

Les Menus

*Petite faim
ou grosse fringale,
ça se passe ici !*

MENU MIDI

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

PLAT + CAFÉ + GOURMANDISE 12€90

Plat au choix

Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou Penne à la piperade, Grana Padano AOP⁽²⁾ et jambon sec

Dessert

Café douceur*

*Café accompagné d'une gourmandise

MENU BISTROT

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 15€50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18€50

Entrée au choix

Ceufs mimosa ou Tomate feta AOP⁽²⁾

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 Fish & chips*

*Filet de cabillaud et frites

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

BURGER

15€90

BURGER AU CHOIX

French burger ou Crousti poulet

+ BOISSON AU CHOIX

Coca-Cola 33 cl ou Fuze-tea 25 cl

ou Orangina 25 cl ou Oasis 25 cl

ou Schweppes 25 cl ou Vittel 50 cl

ou San Pellegrino 50 cl

ou Perrier fines bulles 50 cl



MENU POIVRINIO

(servi jusqu'à 10 ans)

1 PLAT + 1 DESSERT 7€50

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 ou 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

Coca-Cola 25 cl ou Tropic 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€90

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

(2) AOP: Appellation d'Origine Protégée

Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 19€50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€50

Entrée au choix

Terrine aux foies de volaille

ou Petite salade Caesar "crunchy"

ou Tartare de courgettes, feta AOP⁽²⁾ et pignons de pin

ou Tranche de foie gras de canard entier

(Suppl. 4€50)

Plat au choix

Pièce du boucher 180 gr

ou Summer burger

ou Rougail saucisse

ou Andouillette pur porc ficelée

ou Filet de Dorade royale sauce vierge

(Suppl. 2€00)

ou Filet de bœuf Chateaubriand

(Suppl. 5€50)

