



*Bienvenue à votre table !*  
LA CARTE AUTOMNE / HIVER 2021-22



**poivre  
rouge**  
RESTAURANT  
& GRILL

## LES BIÈRES



**Bière pression 1664** ..... 25 cl **3€80** 33 cl **4€60** 50 cl **6€10**  
 •GRIMBERGEN• blonde..... 25 cl **4€10** 33 cl **5€30** 50 cl **6€90**  
 Bière d'Abbaye **ou du moment, au choix** :  
 rouge, blanche ou de saison (Selon tirage pression du restaurant)  
 33 cl - Le vrai goût d'une bière, sans alcool..... **4€60**

**Bière artisanale Poivre Rouge**  
 33 cl - Au poivre rouge de Kampot..... **5€60**

## LES APÉRITIFS

**Kir Breton** 12 cl  
 Cidre, crème de cassis ..... **3€50**

**Vin Blanc Cassis** 12 cl  
 Vin blanc, crème de cassis ..... **3€50**

**Muscat** 8 cl..... **4€60**

**Rhum Havana Club (ambré)**  
**Añejo Especial** 4 cl..... **5€20**

**Rhum Havana Club 3 ans** 4 cl..... **4€90**

**Vodka Wyborowa** 4 cl..... **4€90**

**Gin Tonic** 20 cl  
 Gin, Schweppes Indian Tonic ..... **6€20**

**Américano** 10 cl  
 Martini rouge, Campari, Martini blanc ..... **6€80**

**Suze, Porto, Martini** 4 cl..... **3€60**

**Pastis 51** 2 cl..... **3€70**

**Ricard** 2 cl..... **3€70**

## LES WHISKIES

**Aberlour 10 ans d'âge** 4 cl..... **7€60**

**Ballantine's** 4 cl..... **4€80**

**Jack Daniel's** 4 cl..... **6€40**

Vous pouvez composer votre Long Drink vous-même  
**pour 1€ de plus** en ajoutant un soft parmi :  
 Coca-Cola, jus d'orange, Perrier, limonade

## LE CHAMPAGNE

**Champagne Brut AOP<sup>(2)</sup> "Louis Constant"**  
 Coupe 12 cl ..... **6€90**  
 Bouteille 75 cl ..... **35€00**

## LE CIDRE brut ou doux

Verre 25 cl ..... **3€50**  
 Bouteille 75 cl ..... **7€50**

## LES COCKTAILS

**AU RHUM** **6€20**

**Mojito Classique** 20 cl  
 Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, Perrier

**Mojito by Poivre Rouge** 20 cl  
 Mojito classique aromatisé à la framboise, sirop "Spicy Mango"

**Piña Colada** 20 cl  
 Rhum Havana Club 3 ans, jus d'ananas, purée de noix de coco, crème liquide

## À LA BIÈRE 1664

**Sweet Pepper** 25 cl  
 Purée de fraise, sirop de pamplemousse, poivre du moulin, bière

**Brasilia** 25 cl  
 Purée de fruit de la passion, sirop de curaçao, bière

## SANS ALCOOL

**Virgin Mojito** 16 cl  
 Sirop saveur rhum, citron vert, menthe fraîche, Perrier

**Virgin Mojito by Poivre Rouge** 16 cl  
 Virgin Mojito aromatisé à la framboise, sirop "Spicy Mango"

**Virgin Colada** 16 cl  
 Sirop saveur rhum, jus d'ananas, purée de noix de coco, crème liquide

**Fresh Virgin** 16 cl  
 Sirop de pêche blanche, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine

**Beach Dream** 25 cl  
 Bière 1664 0,0%, sirop de pêche blanche, jus d'ananas  
 \*Sirop de mangue subtilement poivré

LES EAUX	
<b>Eau plate</b>	
50 cl.....	<b>3€40</b>
100 cl.....	<b>4€40</b>
<b>Eaux gazeuses</b>	
50 cl.....	<b>3€60</b>
100 cl.....	<b>4€60</b>
50 cl.....	<b>3€60</b>
100 cl.....	<b>4€60</b>

