bouchère" 150 gr 7,90 €

Plat du jour (du lundi au vendredi hors jours fériés) 8,90 €

Consultez l'ardoise !

LES FONDUS DU FROMAGE

Fondez de plaisir, un délice !

Fondue de Camembert

Camembert, jambon cuit, jambon sec, pavé poivre, tomate, salade, pomme de terre au four

ou

Fondue de Saint-Marcellin IGP⁽²⁾

Saint-Marcellin, jambon cuit, jambon sec, pavé poivre, tomate, salade, pomme de terre au four

ou

Fondue de Munster AOP⁽¹⁾

Munster, jambon cuit, jambon sec, pavé poivre, tomate, salade, pomme de terre au four

13,90 €



LE COIN DE LA MER



Fish and chips*

Un classique made in England** croustillant à souhait

9,90 €

* Filet de cabillaud
** Fabriqué en Angleterre



Filet de bar au four, chiffonnade de lard, Sauce beurre blanc

13,90 €

Penne aux 2 saumons 11,90 €



Les garnitures et les sauces sont à volonté

LES GARNITURES

Frites, pomme de terre au four, riz basmati, haricots verts, penne, salade verte

LES SAUCES

Poivre, Roquefort, Echalote, Béarnaise, Crème de ciboulette (froide)

Notre suggestion d'accords mets et vins

Les vins au verre 12,5 cl

Vin de Pays d'Oc "Albrières" - Viognier 3,90 €

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP⁽¹⁾ "Les Donelières" 3,60 €



LES DESSERTS

Les Délices revisités

5,90 €



Tarte au citron revisitée

Brisures de sablés bretons, crème délicatement citronnée, chantilly



"Millefeuille craquant"

Palmiers, crème pâtissière, chantilly, sauce caramel au beurre salé



Madeline" façon profiterole"

Madeline, glace vanille, chantilly, chocolat chaud

Les Grands classiques

- Fromage au choix : Camembert ou Saint-Marcellin IGP⁽²⁾ ou Munster AOP⁽¹⁾ ou Crottin de Chèvre..... 3,90 €
- Fromage blanc au choix : (sucre, miel, compotée de cassis, sauce caramel beurre salé)..... 2,90 €
- Mousse au chocolat..... 3,90 €
- Salade de fruits, recette selon saison..... 3,90 €
- Tarte tatin aux pommes, glace vanille..... 4,90 €
- Crème brûlée Vanille Bourbon..... 4,90 €
- MI-cuit au chocolat et sa boule de glace..... 5,90 €



Les Gourmandises glacées

Les Crousti'glacés

5,90 € au choix

- Craky Toffee au "GRANOLA"[®]
1 boule vanille, 2 boules panna toffee, cookie "GRANOLA"[®], sauce caramel beurre salé
- Crispy au biscuit OREO[®]
1 boule vanille, 2 boules chocolat cookie, brisures d'OREO[®], sauce chocolat

Crousty Frutti

1 boule fraise, 2 boules cheesecake fruits rouges, crousti fruits rouges, coulis de fruits rouges



Coupe de glace

- 2 boules..... 2,90 €
- 3 boules..... 3,90 €

Parfums de sorbet

Citron vert, fraise, myrtille

Parfums de glace

Les classiques : Vanille, chocolat, café, rhum-raïsans, pistache, caramel à la fleur de sel, mascarpone

Les gourmands : Panna toffee, chocolat cookie, cheesecake fruits rouges

Les Cafés desserts



- Le café ou thé gourmand : Mini crème brûlée, glace caramel à la fleur de sel, mini muffin au chocolat. 4,90 €

Affogato Al Caffè

Glace vanille, espresso à verser, crème chantilly

4,90 €

Le café tendresse :

Espresso, mini muffin au chocolat

2,90 €

Les Boissons chaudes

- Café ou Décaféiné..... 1,60 €
- Thé ou Infusion ..... 2,10 €
- Chocolat chaud, Grand crème, Café Viennois..... 2,90 €
- "HOT COFFEE"
• Irish coffee..... 5,90 €
Whisky chauffé (4 cl), café chaud, sirop de sucre de canne, crème chantilly
Ou remplacez le Whisky par l'alcool de votre choix : demandez notre sélection (4cl)



Origine française

(1) AOP - Appellation d'Origine Protégée (2) IGP - Indication Géographique Protégée

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L'équipe de votre restaurant **Poivre Rouge** s'engage :

- à sélectionner les meilleurs produits aux meilleurs prix,
 - à garantir l'origine de chaque produit,
 - à privilégier les produits de saison,
- à vous proposer des crudités et des hors-d'œuvre variés à volonté,
 - à vous servir dans les meilleurs délais...

Et toujours avec le sourire !

Retrouvez toute notre actualité et nos restaurants
sur : www.poivre-rouge.com et



L'esprit Poivre Rouge sur facebook
Rejoignez nous sur : www.facebook.com/poivrerougefrance



Poivre Rouge sur smartphone !

**DE NOMBREUX
CADEAUX A GAGNER !**

BONS PLANS, actualités... pour rester connecté :
téléchargez notre application



<http://tm.la/prouge>



**poivre
rouge**
RESTAURANT
& GRILL