La Carte

BIENVENUE À VOTRE TABLE !

Chaleureusement gourmande !

poivre rouge
RESTAURANT & GRILL

Les Boissons

	25 cl	33 cl	50 cl
BIÈRE PRESSION 1664	4€20	5€20	7€20
Blonde Bière d'Abbaye **ou du moment, au choix :** rouge, blanche ou de saison (Selon tirage pression du restaurant)	5€10	6€10	8€10

Bouteille 33 cl - blonde, rouge, ambrée..... **6€10**

33 cl - Le vrai goût d'une bière, sans alcool..... **5€20**

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL — 7€30

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 fraise, sirop "Spicy Mango"*
Subtilement épicé!

SAINT-GERMAIN SPRITZ 20 cl ***Nouveau !***
Liqueur Saint-Germain, vin blanc, Perrier, citron

PIÑA COLADA 20 cl
Rhum Havana Club 3 ans, jus d'ananas, purée de noix de coco, crème liquide

À LA BIÈRE 1664 — 7€10

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 — 6€30

VIRGIN MOJITO 16 cl
Sirop saveur rhum, citron vert, menthe fraîche, Perrier

VIRGIN MOJITO BY POIVRE ROUGE 16 cl
Virgin Mojito aromatisé à la fraise, 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 SODAS & JUS

Coca-Cola 33 cl ..... 3€80
Coca-Cola sans sucres 33 cl ..... 3€80
Sprite 25 cl ..... 3€80
Perrier 33 cl ..... 3€80
Oasis 25 cl ..... 3€80
Tourtel Twist 27,5 cl ..... 3€80
granini 25 cl ..... 4€10
Fuze Tea 25 cl ..... 3€80
Au choix : thé à la pêche ou thé au citron vert/ menthe
Rockstar 25 cl ..... 3€80
Schweppes 25 cl ..... 3€80

DIABOLO 25 cl ..... 2€90

COCKTAIL ENFANT 20 cl
Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon ..... 2€90

LES EAUX

EAU PLATE
Vittel 50 cl ..... 3€70
100 cl ..... 4€70

EAUX GAZEUSES
Perrier 50 cl ..... 3€90
100 cl ..... 4€90
S.PELLEGRINO 50 cl ..... 3€90
100 cl ..... 4€90

LES APÉRITIFS

KIR BRETON 12 cl
Cidre, crème de cassis ..... 3€90

VIN BLANC CASSIS 12 cl
Vin blanc, crème de cassis ..... 3€90

MUSCAT 8 cl ..... 5€10

RHUM HAVANA CLUB (AMBRÉ)
AÑEJO ESPECIAL 4 cl ..... 5€90
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS 4 cl ..... 5€50
VODKA WYBOROWA 4 cl ..... 5€50

GIN TONIC 20 cl
Gin, Schweppes Indian Tonic ..... 7€30

AMERICANO 10 cl
Martini rouge, Campari, Martini blanc ..... 7€30

SUZE, PORTO, MARTINI 4 cl ..... 4€50
PASTIS 51 2 cl ..... 3€90
RICARD 2 cl ..... 3€90

LES WHISKIES

ABERLOUR 10 ANS D'ÂGE 4 cl ..... 8€10
BALLANTINE'S 4 cl ..... 5€70
JACK DANIEL'S 4 cl ..... 7€10

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 ..... 8€40
Bouteille 75 cl ..... 42€00

LE CIDRE *brut ou doux*

Verre 25 cl ..... 4€10
Bouteille 75 cl ..... 8€10

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande !

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

Les Entrées — Pour bien commencer !