Dessert au choix

Tiramisu aux fraises et à la menthe

ou Coupe Poivre Rouge

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Glace 3 boules

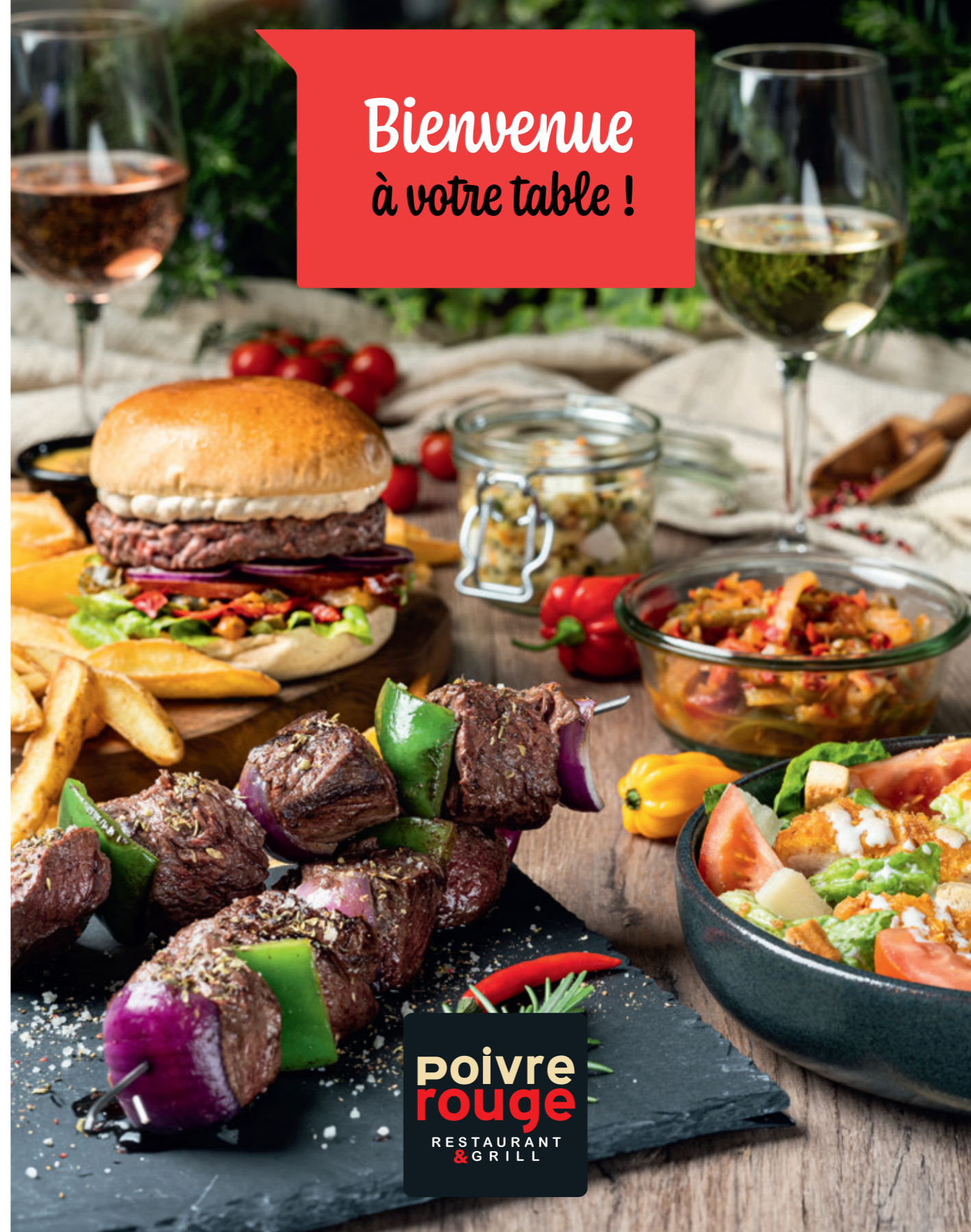
Autre dessert à la carte

(Suppl. 2€10)

La Carte

PRINTEMPS / ÉTÉ

Bienvenue
à votre table !



**poivre
rouge**
RESTAURANT
& GRILL



Scannez-moi et retrouvez
la carte printemps-été

[https://www.poivre-rouge.com/
carte-menus](https://www.poivre-rouge.com/carte-menus)



Suivez-nous sur
les réseaux sociaux !

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

Les Tapas



LA CHARCUT'

Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot IGP⁽¹⁾, rosette de Lyon, jambon sec et cornichons **8€90**

LA GRANDE BISTROT

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 TAPAS

Nouvelle recette !

Beignets d'oignons, mini-taquitos nacho cheese triangles et sauce chipotle*

Petite **8€90**

Grande **15€90**

*Sauce piquante avec des notes fumées.

Les "Finger food*" au choix !

BEIGNETS D'OIGNONS (x6) **5€95**

NACHO CHEESE TRIANGLES (x5) *Nouveau !* **6€95**

MINI-TAQUITOS (x5) **5€95**

*Bouchées à manger avec les doigts.

Subtilement épicé.

Un vent de fraîcheur !

Nos Entrées

CEVICHE DE CABILLAUD *Nouveau !*

Mariné à l'huile d'olive, citron, câpres, cornichons, oignons, persil et tartare de courgettes

Simple **7€50**

Double (servi avec une garniture au choix) **16€30**

TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Confiture de poire et coing aux épices **11€20**

TARTARE DE COURGETTES, *Nouveau !*

FETA AOP⁽²⁾ ET PIGNONS DE PIN

Mariné à l'huile d'olive **5€95**

ŒUFS MIMOSA **5€95**

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE

et poivre rouge de Kampot IGP⁽¹⁾ **5€95**

Nos Salades

SALADE DE PENNE À LA GRECQUE *Nouveau !*

Penne, salade, piperade, feta AOP⁽²⁾, tomate, tartare de courgettes, olives noires, oignons rouges et sauce vinaigrette à l'échalote et oignons rouges

Petite **6€10**

Grande **14€10**

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 **19€20**

Les Boissons

LES BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
BIÈRE PRESSION 1664	4€30	5€30	7€30
Blonde	5€20	6€20	8€20

Bière d'Abbaye ou du moment, au choix : rouge, blanche ou de saison (Selon tirage pression du restaurant)

Bouteille 33 cl - blonde, rouge, ambrée **6€20**

33 cl
Le vrai goût d'une bière, sans alcool **5€30**



LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO CLASSIQUE 20 cl **7€50**
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"

SAINT-GERMAIN SPRITZ 20 cl *Nouvelle recette !*
Liqueur Saint-Germain, N°B blanc de blancs, 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

SWEET PEPPER 25 cl **7€50**
Purée de fraise, sirop de pamplemousse, poivre du moulin, bière

BRASILIA 25 cl
Purée de fruit de la passion, sirop de curaçao, bière

Subtilement épicé !

