

# La Carte

PRINTEMPS / ÉTÉ

Bienvenue  
à votre table !

**poivre  
rouge**  
RESTAURANT  
& GRILL

## Les Tapas



**LA CHARCUT'**  
Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot IGP<sup>(1)</sup>, rosette de Lyon, jambon sec et cornichons ..... **8€90**

**LA GRANDE BISTROT**  
Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot IGP<sup>(1)</sup>, rosette de Lyon, jambon sec, camembert normand, Saint-Marcellin IGP<sup>(1)</sup>, Roquefort AOP<sup>(2)</sup>, 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**

**Les Petits prix**

**TARTARE DE COURGETTES, *Nouveau !* FETA AOP<sup>(2)</sup> 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<sup>(1)</sup> ..... **5€95**

## Nos Salades

**SALADE DE PENNE À LA GRECQUE *Nouveau !***  
Penne, salade, piperade, feta AOP<sup>(2)</sup>, 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<sup>(2)</sup>, 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<sup>(1)</sup>, 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

**BIÈRE PRESSION 1664**

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

Blonde  
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

*Subtilement épicé !*

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

**À LA BIÈRE 1664** **7€50**

**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

### 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<sup>(2)</sup> "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**

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

### 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)**  
**ÂNEJO 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€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**

**Oasis** 25 cl ..... **3€90**

**Fontel** 27,5 cl ..... **3€90**

**granini** 25 cl ..... **4€10**

**FLASHER** 25 cl ..... **3€90**

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

**FLASHER** 25 cl ..... **3€90**

**FLASHER** 25 cl ..... **3€90**

**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**

## 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<sup>(1)</sup> Au **Saint-Marcellin IGP<sup>(2)</sup>** 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 **PRIX UNIQUE +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, ¼ pièce du boucher..... **29€90**

### LES SAUCES

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

### LES GARNITURES

- Frites
- Pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP<sup>(1)</sup>
- 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<sup>(1)</sup>



## 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



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

Encore  
plus de  
plaisir !

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

### 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 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-raïsans, 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

## 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

- PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE IGP<sup>(1)</sup>** *Quantité limitée !*  
"Domaine de Taliani"  
Léger, fruité..... 19€90 4€00
- LES ANGELOTS LANGUEDOC AOP<sup>(2)</sup>** *Nouveau !*  
"Château de l'Engarran"  
Minéral, rafraîchissant..... 25€30 5€10
- CÔTES DE PROVENCE AOP<sup>(2)</sup>** *Nouveau !*  
"Eliott de Beausoleil" *Coup de cœur*  
Frais, croquant..... 21€70 28€70 5€80

### Les rouges

- MARCILLAC AOP<sup>(2)</sup>** *Nouveau !*  
"Le Cros"  
Épicé, fruits rouges..... 18€10 24€90 4€90
- PAYS D'OC IGP<sup>(1)</sup>** *Coup de cœur*  
"Elles by L'Engarran"  
(Servi frais) - Fruits rouges, croquant, frais..... 24€90 4€90
- VAL DE LOIRE MERLOT IGP<sup>(1)</sup>**  
"Domaine d'Aurillé"  
Suave, floral..... 19€90 4€00
- BEAUJOLAIS AOP<sup>(2)</sup>**  
"Moulin Rouge"  
Gourmand, léger..... 15€70 21€70 4€30
- BORDEAUX AOP<sup>(2)</sup>**  
"Château Haut Maginet"  
Puissant, floral..... 20€40 4€10
- TOURAINES AOP<sup>(2)</sup> GAMAY** *Nouveau !*  
"Dumnacus vigneron"  
Équilibré, souple..... 23€80 4€80
- CÔTES DU RHÔNE AOP<sup>(2)</sup>**  
"Réserve des Hospitaliers" *Coup de cœur*  
Rond, souple et élégant..... 21€50 4€30
- PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE IGP<sup>(1)</sup>**  
"Domaine de Taliani"  
Fruité, soyeux..... 19€90 4€00
- HAUT MÉDOC AOP<sup>(2)</sup>**  
"Petit Sénéjac" *Cuvée Premium*  
Puissant, aromatique..... 34€00

### Les blancs

- CHARDONNAY VAL DE LOIRE IGP<sup>(1)</sup>**  
"by Famille CHAUVIN"  
Frais, rond, sec..... 14€90 20€40 4€10
- "GEMINI" VDF<sup>(3)</sup>** *Quantité limitée !*  
élaboré par Charles Hours (vin tendre)  
Tendre, fruité..... 24€90 4€90
- CHARDONNAY PAYS D'OC IGP<sup>(1)</sup>** *Nouveau !*  
VIN BIOLOGIQUE  
"Cardounettes"  
Fruité, doux..... 19€50 3€90

### Champagne et blanc de blancs

- CHAMPAGNE BRUT AOP<sup>(2)</sup>**  
"Louis Constant"..... 42€00
- N°B LUBESS BLANC DE BLANCS** *Nouveau !*..... 30€50 6€10

## LES VINS DE NOS CÉPAGES

- GARD IGP<sup>(1)</sup>**  
"Les vigneron créateurs"  
Rouge Carignan - Blanc Clairette  
Rosé Syrah/Grenache..... 5€80 8€80

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

# 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<sup>(2)</sup> 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

Œufs mimosa ou Tomate feta AOP<sup>(2)</sup>

### 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 Sundaë" 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 25cl  
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 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<sup>(2)</sup> 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)




## 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-sundaë glace  
vanille aux éclats d'OREO® ou M&M'S® ou GRANOLA® cookies

**1 BOISSON AU CHOIX**

Offert!

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



Scannez-moi et retrouvez  
la carte printemps-été

<https://www.poire-rouge.com/carte-menus>



Suivez-nous sur  
les réseaux sociaux !

Réservez en ligne  
quand vous le souhaitez !  
[www.poire-rouge.com](http://www.poire-rouge.com)