Nos Tapas

LA CHARCUT' ***Nouveau !***
Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot IGP(1), rosette de Lyon, jambon sec et cornichons ..... 8€50

LA GRANDE BISTROT ***Nouvelle recette !***
Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot IGP(1), rosette de Lyon, jambon sec, camembert normand, Saint-Marcellin IGP(1), Roquefort AOP(2), confiture de poire et coing aux épices et cornichons..... 15€90

LA GRANDE TAPAS ***Nouvelle recette !***
Beignets d'oignons, mini-taquitos et sauce au poivron, frites à dipper et sauce au Saint-Marcellin IGP(1) ..... 14€10

Ou

Petit prix **BEIGNETS D'OIGNONS** (x7) ..... 5€95
Petit prix **FRITES ET SAUCE AU SAINT-MARCELLIN IGP(1)** ***Nouveau !*** ..... 5€95
Petit prix **MINI-TAQUITOS** (x5) **ET SAUCE AU POIVRON** ***Nouveau !*** ..... 5€95

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES
Servi avec crème fouettée et croûtons ..... 6€50

TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
Confiture de poire et coing aux épices..... 11€20

Les Petits prix

ŒUFS MIMOSA ..... 5€95
TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE et poivre rouge de Kampot IGP(1), cuite en restaurant ..... 5€95

TARTARE DE SAUMON
Mariné aux agrumes, ciboulette, huile d'olive servi avec un chou, crème fouettée et citron vert

9€50

Nos Salades

SALADE AU SAINT-MARCELLIN IGP(1) ***Nouveau !***
Toasts au Saint-Marcellin IGP(1) et miel, lardons, noix, tomate, pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP(1), salade, sauce vinaigrette à l'échalote et oignons rouges
Petite ..... 7€20
Grande ..... 15€50

SALADE CAESAR "CRUNCHY"
Aiguillettes de poulet corn flakes , croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano AOP(2), tomate, salade et sauce caesar
Petite ..... 6€90
Grande ..... 14€90

SALADE GOURMANDE AU FOIE GRAS
Pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP(1), tranche de foie gras de canard entier , tranches de magret de canard, fondue d'échalotes, salade, sauce vinaigrette à l'échalote et oignons rouges... 18€70

Viande d'origine française. (1) IGP : Indication Géographique Protégée. (2) AOP : Appellation d'Origine Protégée. Recette végétarienne.

Les Mijotés

TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS* ET MIEL *Nouveau !*
*Raisins, abricots, figues et amandes.
16€50

BOULETTES DE BŒUF SAUCE CHIMICHANGA* ..... **15€50**
Sauce légèrement relevée cuisinée à base d'oignon rouge, tomate et poivron rouge.

Fondue & Tartiflette

Nouvelle recette !

FONDUE DE FROMAGE
Jambon cuit, jambon sec, rosette de Lyon, tomate, salade, frites ou pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP[1]
Au **Saint-Marcellin IGP[1]** ou **Camembert normand** ou **Reblochon de Savoie AOP[2]** ..... **18€50**

TARTIFLETTE *Nouvelle recette !*
AU REBLOCHON DE SAVOIE AOP[2]
Pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP[1], lardons fumés, Reblochon de Savoie AOP[2], oignon, crème, vin blanc Clairette Gard IGP[1], salade, sauce vinaigrette à l'échalote et oignons rouges ..... **14€80**

Les Poissons

PAVÉ DE SAUMON SAUCE CURRY COCO
Servi avec du riz ..... **16€90**

FILET DE BAR
Sauce au beurre citronné et riz ..... **17€90**

FISH & CHIPS* ..... **14€20**
Filet de cabillaud & frites

Les Burgers

steak haché façon bouchère 150 gr

Suggestion BIÈRE *GRIMBERGEN* pression ou bouteille

LE SAVOYARD
Pain brioché, steak haché façon bouchère, galette de pomme de terre, Reblochon de Savoie AOP[2], poitrine fumée, fondue d'échalotes, salade, tomate
Simple *(steak haché 150 gr)* ..... **16€10**
Double *(2 steaks hachés 150 gr)* ..... **19€60**

POIVRE ROUGE BURGER *Nouvelle recette !*
Pain brioché, steak haché façon bouchère, comté AOP[2], coulis de poivron, beignets d'oignons, salade, tomate, oignon rouge
Simple *(steak haché 150 gr)* ..... **15€10**
Double *(2 steaks hachés 150 gr)* ..... **18€60**

