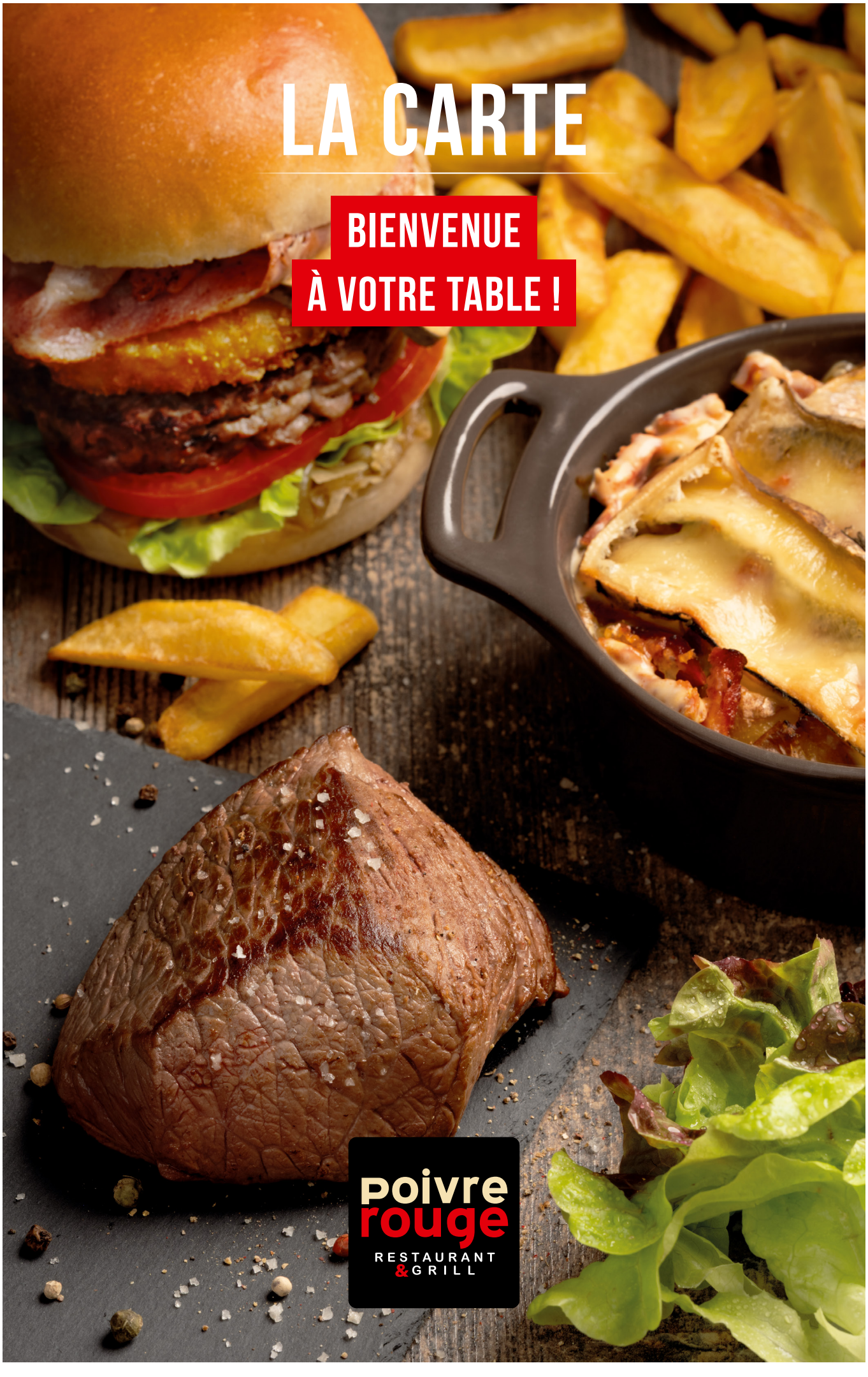
LA CARTE

BIENVENUE
À VOTRE TABLE !



poivre rouge
RESTAURANT & GRILL

BOISSONS



Cocktails

AVEC ALCOOL — 7€50

MOJITO CLASSIQUE · 20 CL
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, Perrier

subtilement épicé !