## LES SODAS & JUS

33 cl..... **3€50**

SANS SUCRES 33 cl..... **3€50**

33 cl..... **3€50**

33 cl..... **3€50**

33 cl..... **3€50**

27,5 cl..... **3€50**

25 cl..... **3€50**

25 cl..... **3€50**

25 cl..... **3€50**

25 cl..... **3€50**

**Diabolo** 25 cl..... **2€90**

**Cocktail enfant** 20 cl  
 Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon ..... **2€90**  
*Repars avec ton gobelet Poivre Rouge !*



*"Chez nous, vous êtes reçus et ça change tout !"*



**Assiette tapas**  
 Assortiment de queues de crevettes croustillantes, samoussas aux légumes, beignets de courgette et sauce cocktail<sup>(3)</sup> parfumée au poivre Sechuan

**Simple**..... **5€90**  
**Maxi** ..... **10€90**

**SEUL OU À PARTAGER!**

**Assiette bistrot** **7€20**  
 Jambon sec, pavé au poivre, terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot, Roquefort AOP<sup>(2)</sup>, Saint-Marcellin IGP<sup>(1)</sup>, cornichons

**Simple**..... **7€20**  
**Maxi** ..... **13€70**



**Oeuf poché au saumon fumé de Norvège** **6€90**  
 et sauce béarnaise  
 Servi avec pomme de terre Darphin et carottes rôties.....

**Soupe à l'oignon et toast grillé à l'Emmental** **5€90**  
 Subtilement parfumée au poivre Sechuan.....

**Entrée du moment** *Demandez à votre serveur(se)* ..... **5€50**

**Terrine aux foies de volaille**  
 et poivre rouge de Kampot, cuite en restaurant..... **5€50**

**Petite salade paysanne** **5€95**  
 Jambon sec, Roquefort AOP<sup>(2)</sup>, pomme de terre, croûtons, oignon rouge, salade, sauce vinaigrette à l'échalote.....

**Foie gras de canard entier mi-cuit IGP<sup>(1)</sup> Sud-Ouest** **8€90**  
 Confiture de poire et coing aux épices.....

## Les assiettes et salades gourmandes



**Buddha bowl au saumon fumé** **14€90**  
 Saumon fumé de Norvège, mélange de 3 riz, carottes rôties, tomate, œuf poché, carottes râpées, chou rouge, fèves édamame, fromage blanc et crème ciboulette.....

**Salade et toast de Saint-Marcellin IGP<sup>(1)</sup> chaud**  
 Toast de St-Marcellin IGP<sup>(1)</sup> affiné et fabriqué en France, miel, poitrine fumée, légumes grillés, sauce vinaigrette au vinaigre balsamique

**Petite**..... **5€95**  
**Grande**..... **13€90**



**Salade Caesar "Crunchy"** **11€90**  
 Aiguillettes de poulet corn flakes , croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano AOP<sup>(2)</sup>, tomate, salade, sauce caesar

**Petite**..... **5€30**  
**Grande**..... **11€90**

**La Terroir**  
 Foie gras de canard entier mi-cuit IGP<sup>(1)</sup> Sud-Ouest , jambon sec, magret de canard fumé IGP<sup>(1)</sup> Gascogne , salade

**Servie avec frites ou pomme au four** ..... **16€90**



*"Ici on sait être tendre et savoureux !"*



Côte de bœuf

## Les viandes

**POIVRE ROUGE VEILLE**  
**À LA QUALITÉ DE SES VIANDES**  
**GRÂCE À :**

- Une traçabilité maîtrisée
- Un choix rigoureux de partenaires éleveurs
- Une cuisson à votre goût



Andouillette pur porc ficelée.....	12€90
Ribs de porc marinés à la Texane.....	15€10
Filet de bœuf Chateaubriand 200 g.....	18€20
Steak haché façon bouchère 150 g.....	8€90
Supplément <b>poitrine fumée</b> ou <b>œuf</b> : +1€00	
Pièce du boucher 180 gr.....	12€90
Côte de bœuf 450 gr.....	24€90
Brochette de poulet 180 gr marinée aux épices tandoori, persil et coriandre.....	12€50
½ Magret de canard IGP <sup>(1)</sup> Gascogne et sauce à l'orange	
Servi avec pomme de terre Darphin et haricots verts.....	15€50
Confit de cuisse de canard IGP <sup>(1)</sup> Sud-Ouest.....	13€90
<b>LE COIN DU CRU !</b> Tartare de bœuf "au couteau" race charolaise 180 gr.....	15€20

et aussi...