BBQ BURGER
Pain brioché, steak haché façon bouchère, galette de pomme de terre, comté AOP[2], sauce BBQ, poitrine fumée, salade, tomate, oignon rouge
Simple *(steak haché 150 gr)* ..... **16€10**
Double *(2 steaks hachés 150 gr)* ..... **19€60**

FRENCH BURGER
Pain au pavot et sarrasin, steak haché façon bouchère, cheddar, sauce burger, salade, tomate, oignon rouge
Simple *(steak haché 150 gr)* ..... **14€10**
Double *(2 steaks hachés 150 gr)* ..... **17€60**

Nouvelle recette !

BURGER CROUSTI POULET
Pain brioché, aiguillettes de poulet corn flakes, sauce au Saint-Marcellin IGP[1], salade, tomate, oignon rouge.
Simple ..... **15€10**
Double ..... **18€60**

Un supplément ? Extra poitrine fumée *ou* Extra fromage *ou* Extra œuf au plat — PRIX UNIQUE +1€50

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

Recette végétarienne.
Pour les steaks hachés, cuisson à cœur recommandée en particulier pour les consommateurs sensibles (enfants, personnes enceintes, immunodéprimées, ...).

Sur le Grill

POIVRE ROUGE VEILLE À LA **QUALITÉ DE SES VIANDES** GRÂCE À UN PARTENAIRE VIANDE RECONNU

Le plaisir d'une bonne grillade !

ENTRECÔTE 300 gr ..... **22€90**
RIBS DE PORC MARINÉS À LA TEXANE ..... **18€90**
FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND
200 gr ..... **22€90**
ANDOUILLETTE PUR PORC FICELÉE ..... **15€80**
MIX GRILL
½ magret de canard, ½ ribs de porc mariné à la Texane, ½ pièce du boucher. ..... **29€90**
MAGRET DE CANARD
Demi ..... **18€50**
Entier ..... **25€50**
STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE
150 gr ..... **11€90**
Supplément **poitrine fumée** ou **œuf au plat** : **+1€50**
PIÈCE DU BOUCHER 180 gr ..... **15€90**

Le Coin du cru

TARTARE DE BŒUF "AU COUTEAU" RACE CHAROLAISE 180 gr ..... **17€50**

Nouveau !

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK 210 gr **19€50**

Et aussi...

ONGLET DE BŒUF 200 gr ..... **18€80**
BAVETTE D'ALOYAU 160 gr ..... **15€50**

ET POUR 4€50 DE PLUS

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

Camembert normand, Saint-Marcellin IGP[1] ou **Reblochon de Savoie AOP[2]**

LES SAUCES
- Poivre de Kampot IGP[1]
- Béarnaise
- St-Marcellin IGP[1] *Nouveau !*
- Fondue d'échalotes
- Roquefort AOP[2]
- Barbecue

LES GARNITURES
- Frites
- Pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP[1] *Nouveau !*
- Riz
- Haricots verts
- Salade verte
- Piperade

GARNITURE SEULE 3€50

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

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

Les Menus

MENU MIDI

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

PLAT + CAFÉ + GOURMANDISE 12€70

Plat au choix
Plat du jour *(Selon disponibilité en restaurant)*
ou Jambon grillé *(servi avec frites et sauce au choix)*

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

MENU BISTROT

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 15€10
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18€10

Entrée au choix
Œufs mimosa ***ou*** Petite salade aux lardons

Plat au choix
Plat du jour *(selon disponibilité en restaurant)*
ou Steak haché façon bouchère 150 gr
(Supplément poitrine fumée ou œuf au plat : +1€50)
ou Crumble de poisson aux petits légumes

Dessert au choix
Dessert du jour *(selon disponibilité en restaurant)*
ou Mousse au chocolat ***ou*** Duo de fromages
ou "Comme un Sundae" ***ou*** Coupe de glace 2 boules

Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 19€10
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€10