MOJITO BY POIVRE ROUGE · 20 CL
Mojito classique aromatisé à la fraise, sirop "Spicy Mango" *

TEQUILA SUNRISE · 20 CL
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, citron vert

GIN TONIC · 20 CL
Gin, Schweppes Indian Tonic

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

SANS ALCOOL — 6€50

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" *

FRUITY SUNRISE · 16 CL
Jus d'orange, jus de pomme, sirop de grenadine, citron vert

BEACH DREAM · 25 CL
Bière 1664 - 0,0 %, sirop de pêche, jus d'orange

** Sirop de mangue subtilement poivré*

Eaux

EAU PLATE

Vittel · 50 CL	3€90	100 CL	4€90

EAU GAZEUSE

S.PELLEGRINO · 50 CL	3€90	100 CL	4€90

Sodas et jus

Pepsi · 33 CL	3€90
Pepsi Zero Sucres · 33 CL	3€90
7up · 33 CL	3€90
Perrier · 33 CL	3€90
Oasis · 25 CL	3€90
Granini · 25 CL	4€10
Lipton · 25 CL	3€90
Orangina · 25 CL	3€90
DIABOLO · 25 CL · Giffard	3€10

Menthe, fraise, grenadine, pêche, citron

COCKTAIL ENFANT · 20 CL	2€90

Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon

Bières

BIÈRES PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
1664	4€30	5€30	7€30
Grimbergen	5€20	6€20	8€20

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

BIÈRES BOUTEILLE

	33 CL
Grimbergen BLONDE, ROUGE, AMBRÉE	6€20
1664 00 BIÈRE 1664 SANS ALCOOL	5€30

VDF désalcoolisés

VIN DE SAM ROUGE
Fruité, souple, poivré
VERRE · 12,5 CL 5€10 — BOUTEILLE · 75 CL 25€30

VIN DE SAM ROSÉ
Élégant, léger, rafraîchissant
VERRE · 12,5 CL 5€10 — BOUTEILLE · 75 CL 25€30

Cidres

BRUT OU DOUX
VERRE · 25 CL 4€50 — BOUTEILLE · 75 CL 9€

Apéritifs

KIR BRETON · 12 CL · Giffard 4€50
Cidre, crème de cassis

KIR PÉTILLANT · 12 CL · Giffard 6€50
Blanc de blancs, crème de cassis

VIN BLANC CASSIS · 12 CL · Giffard 4€50
Vin blanc, crème de cassis

MUSCAT · 8 CL 5€50

RHUM HAVANA CLUB AMBRÉ · 4 CL 5€90
Añejo Especial

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS · 4 CL 5€50

VODKA WYBOROWA · 4 CL 5€50

AMERICANO · 10 CL 7€50
Martini rouge, Campari, Martini blanc

SUZE, PORTO, MARTINI · 4 CL 4€90

RICARD · 2 CL 3€90

Whiskies

IRISH WHISKEY JAMESON · 4 CL 5€90

BALLANTINE'S · 4 CL 5€90

CHIVAS REGAL 12 ANS · 4 CL 7€50

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Une carafe d'eau est à votre disposition sur une simple demande. VDF : Vin de France.



ENTRÉES

RAVIOLES À LA CRÈME AU CHORIZO *nouveau !* 6€90
Ravioles du Dauphiné, crème au chorizo, copeaux de Grana Padano AOP[2]

TARTARE DE SAUMON *nouvelle recette !*
Mariné aux agrumes, ciboulette, huile d'olive et salade verte
SIMPLE 9€50
DOUBLE *(servi avec garniture)* 18€50

Petit prix

ŒUFS MAYONNAISE *nouveau !* 5€95

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE 5€95
et poivre rouge de Kampot IGP[1]

TAPAS

LA CHARCUT' 9€10
Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot IGP[1], rosette de Lyon, jambon sec et cornichons

LA GRANDE BISTROT 15€90
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

LA TAPAS
Beignets d'oignons, mini-taquitos, nacho cheese triangles et sauce burger
PETITE 9€10
GRANDE 15€90

SALADES

SALADE GOURMANDE *nouveau !* 18€50
Filet de canard, gésiers de canard, pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP[1], tomate, pickles d'oignon rouge, noix, salade verte et sauce vinaigrette à l'échalote et oignon rouge
Supplément **Escalope de foie gras poêlée : + 4€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
*Disponible en version colin croustillant

SALADE AU SAINT-MARCELLIN IGP[1] *nouveau !*
Toast au Saint-Marcellin IGP[1] et miel, allumettes de chorizo, noix, tomate, oignon rouge, pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP[1], salade et sauce vinaigrette à l'échalote et oignon rouge
PETITE 7€20
GRANDE 15€50