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 16 cl **6€50**
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.*

CHAMPAGNE ET BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE BRUT AOP⁽²⁾ "LOUIS CONSTANT"
Bouteille 75 cl **42€00**

N°B LUBESS BLANC DE BLANCS *Nouveau !*
Coupe 12 cl **6€10** Bouteille 75 cl **30€50**

LE CIDRE brut ou doux

Verre 25 cl **4€20** Bouteille 75 cl **8€20**

Les Petits prix

LES APÉRITIFS

KIR BRETON 12 cl
Cidre, crème de cassis **4€10**

KIR PÉTILLANT 12 cl
Blanc de blancs, crème de cassis **6€50**

VIN BLANC CASSIS 12 cl
Vin blanc, crème de cassis **4€10**

MUSCAT 8 cl **5€10**

RHUM HAVANA CLUB (AMBRÉ) **5€90**

ÂNEJO ESPECIAL 4 cl **5€50**

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS 4 cl **5€50**

VODKA WYBOROWA 4 cl **5€50**

GIN TONIC 20 cl
Gin, Schweppes Indian Tonic **7€50**

AMERICANO 10 cl
Martini rouge, Campari, Martini blanc **7€50**

SUZE, PORTO, MARTINI 4 cl **4€80**

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

LES SODAS & JUS

Coca-Cola 33 cl **3€90**

Coca-Cola sans sucres 33 cl **3€90**

Sprite 25 cl **3€90**

Perrier 33 cl **3€90**

Cassis 25 cl **3€90**

Toutel 27,5 cl **3€90**

granini 25 cl **4€10**

Alcool 25 cl **3€90**

Au choix : thé à la pêche ou thé au citron vert/menthe

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€80** 100 cl **4€80**

EAUX GAZEUSES

Perrier 50 cl **3€90** 100 cl **4€90**

S.PELLEGRINO 50 cl **3€90** 100 cl **4€90**

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

Les Plats de saison



- ROUGAIL SAUCISSE** Subtilement épicé ! Servi avec du riz..... **15€50**
- POULET MAKHANI*** *Nouveau !* Un plat typique de la cuisine indienne !..... **15€80**
*Sauce au beurre épicé (garam massalla, coriandre, cumin, curcuma...)
- 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⁽²⁾** ou **Camembert normand**..... **18€50**

Les Poissons



- FILET DE DORADE ROYALE** *Nouveau !* Sauce vierge*..... **16€90**
*Huile d'olive, citron, câpres, cornichons, oignons, persil, tartare de courgettes...
- DOS DE CABILLAUD ET PIPERADE EN COCOTTE** *Nouveau !*..... **17€50**
- FISH & CHIPS***..... **14€20**
*Filet de cabillaud & frites



Ici le plaisir c'est du tout cuit !

Les Burgers

Steak haché façon bouchère **150 gr**

- ONIONS RINGS BURGER** Pain brioché, steak haché façon bouchère , beignets d'oignons, cheddar, poitrine fumée, sauce smokey baconnaise, salade, tomate, oignon rouge
Simple (steak haché 150 gr)..... **16€50**
Double (2 steaks hachés 150 gr)..... **20€00**
- SUMMER BURGER** *Nouveau !* Pain brioché, steak haché façon bouchère , piperade, fromage fouetté ail et fines herbes, salade, tomate, oignon rouge
Simple (steak haché 150 gr)..... **15€50**
Double (2 steaks hachés 150 gr)..... **19€00**
- CHIPOTLE BURGER** *Nouveau !* Pain brioché, steak haché façon bouchère , galette de pomme de terre, cheddar, sauce chipotle*, poitrine fumée, salade, tomate, oignon rouge
Simple (steak haché 150 gr)..... **16€50**
Double (2 steaks hachés 150 gr)..... **20€00**
*Sauce piquante avec des notes fumées.
- FRENCH BURGER** Pain brioché, steak haché façon bouchère , cheddar, sauce burger, salade, tomate, oignon rouge
Simple (steak haché 150 gr)..... **14€50**
Double (2 steaks hachés 150 gr)..... **18€00**
- BURGER CROUSTI POULET** *Nouvelle recette !* Pain brioché, aiguillettes de poulet corn flakes , sauce curry mango*, cheddar, salade, tomate, oignon rouge
Simple..... **14€50**
Double..... **18€00**
*Sauce onctueuse à base de curry et de mangue