Entrecôte 300 gr.....	17€90
Onglet de bœuf 200 gr.....	14€90

**SAVOUREZ VOTRE PIÈCE DE VIANDE AVEC UN DÉLICIEUX MORCEAU DE FROMAGE FONDU AU CHOIX :**  
**Camembert normand**  
ou **Saint-Marcellin IGP<sup>(1)</sup>**  
ou **Reblochon de Savoie AOP<sup>(2)</sup>**

**ET POUR 3€50 DE PLUS**



### LES SAUCES

- Poivre de Kampot
- Béarnaise
- Tombée d'échalote
- Roquefort AOP<sup>(2)</sup>
- Camembert normand
- Barbecue

### LES GARNITURES

- Frites • Pomme au four
- Mélange de 3 riz
- Haricots verts
- Salade verte • Penne

**GARNITURE SEULE 3€00**

[1] IGP : Indication Géographique Protégée. [2] AOP : Appellation d'Origine Protégée. Les poids indiqués avant cuisson peuvent varier de plus ou moins 10%. La liste des ingrédients allergènes de toutes nos recettes est affichée à l'accueil de votre restaurant. N'hésitez pas à la demander à votre hôte ou hôtesse !

## Les burgers



### Poivre Rouge Burger

Pain brioché, steak haché façon bouchère Comté AOP<sup>(2)</sup>, sauce cocktail<sup>(3)</sup> parfumée au poivre Sechuan, salade, tomate, oignon  
**Simple** (steak haché 150 gr)..... **12€90**  
**Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **15€90**

### Smoked whiskey BBQ Burger

Pain brioché, steak haché façon bouchère pomme de terre Darphin, comté AOP<sup>(2)</sup>, sauce BBQ déglacée au whisky, poitrine fumée, salade, tomate, oignon rouge  
**Simple** (steak haché 150 gr)..... **13€90**  
**Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **16€90**

### French Burger

Pain au pavot et sarrasin, steak haché façon bouchère cheddar, sauce burger, salade, tomate, oignon  
**Simple** (steak haché 150 gr)..... **11€20**  
**Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **14€20**

### Burger Normand **Nouveau !**

Pain brioché, steak haché façon bouchère poitrine fumée, tombée d'échalote, sauce Camembert normand, salade, tomate  
**Simple** (steak haché 150 gr)..... **13€50**  
**Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **16€50**

### Burger aux deux saumons **Nouveau !**

Pain brioché, pavé de saumon tranché, saumon fumé de Norvège, carottes rôties, œuf poché, chou rouge, carottes râpées, aneth assaisonnés au fromage blanc et crème ciboulette, sauce béarnaise..... **15€10**

### Burger Crousti Poulet

Pain au pavot et sarrasin, aiguillettes de poulet corn flakes Saint-Marcellin IGP<sup>(1)</sup>, salade, tomate, oignon  
**Simple**..... **12€90**  
**Double**..... **15€90**



Tous les burgers sont proposés en version végétarienne avec une galette de blé, épinard et emmental

## fondue et tartiflette



### Fondue de fromage

Jambon cuit, jambon sec, pavé au poivre, tomate, salade, pomme au four  
- Au **Saint-Marcellin IGP<sup>(1)</sup>**..... **14€90**  
- Au **Camembert normand**  
ou **Reblochon de Savoie AOP<sup>(2)</sup>**..... **15€90**

### Tartiflette au Reblochon de Savoie AOP<sup>(2)</sup> **Nouveau !**

Pomme de terre, poitrine fumée, Reblochon de Savoie AOP<sup>(2)</sup>, oignon, crème, vin blanc Clairette Gard IGP<sup>(1)</sup>, salade, sauce vinaigrette au vinaigre balsamique..... **12€50**

## Les poissons



### Pauvé de saumon **Nouveau !**

au curry breton et légumes grillés..... **15€10**  
**Fish and chips\***..... **11€50**  
\*Filet de cabillaud et frites

**Filet de bar au four, sauce beurre blanc**..... **15€90**

## Les pâtes



**Penne au Roquefort AOP<sup>(2)</sup>**  
Penne, sauce et dés de Roquefort AOP<sup>(2)</sup>, carottes rôties, noisettes grillées..... **10€90**

[3] Notre sauce cocktail est composée d'un savoureux mélange de mayonnaise, sauce soja, paprika, ail, thym... Recette végétarienne.