Entrée au choix
Terrine aux foies de volaille
ou Petite salade au Saint-Marcellin IGP(1)
ou Velouté de Butternut et châtaignes
ou Tranche de foie gras de canard entier
(Suppl. 4€50)

Plat au choix
Pièce du boucher 180 gr
ou Poivre Rouge Burger
ou Boulettes de bœuf sauce chimichanga*
ou Andouillette pur porc ficelée
ou Pavé de saumon sauce curry coco *(Suppl. 3€00)*
ou Filet de bœuf Chateaubriand *(Suppl. 5€50)*

Dessert au choix
Tiramisu aux pommes caramélisées
ou Coupe Poivre Rouge ***ou*** Moelleux au chocolat
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon ***ou*** Glace 3 boules
Autre dessert à la carte (Suppl. 2€10)

**Sauce légèrement relevée cuisinée à base d'oignon rouge, tomate et poivron rouge.*

Menu Poivrinio

(servi jusqu'à 8 ans)

1 PLAT + 1 DESSERT 6€90

Plat au choix
Cheeseburger* ***ou*** Aiguillettes de poulet corn flakes*
ou Fish & chips de colin* ***ou*** Steak haché*
**Plat accompagné au choix de frites, riz, haricots verts, piperade.*

Dessert au choix
Compote de pommes ***ou*** 1/2 Brookie ***ou*** Mini-sundae glace vanille aux éclats d'OREO® ou M&M'S® ou GRANOLA® cookies

1 BOISSON AU CHOIX +1€90
Coca-Cola 25 cl ***ou*** Tropico 20 cl
ou Limonade 25 cl ***ou*** Diabolo 25 cl ***ou*** Sirop à l'eau 25 cl
Cocktail enfant 20 CL — Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon +2€90

Pour les steaks hachés, cuisson à cœur recommandée en particulier pour les consommateurs sensibles (enfants, personnes enceintes, immunodéprimées, ...).
(1) IGP : Indication Géographique Protégée. (2) AOP : Appellation d'Origine Protégée

Les Desserts

Vous allez vouloir goûter à tout !

LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND 7€50
accompagné de ses **4 gourmandises**
Demandez sa composition !

Les Classiques

TIRAMISU AUX POMMES CARAMÉLISÉES ..... 6€50

GAUFRE DE LIÈGE
Boule de glace vanille, crème fouettée, sauce caramel au beurre salé ou chocolat fondu ..... 6€50

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON ..... 6€20

MOELLEUX AU CHOCOLAT
Éclats de noisette et crème anglaise ..... 6€30

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Demandez sa composition !

Nouveau !

Petit prix **DUO** ..... 4€70
TRIO ..... 6€50

CRUMBLE AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET NOIX 6€10
Accompagné d'une boule de glace vanille

"COMME UN SUNDAE"
2 boules de glace vanille, **sauce caramel au beurre salé, éclats d'OREO®, M&M'S®** ou **GRANOLA®** ..... 5€95

BROOKIE
et sauce caramel au beurre salé ..... 5€95
Supplément **1 boule de glace au choix** : **+2€20**

MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 5€50

LES COUPES DE GLACES
2 boules ..... 4€60
3 boules ..... 5€60
Parfums de sorbets au choix :
citron, cassis, framboise, fruit de la passion
Parfums de glaces au choix :
vanille, café, fraise, rhum-raisins, caramel, chocolat
+ Topping au choix, suppl. 1€00 : palet breton, noisettes, éclats d'OREO®, M&M'S®, COOKIES GRANOLA®, sauce caramel au beurre salé, chocolat fondu ou crème fouettée

Les Créations glacées

PROFITEROLES AU CHOCOLAT
Pâte à choux pur beurre, 3 boules de glace vanille, crème fouettée, chocolat fondu et amandes effilées ..... 7€20

COUPE BRETONNE
2 boules de glace vanille et 1 boule de glace caramel, sauce caramel au beurre salé, pommes caramélisées, crème fouettée et palet breton ..... 6€50