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

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

Recette végétarienne. Subtilement épicé.

Les Grillades

- BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF** 200 gr *Nouveau !*..... **18€50**
- ENTRECÔTE** 300 gr..... **22€90**
- PIÈCE DU BOUCHER** 180 gr..... **15€90**
- PAVÉ DE RUMSTECK** 200 gr..... **19€50**
- FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND** 200 gr..... **22€90**
- BAVETTE D'ALOYAU** 160 gr..... **15€50**
- STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE** 150 gr..... **11€90**
Supplément poitrine fumée ou œuf au plat : **+1€50**
- MAGRET DE CANARD**
Demi..... **18€50**
Entier..... **25€50**
- ANDOUILLETTE PUR PORC FICELÉE**..... **15€80**
- RIBS DE PORC MARINÉS À LA TEXANE**..... **19€50**
- MIX GRILL** *3 fois + de plaisir !*
½ magret de canard, ½ ribs de porc mariné à la Texane, ½ pièce du boucher..... **29€90**

LES SAUCES

- Poivre de Kampot IGP⁽¹⁾
- Béarnaise
- Fondue d'échalotes
- Roquefort AOP⁽²⁾
- Barbecue
- Chipotle *Nouveau !*

LES GARNITURES

- Frites
- Pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP⁽¹⁾
- Riz
- Duo de haricots verts et haricots beurre *Nouveau !*
- Salade verte
- Piperade
- Penne *Nouveau !*

GARNITURE SEULE **3€50**

ET POUR **4€50** DE PLUS

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

Camembert normand, ou Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾



Le Coin du cru



- TARTARE DE BŒUF "AUX COUTEAUX" RACE CHAROLAISE** 180 gr..... **17€80**

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

Les Desserts



Encore plus de plaisir!

LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND
accompagné de ses 4 gourmandises
Demandez sa composition!

7€50

Les Classiques

- TIRAMISU AUX FRAISES ET À LA MENTHE** *Nouvelle recette!* 6€50
- BABA AU RHUM** *Nouveau!*
et crème fouettée..... 6€50
Supplément 1 shooter de rhum ambré (2 cl) : +2€50
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON** 6€20
- DONUT KINDER BUENO®** *Nouveau!*
Donut, crème fouettée, sauce pâte à tartiner aux noisettes et brisures de cookies Granola®..... 6€20

Les Petits prix



- CRUMBLE AUX FRAISES ET À LA MENTHE...** 5€95
Supplément 1 boule de glace au choix : +2€20
- "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
- GAUFRE DE LIÈGE**
Crème fouettée, sauce caramel au beurre salé ou pâte à tartiner aux noisettes..... 5€50
Supplément 1 boule de glace au choix : +2€20
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 5€50
- LES COUPES DE GLACES**
2 boules..... 4€80 3 boules..... 5€80
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, éclats d'OREO®, M&M'S®, COOKIES GRANOLA®, sauce caramel au beurre salé, pâte à tartiner aux noisettes ou crème fouettée

L'ASSIETTE DE FROMAGES
Demandez sa composition!