**MENU MIDI**

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

**PLAT + DESSERT 8€90**

**Plat**

☛ Steak haché façon bouchère 150 gr

**Dessert**

Café douceur : café **ou** thé accompagné d'une gourmandise

**MENU BISTROT**

Le midi et le soir, du lundi au vendredi sauf jours fériés

**ENTRÉE + PLAT 13€50**

**PLAT + DESSERT 10€90**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 15€50**

**Entrée au choix**

Assiette de crudités **ou** Assiette de charcuterie

**Plat au choix**

Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)

**ou** Grillade du moment 160 gr

**ou** Penne au Roquefort AOP<sup>(2)</sup>

**Dessert au choix**

Dessert du jour (selon disponibilité en restaurant)

**ou** Mousse au chocolat **ou** Fromage blanc

**ou** "Comme un Sundaë" **ou** Coupe de glace 2 boules

★ **MENU GOURMAND** ★

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 15€50**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18€90**

**Entrée au choix**

Entrée du moment **ou** Petite salade paysanne

**ou** Soupe à l'oignon et toast grillé à l'Emmental

**ou** Terrine aux foies de volaille

**ou** ☛ Foie gras de canard entier mi-cuit IGP<sup>(1)</sup> Sud-Ouest (Suppl. 3€00)

**Plat au choix**

☛ Pièce du boucher 180 gr

**ou** ☛ Poivre Rouge Burger **ou** Fish and chips

**ou** ☛ Andouillette pur porc ficelée

**ou** Tartiflette au Reblochon de Savoie AOP<sup>(2)</sup>

**ou** ☛ Filet de bœuf Chateaubriand 200 gr

(Suppl. 4€50)

**Dessert au choix**

Tiramisu revisité **ou** Crème brûlée à la Vanille Bourbon

**ou** Gaufre de Liège **ou** Coupe Poivre Rouge

**ou** Autre dessert à la carte - (Suppl. 1€50)

**Menu Poivrinio**

(servi jusqu'à 8 ans)

**1 PLAT + 1 DESSERT 5€50**

**Plat au choix**

Cheeseburger\* **ou** Aiguillettes de poulet corn flakes (plein filet)\* **ou** Aiguillettes de cabillaud en Fish & chips

**ou** ☛ Steak haché\*

\*Plat accompagné au choix de frites, pomme au four, mélange de 3 riz, haricots verts, salade verte, penne.

**Dessert au choix**

Compote de pommes **ou** Maxi cookie 3 chocolats

**ou** Pot de glace "Poivrinio"

(glace vanille avec brisures de biscuit au chocolat)

**1 BOISSON AU CHOIX +1€50**

Coca-Cola 25 cl **ou** Caprisun 20 cl

**ou** Limonade 25 cl **ou** Diabolo 25 cl **ou** Sirop à l'eau 25 cl

Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon

+2€50



LE CAFÉ  
OU THÉ  
gourmand !

accompagné  
de ses 3 gourmandises  
Demandez  
sa composition  
à votre serveur(se) !

5€50

**LES CLASSIQUES**



**Moelleux au chocolat** **Nouveau !**  
et crème anglaise parfumée à la fève tonka ..... 5€90



**Gaufre de Liège**  
Boule de glace, sauce caramel au beurre salé  
ou chocolat fondu..... 5€60



**Tiramisu revisité** **Nouveau !**  
Mascarpone, palet breton, café, poire ..... 5€50

**Mousse au chocolat** ..... 4€50



**Brioche perdue à l'ananas rôti** **Nouveau !**  
Boule de glace caramel fleur de sel et sauce caramel  
au beurre salé..... 6€40



**Crème brûlée à la Vanille Bourbon** ..... 5€20

**Fromage blanc**  
Au choix : sucre, miel, coulis de framboise  
ou sauce caramel au beurre salé ..... 3€30

**LES COUPES DE GLACE**

**2 boules** ..... 3€30

**3 boules** ..... 4€30

**Parfums de sorbets au choix :**

Framboise, citron vert, fruit de la passion

**Parfums de glaces au choix :**

Vanille, café, pistache, fraise, mascarpone, rhum-raisins, caramel  
fleur de sel, chocolat cookie

**LES PLAISIRS GLACÉS**

**Coupe Poivre Rouge**

½ maxi cookie 3 chocolats, 3 boules de glace  
(vanille, caramel fleur de sel, chocolat cookie),  
sauce caramel au beurre salé, chantilly ..... 5€95