1 IGP : Indication Géographique Protégée. 2 AOP : Appellation d'Origine Protégée.



GRILLADES

ENTRECÔTE 250 gr ..... 23€50

PAVÉ DE RUMSTECK 180 gr ..... 19€50

FAUX FILET AVEC OS MATURÉ 350 gr ..... 26€50

HAMPE DE BŒUF 200 gr ..... 19€90

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 120 gr ..... Petit Prix 12€20

Supplément de 1€50 : Poitrine fumée ou œuf au plat

ONGLET DE BŒUF 200 gr ..... 19€50

PIÈCE DU BOUCHER 180 gr ..... 16€50

FILET DE CANARD

DEMI ..... 18€50

ENTIER ..... 25€50

ANDOUILLETTE PUR PORC FICELÉE ..... 16€50

RIBS DE PORC MARINÉS ..... 19€90

LES GARNITURES

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 3€

- Frites
- Riz
- Pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP¹
- Penne
- Duo de haricots verts et haricots beurre
- Salade verte

LES SAUCES

- Poivre
- Béarnaise
- Fondue d'échalotes
- Roquefort AOP²
- Barbecue

Tous nos plats sont servis avec une **garniture au choix**, sauf mention contraire.

Pour les steaks hachés, **cuisson à cœur obligatoire pour les enfants et recommandée pour les personnes sensibles** (femmes enceintes, personnes immunodéprimées, etc.).

Savourez votre pièce de viande avec une touche gourmande au choix

CAMEMBERT NORMAND ..... 3€50

OU SAINT-MARCELLIN IGP¹ ..... 3€50

OU ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE ..... 4€50



Coin du cru

TARTARE DE BŒUF "AUX COUTEAUX" RACE CHAROLAISE

180 gr ..... 18€50

BURGERS

IBÉRICO BURGER *nouveau !*

Pain burger, steak haché façon bouchère, cheddar, crème au chorizo, salade, tomate et oignon rouge

SIMPLE - *1 steak haché 120 gr* ..... 15€50

DOUBLE - *2 steaks hachés 120 gr* ..... 19€

FRENCH BURGER

Pain burger, steak haché façon bouchère, cheddar, sauce burger, salade, tomate et oignon rouge

SIMPLE - *1 steak haché 120 gr* ..... 15€

DOUBLE - *2 steaks hachés 120 gr* ..... 18€50

BURGER MONTAGNARD *nouveau !*

Pain burger, steak haché façon bouchère, Saint Nectaire AOP², poitrine fumée, galette de pomme de terre, fondue d'échalotes, salade et tomate

SIMPLE - *1 steak haché 120 gr* ..... 16€50

DOUBLE - *2 steaks hachés 120 gr* ..... 20€

CROUSTI POULET TEX-MEX *nouvelle recette !*

Pain burger, aiguillettes de poulet corn flakes, cheddar, sauce barbecue, salade, tomate, cornichons et pickles d'oignon rouge

SIMPLE ..... Petit Prix 14€50

DOUBLE ..... 18€

LES SUPPLÉMENTS

PRIX UNIQUE 1€50

- **Extra** poitrine fumée
- **Extra** cheddar
- **Extra** œuf au plat

Coin végé

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

POISSONS

FISH & CHIPS* ..... Petit Prix 14€50

*Filet de cabillaud et frites

PAVÉ DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC AUX AGRUMES *nouvelle recette !* ..... 16€90

Servi avec du riz



PLATS DE SAISON



NECTIFLETTE AU CHORIZO *nouveau !* ..... 14€90

Pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP¹, allumettes de chorizo, Saint Nectaire AOP², oignons, crème, vin blanc Clairette Gard IGP¹, salade, sauce vinaigrette à l'échalote et oignon rouge

GRATIN DE RAVIOLES À L'EFFILOCHÉ DE BŒUF *nouveau !* ..... 16€50

Ravioles du Dauphiné, crème, effiloché de bœuf, Grana Padano AOP²
Servi avec salade verte

FONDUE DE FROMAGE ..... 18€70

Jambon cuit, jambon sec, rosette de Lyon, salade, frites ou pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP¹
Au Camembert normand ou Saint-Marcellin IGP¹

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



DESSERTS

Classiques

TIRAMISU AUX POMMES CARAMÉLISÉES *nouvelle recette !* ..... 6€50

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 6€20
Servi avec crème anglaise
Supplément **1 boule de glace au choix : +2€**

MOELLEUX À L'ANANAS FAÇON TATIN *nouveau !* ..... 6€50
Servi avec crème fouettée
Supplément **1 boule de glace au choix : +2€**