COUPE POIVRE ROUGE ***Nouvelle recette !***
Brisures de cookies Granola®, 3 boules de glace (vanille, caramel, chocolat), sauce caramel au beurre salé, crème fouettée ..... 6€50

COUPE LIÉGEOISE
Au choix : café, chocolat ou dame blanche ..... 6€50

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ FOLLIET ..... 2€10
THÉ OU INFUSION FOLLIET ..... 2€80
CHOCOLAT CHAUD, GRAND CRÈME, CAFÉ VIENNOIS ..... 3€50

LES DIGESTIFS

Demandez notre sélection ! 4 cl ..... 5€95

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

Les Vins | Notre sélection de saison

Les rouges

	50 cl	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
MINERVOIS AOP(2) "Les collines blanches" Aromatique, généreux	13€60	21€00	4€20
PAYS D'OC IGP(1) "Elles by L'Engarran" *(servi frais)* — Le Guide Hachette des Vins, Meilleurs Vignerons de l'année 2021 — Coup de cœur Fruits rouges, croquant, frais		24€90	4€90
VAL DE LOIRE MERLOT IGP(1) "Domaine d'Aurillé" ***Quantité limitée !*** Suave, floral		19€90	4€00
BEAUJOLAIS AOP(2) "Moulin Rouge" Gourmand, léger		21€70	4€30
BORDEAUX AOP(2) "Château Haut Maginet" Puissant, floral		20€40	4€10
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOP(2) "Ambroisie" Fruits noirs, doux et ronds		25€30	5€10
CÔTES DU RHÔNE AOP(2) "Réserve des Hospitaliers" — Coup de cœur Rond, souple et élégant		21€50	4€30
IGP(1) PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE "Domaine de Taliani" Fruité, soyeux		19€90	4€00
HAUT MÉDOC AOP(2) "Petit Sénéjac" — Cuvée Premium Puissant, aromatique		34€00	

Les blancs

	50 cl	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
CHARDONNAY VAL DE LOIRE IGP(1) "by Famille CHAUVIN" Frais, rond, sec	13€60	19€90	4€00
VIOGNIER PAYS D'OC IGP(1) "Domaine Foncalieu" Puissant, fruité		20€90	4€20
"GEMINI" VDF(3) élaboré par Charles Hours *(vin tendre)* Tendre, fruité		24€90	4€90

Les rosés

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
IGP(1) PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE "Domaine de Taliani" Frais, croquant	19€90	4€00
ROSÉ DE LOIRE AOP(2) "Domaine d'Aurillé" ***Quantité limitée !*** Léger, sec et rafraîchissant	19€90	4€00
GRIS PAYS D'OC IGP(1) "Esprit de Massia" Rond, expressif, fruité	18€40	3€70

Le champagne

	Bouteille 75 cl	Coupe 12 cl
CHAMPAGNE BRUT AOP(2) "Louis Constant"	42€00	8€40

Les vins de nos cépages !

GARD IGP(1) "LES VIGNERONS CRÉATEURS"
Rouge Carignan - Blanc Clairette - Rosé Syrah/Grenache

Pichet 50 cl 8€50 — Pichet 25 cl 5€50

(1) IGP : Indication Géographique Protégée. (2) AOP : Appellation d'Origine Protégée. (3) VDF : Vin de France

Scannez-moi et retrouvez la carte automne-hiver
https://www.poivre-rouge.com/carte-menus

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

Réservez en ligne quand vous le souhaitez !
www.poivre-rouge.com

La liste des ingrédients allergènes de toutes nos recettes est affichée à l'accueil de votre restaurant. N'hésitez pas à la demander !

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

PR RESTAURATION – RCS ANGERS 325 975 506 - SAS au capital de 6 206 850 € - Siège social ZI de la Romanerie Nord – Rue du Paon, 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou – Les prix indiqués sur ce support sont les prix nets TTC au 29/10/2024 service compris. Photos non contractuelles. Crédits photos : Jean-Blaise HALL, Studios Garnier et iStockphoto. Suggestions de présentation – Sous réserve d'erreurs typographiques. Dans la limite des stocks disponibles.