**"Comme un Sundaë"**

2 boules de glace mascarpone, sauce caramel  
au beurre salé, éclats d'OREO® ..... 4€50



**Maxi chou "façon" profiterole au chocolat**  
Chou, glace vanille, sauce chocolat,  
amandes grillées, chantilly..... 6€10

**Coupe liégeoise**  
Au choix : café, chocolat ou dame blanche..... 5€95

**LES BOISSONS CHAUDES**



**Café ou Décaféiné** FOLLINET ..... 1€90

**Thé** **ou** Infusion FOLLINET ..... 2€40

**Chocolat chaud, Grand crème,  
Café Viennois** ..... 2€90

**LES DIGESTIFS**



Demandez  
notre sélection !  
4 cl..... 5€10



# Les vins

## ROUGE

	Bouteille 75 cl	Bouteille 37,5 cl	Verre 12,5 cl
<b>Val de Loire Merlot IGP<sup>(1)</sup></b> "Domaine d'Aurillé"			
Suave, floral.....	<b>19€90</b>		<b>3€90</b>
<b>Haut Médoc AOC<sup>(3)</sup></b> "Château Mascard"			
Puissant, aromatique.....	<b>26€90</b>		<b>5€40</b>
<b>Beaujolais AOC<sup>(3)</sup></b> "Moulin Rouge"			
Gourmand, léger.....	<b>20€60</b>		<b>4€10</b>
<b>Blaye Côtes de Bordeaux AOP<sup>(2)</sup></b> "Château Vieux Charron"			
Puissant, aromatique, élégant.....	<b>19€50</b>	<b>13€80</b>	<b>3€90</b>
<b>Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP<sup>(2)</sup></b> "Les Javeaux"			
Fruité, soyeux, fin.....	<b>22€30</b>		<b>4€50</b>
<b>Brouilly AOP<sup>(2)</sup></b> "Chapelle de Venenge"			
Souple, fruité, rond, friand.....	<b>24€60</b>	<b>15€90</b>	<b>4€90</b>
<b>Côte du Rhône AOP<sup>(2)</sup></b> "Les Magérans"			
Rond, fruits rouges, épicé.....	<b>17€30</b>		<b>3€50</b>

## BLANC

<b>Viognier pays d'OC IGP<sup>(1)</sup></b> "Albrières"			
Aromatique, frais, gourmand.....	<b>14€90</b>		<b>3€00</b>
<b>"Gemini" VDF<sup>(4)</sup> élaboré par Charles Hours (vin tendre)</b>			
Frais, fruité.....	<b>23€90</b>		<b>4€80</b>
<b>Bourgogne AOP<sup>(2)</sup></b> "André DUCAL" cépage "Chardonnay" élevé en fûts de chêne			
Frais, fruité, intense.....	<b>26€30</b>		<b>5€20</b>

## ROSÉ

<b>Rosé de Loire AOP<sup>(2)</sup></b> "Domaine d'Aurillé" (sec)			
Léger, fruité, rafraîchissant.....	<b>19€90</b>		<b>3€90</b>
<b>Costières de Nîmes AOP<sup>(2)</sup></b> "Vignerons Créateurs"			
Fruité, aromatique, gourmand.....	<b>13€80</b>		<b>2€80</b>
<b>Luberon AOP<sup>(2)</sup></b> "Domaine La Champone"			
Élégant, gourmand, floral.....	<b>20€20</b>		<b>4€00</b>

## CHAMPAGNE

<b>Champagne Brut AOP<sup>(2)</sup></b> "Louis Constant"	Bouteille 75 cl	<b>35€00</b>	Coupe 12 cl	<b>6€90</b>
---	-----------------	--------------	-------------	-------------

## LES VINS DE NOS CÉPAGES

**Gard IGP<sup>(1)</sup>, Les Vignerons Créateurs**

**ROUGE - Carignan**

**BLANC - Clairette**

**ROSÉ - Syrah/Grenache**



**7€30**



**4€30**

[1] IGP : Indication Géographique Protégée. [2] AOP : Appellation d'Origine Protégée.  
[3] AOC : Appellation d'Origine Contrôlée. [4] VDF : vin de France

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

*"Le meilleur des vins  
c'est celui qu'on  
boit entre amis !"*