BANOFFEE PIE *nouveau !* ..... 6€50
Biscuit crumble, confiture de lait,
crème mascarpone, banane et crème fouettée



Petit Prix

"COMME UN SUNDAE" ..... 5€95
2 boules de glace vanille
Au choix :
- Sauce caramel au beurre salé et éclats de M&M'S®
- Sauce pâte à tartiner et noisettes et brisures de cookies Granola®

CRUMBLE À LA BANANE *nouveau !* ..... 5€95
Biscuit crumble, banane, sauce pâte à tartiner aux noisettes
et boule de glace vanille

MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 5€95

COUPES DE GLACES
2 BOULES ..... 4€90
3 BOULES ..... 5€90

Parfums de sorbets au choix :
Citron, cassis, framboise, fruit de la passion
Parfums de glaces au choix :
Vanille, café, fraise, rhum-raisins, caramel, chocolat

LES SUPPLÉMENTS TOPPING — PRIX UNIQUE 1€50

Cookies GRANOLA®	Sauce caramel au beurre salé
M&M'S®	Pâte à tartiner aux noisettes
Crème fouettée	

Créations glacées

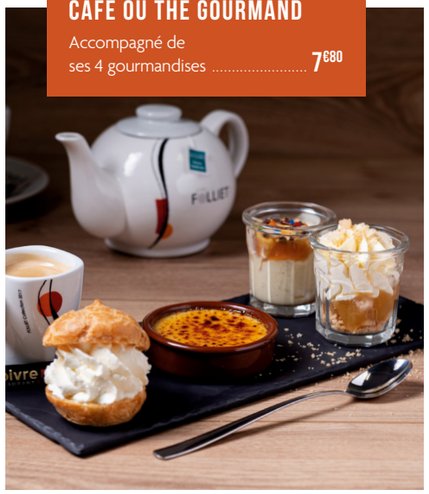
PROFITEROLES, PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES ..... 7€50
Pâte à choux pur beurre, 3 boules de glace vanille, crème fouettée,
pâte à tartiner aux noisettes et amandes effilées

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

LA COUPE TATIN GOURMANDE *nouveau !* ..... 6€50
2 boules de glace caramel, 1 boule de glace vanille, sauce caramel au beurre salé,
compotée de pommes caramélisées, crème fouettée et biscuit crumble

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

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
Accompagné de
ses 4 gourmandises ..... 7€80



Assiette de fromages

DUO *Petit Prix* ..... 5€10
TRIO ..... 7€10

Boissons chaudes

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ FOLLIET ..... 2€30
THÉ OU INFUSION FOLLIET ..... 3€10
CHOCOLAT CHAUD, GRAND CRÈME, CAFÉ VIENNOIS ..... 3€50
IRISH COFFEE ..... 6€50

Digestifs

Demandez notre sélection · 4 CL ..... 5€95

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

VINS

Blancs

	Bouteille 75 CL	Carafe 37,5 CL	Verre 12,5 CL
CHARDONNAY VAL DE LOIRE IGP[1] — **"By Famille Chauvin"** - Frais, rond, sec	20€40	11€20	4€10
♥ **COTEAUX DE L'AUBANCE AOP[2]** — **"Les rochettes"** - Moelleux, doux	28€70	14€90	5€80

Rouges

	Bouteille 75 CL	Carafe 37,5 CL	Verre 12,5 CL
MARCILLAC AOP[2] — **"Le Cros"** - Épicé, fruits rouges	24€90	12€50	4€90
LIRAC AOP[2] *nouveau !* — **"La Fermade Rouge"** - Puissant, fruits noirs	31€50	16€	6€30
PAYS D'OC IGP[1] — **"Château de l'Engarran"** - Servi frais — Fruits rouges, croquant, frais — LE GUIDE HACHETTE DES VINS MEILLEURS VIGNERONS DE L'ANNÉE 2021	25€30	13€20	5€10
PINOT DU MÂT NOIR PAYS D'OC IGP[1] *nouveau !* — **"Réserve BelleRoche"** - Elégant, subtil, soyeux	25€50	12€90	5€20
BORDEAUX AOP[2] — **"Château Haut Maginet"** - Puissant, floral	20€40	11€20	4€10
TOURAINE AOP[2] GAMAY — **"Dumnacus vignerons"** - Rond, souple et élégant	24€	12€50	4€80
CÔTES DU RHÔNE AOP[2] — **"Le Haut Cyprès"** - Harmonieux, gourmand, équilibré	25€30	12€90	5€10
SAINT CHINIAN AOP[2] — **"Via Nostrum"** - Epicé, fruits rouges	23€80	12€50	4€80
♥ **GRAVES AOP[2]** — **"Château La Tuilerie"** - Belle complexité, rond, équilibré	28€70	14€90	5€80

