



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 **3€50**
 Cidre, crème de cassis

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

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

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

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⁽²⁾ "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 **6€20**

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 **5€20**

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

Eau plate
 50 cl..... **3€40**
 100 cl..... **4€40**

Eaux gazeuses
 50 cl..... **3€60**
 100 cl..... **4€60**
 50 cl..... **3€60**
 100 cl..... **4€60**

LES SODAS & JUS

Coca-Cola 33 cl..... **3€50**
Coca-Cola 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⁽³⁾ parfumée au poivre Sechuan
Simple..... **5€90**
Maxi..... **10€90**

Assiette bistrot **Nouveau !**
 Jambon sec, pavé au poivre, terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot, Roquefort AOP⁽²⁾, Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾, cornichons
Simple..... **7€20**
Maxi..... **13€70**

SEUL OU À PARTAGER !



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

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

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 **Nouveau !**
 Jambon sec, Roquefort AOP⁽²⁾, pomme de terre, croûtons, oignon rouge, salade, sauce vinaigrette à l'échalote **5€95**

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

Les assiettes et salades gourmandes



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

Salade et toast de Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾ chaud
 Toast de St-Marcellin IGP⁽¹⁾ affiné et fabriqué en France, miel, poitrine fumée, légumes grillés, sauce vinaigrette au vinaigre balsamique
Petite..... **5€95**
Grande..... **13€90**



Salade Caesar "Crunchy"
 Aiguillettes de poulet corn flakes, croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano AOP⁽²⁾, tomate, salade, sauce caesar
Petite..... **5€30**
Grande..... **11€90**

La Terroir
 Foie gras de canard entier mi-cuit IGP⁽¹⁾ Sud-Ouest, jambon sec, magret de canard fumé IGP⁽¹⁾ 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 poitrine fumée ou œuf : +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 ⁽¹⁾ Gascogne et sauce à l'orange	
Servi avec pomme de terre Darphin et haricots verts.....	15€50
Confit de cuisse de canard IGP ⁽¹⁾ Sud-Ouest.....	13€90
LE COIN DU CRU ! 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⁽²⁾**
ou **Reblochon de Savoie AOP⁽²⁾**

ET POUR 3€50 DE PLUS



LES SAUCES

- Poivre de Kampot
- Béarnaise
- Tombée d'échalote
- Roquefort AOP⁽²⁾
- 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⁽²⁾, sauce cocktail⁽³⁾ 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⁽²⁾, 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⁽¹⁾, 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⁽¹⁾**..... **14€90**
- Au **Camembert normand**
ou **Reblochon de Savoie AOP⁽²⁾**..... **15€90**

Tartiflette au Reblochon de Savoie AOP⁽²⁾ **Nouveau !**

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

Les poissons



Pavé 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⁽²⁾
Penne, sauce et dés de Roquefort AOP⁽²⁾, 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⁽²⁾

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⁽¹⁾ 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⁽²⁾

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

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

BLANC

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

ROSÉ

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

CHAMPAGNE

Champagne Brut AOP⁽²⁾ "Louis Constant"			
Bouteille 75 cl	35€00	Coupe 12 cl	6€90

LES VINS DE NOS CÉPAGES

Gard IGP⁽¹⁾, 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 !"*