DUO 4€90

TRIO 6€90

- ### LES BOISSONS CHAUDES
- CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ FOLLINET**..... 2€30
 - THÉ OU INFUSION FOLLINET**..... 3€10
 - CHOCOLAT CHAUD, GRAND CRÈME, CAFÉ VIENNOIS**..... 3€50
 - IRISH COFFEE**..... 6€50

- ### LES DIGESTIFS
- Demandez notre sélection! 4 cl..... 5€95

Les Créations glacées



- PROFITEROLES, PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES** *Nouvelle recette!*
Pâte à choux pur beurre, 3 boules de glace vanille, crème fouettée, pâte à tartiner aux noisettes et amandes effilées..... 7€50
- FRAISE MELBA TAGADA®** *Nouveau!*
2 boules de glace vanille et 1 boule de glace fraise, compotée de fraises à la menthe, crème fouettée et fraises Tagada®..... 6€50
- COUPE POIVRE ROUGE**
Brisures de cookies Granola®, 3 boules de glace (vanille, caramel, chocolat), sauce caramel au beurre salé, crème fouettée..... 6€50
- COUPE LIÉGEOISE** 6€50

Les Vins

- ### Les rosés
- | | Bouteille | Verre |
|--|-----------|------------|
| PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE IGP⁽¹⁾ "Domaine de Taliani"
Léger, fruité..... | 75 cl | 12,5 cl |
| LES ANGELOTS LANGUEDOC AOP⁽²⁾ "Château de l'Engarran"
Minéral, rafraîchissant..... | 19€90 | 4€00 |
| CÔTES DE PROVENCE AOP⁽²⁾ "Elliott de Beausoleil" <i>Coup de cœur</i>
Frais, croquant..... | 25€30 | 5€10 |
| | 21€70 | 28€70 5€80 |
- ### Les rouges
- | | Bouteille | Verre |
|---|-----------|------------|
| MARCILLAC AOP⁽²⁾ "Le Cros"
Épicé, fruits rouges..... | 18€10 | 24€90 4€90 |
| PAYS D'OC IGP⁽¹⁾ "Elles by L'Engarran" <i>Coup de cœur</i>
(Servi frais) - Fruits rouges, croquant, frais..... | 24€90 | 4€90 |
| VAL DE LOIRE MERLOT IGP⁽¹⁾ "Domaine d'Aurillé"
Suave, floral..... | 19€90 | 4€00 |
| BEAUJOLAIS AOP⁽²⁾ "Moulin Rouge"
Gourmand, léger..... | 15€70 | 21€70 4€30 |
| BORDEAUX AOP⁽²⁾ "Château Haut Maginet"
Puissant, floral..... | 20€40 | 4€10 |
| TOURAINES AOP⁽²⁾ GAMAY "Dumnacus vigneron"
Équilibré, souple..... | 23€80 | 4€80 |
| CÔTES DU RHÔNE AOP⁽²⁾ "Réserve des Hospitaliers" <i>Coup de cœur</i>
Rond, souple et élégant..... | 21€50 | 4€30 |
| PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE IGP⁽¹⁾ "Domaine de Taliani"
Fruité, soyeux..... | 19€90 | 4€00 |
| HAUT MÉDOC AOP⁽²⁾ "Petit Sénéjac" <i>Cuvée Premium</i>
Puissant, aromatique..... | 34€00 | |
- ### Les blancs
- | | Bouteille | Verre |
|---|-----------|------------|
| CHARDONNAY VAL DE LOIRE IGP⁽¹⁾ "by Famille CHAUVIN"
Frais, rond, sec..... | 14€90 | 20€40 4€10 |
| "GEMINI" VDF⁽³⁾ <i>Quantité limitée!</i>
élaboré par Charles Hours (vin tendre)
Tendre, fruité..... | 24€90 | 4€90 |
| CHARDONNAY PAYS D'OC IGP⁽¹⁾ VIN BIOLOGIQUE "Cardounettes"
Fruité, doux..... | 19€50 | 3€90 |
- ### Champagne et blanc de blancs
- | | Bouteille | Coupe |
|--|-----------|-------|
| CHAMPAGNE BRUT AOP⁽²⁾ "Louis Constant" | 42€00 | |
| N°B LUBESS BLANC DE BLANCS <i>Nouveau!</i> | 30€50 | 6€10 |
- ### LES VINS DE NOS CÉPAGES
- | | 25 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| GARD IGP⁽¹⁾ "Les vigneron créateurs"
Rouge Carignan - Blanc Clairette
Rosé Syrah/Grenache..... | 5€80 | 8€80 |