Rosés

	Bouteille 75 CL	Carafe 37,5 CL	Verre 12,5 CL
TENDRE PISCINE VDF[3] — Floral, rafraîchissant	24€	12€50	4€80
LES ANGELOTS LANGUEDOC AOP[2] — **"Château de l'Engarran"** - Minéral, rafraîchissant	25€30	12€90	5€10
♥ **CÔTES DE PROVENCE AOP[2]** — **"Eliott de Beausoleil"** - Frais, croquant	28€70	14€90	5€80

Champagne et blanc de blancs

	Bouteille 75 CL	Coupe 12 CL
CHAMPAGNE BRUT AOP[2] — **"Louis Constant"**	42€	8€50
N°B LUBESS BLANC DE BLANCS	30€50	6€10

Vins de nos cépages

GARD IGP[1]
"Les vignerons créateurs"
Rouge Carignan
Blanc Clairette
Rosé Syrah/Grenache

Pichet 50 CL	Pichet 25 CL
8€90	5€90

♥ *Coup de cœur.* *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€90

ENTRÉE AU CHOIX
Terrine aux foies de volaille
ou Ravioles à la crème au chorizo
ou Petite salade Caesar

PLAT AU CHOIX
Pièce du boucher 180 gr
ou Andouillette pur porc ficelée
ou Nectiflette au chorizo
ou Ibérico Burger
ou Pavé de saumon sauce beurre blanc aux agrumes

DESSERT AU CHOIX
Banoffee pie
ou Tiramisu aux pommes caramélisées
ou Crème brûlée
ou Coupe Tatin Gourmande
ou Glace 3 boules
ou Autre dessert à la carte **(Suppl. 2€10)**

MENU MIDI

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

PLAT + CAFÉ + DOUCEUR 12€90

PLAT AU CHOIX
Plat du jour (Selon disponibilité en restaurant)
ou Aiguillettes de poulet corn flakes
ou Penne à la crème au chorizo et Grana Padano AOP[2]

DESSERT
Café douceur : Café accompagné d'une douceur

MENU BISTROT

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

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 15€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18€90

ENTRÉE AU CHOIX
Œufs mayonnaise ou Duo de charcuterie

PLAT AU CHOIX
Plat du jour (Selon disponibilité en restaurant)
ou Steak haché façon bouchère 120 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 Crumble à la banane
ou "Comme un Sundae" ou Coupe de glace 2 boules

SCANNEZ-MOI ET RETROUVEZ LA CARTE AUTOMNE-HIVER
www.poivre-rouge.com/carte-menus

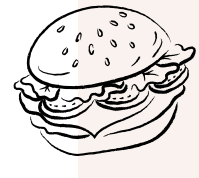
SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !

RÉSERVEZ EN LIGNE QUAND VOUS LE SOUHAITEZ !
www.poivre-rouge.com

MENU BURGER

BURGER + BOISSON 16€50

BURGER AU CHOIX
French burger ou Crousti poulet Tex-Mex



BOISSON AU CHOIX
Pepsi 33 cl ou Lipton ice-tea 25cl
ou Orangina 25 cl ou Oasis 25 cl
ou Seven up 33cl ou San Pellegrino 50 cl
ou Vittel 50 cl

Menu Poivrinio

Servi jusqu'à 10 ans

PLAT + 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, duo de haricots verts et haricots beurre, penne

DESSERT AU CHOIX
Compote de pommes ou Moelleux au chocolat ou Mini-sundae

BOISSON AU CHOIX OFFERTE
Pepsi 25 cl ou Limonade 25 cl
ou Diabolo 25 cl ou Sirop à l'eau 25 cl



Cocktail Enfant +2€90
Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon - 20 cl

Pour les steaks hachés, cuisson à cœur obligatoire pour les enfants et recommandée pour les personnes sensibles (femmes enceintes, personnes immunodéprimées, etc.).
2 AOP : Appellation d'Origine Protégée. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition dans votre restaurant.

Menu Bistrot Midi & Soir – St Germain du Puy – 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 28/04/2026 service compris. Photos non contractuelles. Crédits photos : Studio ÇaClaque, Jeremy Fiori, pexels . Suggestions de présentation – Sous réserve d'erreurs typographiques. Dans la limite des stocks disponibles.