

*Bienvenue
à votre table !*

RÉSERVEZ EN LIGNE
QUAND VOUS LE SOUHAITEZ !

www.poire-rouge.com

*Parce que
pour nous, le bonheur
ça se partage.*

Bienvenue pour
un tête-à-tête en amoureux,
un déjeuner entre collègues,
une planche à partager
entre copains
ou un dîner en famille !



Scannez-moi et retrouvez
la carte printemps-été

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



Suivez-nous sur
les réseaux sociaux !

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 !



*"Le meilleur des vins
c'est celui qu'on
boit entre amis !"*



Les vins

ROSÉ

L'atout FRAÎCHEUR !

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Rosé de Loire AOP⁽²⁾ "Domaine d'Aurillé" (sec) Léger, fruité, rafraîchissant.....	19€90	3€90
Luberon AOP⁽²⁾ "Domaine La Champone" Élégant, gourmand, floral.....	20€90	4€20
IGP⁽¹⁾ OC Vin biologique <i>Nouveau !</i> "Domaine de Taliani" Frais, croquant.....	19€20	3€80
Gris Pays d'Oc IGP⁽¹⁾ <i>Nouveau !</i> "Esprit de Massia" Rond, expressif, fruité.....	16€70	3€35

BLANC

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Viognier Pays d'OC IGP⁽¹⁾ "Albrières" Aromatique, frais, gourmand.....	17€80	3€55
"Gemini" VDF⁽⁴⁾ élaboré par Charles Hours (vin tendre) Frais, fruité.....	23€90	4€80

ROUGE

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Val de Loire Merlot IGP⁽¹⁾ "Domaine d'Aurillé" Suave, floral.....	19€90	3€90
Beaujolais AOC⁽³⁾ "Moulin Rouge" Gourmand, léger.....	21€00	4€20
Bordeaux AOC⁽³⁾ <i>Nouveau !</i> "Château Haut Maginet" Puissant, floral.....	18€50	3€70
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP⁽²⁾ "Les Javeaux" Fruité, soyeux, fin.....	24€60	4€90
Côte du Rhône AOP⁽²⁾ "Les Magérans" Rond, fruits rouges, épicé.....	17€65	3€55
IGP⁽¹⁾ OC Vin biologique <i>Nouveau !</i> "Domaine de Taliani" Fruité, soyeux.....	19€20	3€80

Les vins d'exception

Bourgogne AOP⁽²⁾ "André DUCAL" - Blanc Cépage "Chardonnay" élevé en fûts de chêne Frais, fruité, intense.....	Bouteille 75 cl	34€00
Haut Médoc AOC⁽³⁾ "Petit Sénéjac" - Rouge <i>Nouveau !</i> Puissant, aromatique.....	Bouteille 75 cl	32€60

LES VINS DE NOS CÉPAGES

Gard IGP⁽¹⁾, Les Vignerons Créateurs
ROUGE - Carignan
BLANC - Clairette
ROSÉ - Syrah/Grenache

Pichet
50 cl
7€95

Pichet
25 cl
4€95

CHAMPAGNE

Champagne Brut AOP⁽²⁾
"Louis Constant"..... Bouteille 75 cl **36€50** coupe 12 cl **7€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.



La carte
PRINTEMPS / ÉTÉ 2022

*Bienvenue
à votre
table !*



**poivre
rouge**
RESTAURANT
& GRILL

Annuaire PPI RESTAURATION - RCS ANGENES 325 975 506 - SAS au capital de 6 206 850 € - Siège social 21 de la Rampe Nord - Rue du Pion, 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - Les prix indiqués sur ce support sont les prix TTC au 05/04/2022 service compris. Photos non contractuelles. Crédits photos : Jean-Baptiste HALL, Stéfanie Garnier et Escopéto. Suggestions de présentation - Sous réserve d'erreurs typographiques dans la limite des abcs disponibles.

Les boissons

LES APÉRITIFS

Kir Breton 12 cl Cidre, crème de cassis.....	3€80
Vin Blanc Cassis 12 cl Vin blanc, crème de cassis.....	3€60
Muscat 8 cl.....	4€70
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 Gin, Schweppes Indian Tonic.....	6€40
Américano 10 cl Martini rouge, Campari, Martini blanc.....	6€90
Suze, Porto, Martini 4 cl.....	3€80
Pastis 51 2 cl.....	3€70
Ricard 2 cl.....	3€70

LES BIÈRES



	25 cl	33 cl	50 cl
Bière pression 1664	3€90	4€80	6€30
•GRIMBERGEN• blonde.....	4€30	5€50	7€10
Bière d'Abbaye ou du moment, au choix : rouge, blanche ou de saison (Selon tirage pression du restaurant)			
•GRIMBERGEN• bouteille 33 cl blonde, blanche, ambrée.....	5€50		
33 cl - Le vrai goût d'une bière, sans alcool.....	4€80		
Bière artisanale Poivre Rouge 33 cl - Au poivre rouge de Kampot.....	5€80		

LES WHISKIES

Aberlour 10 ans d'âge 4 cl.....	7€60
Ballantine's 4 cl.....	4€90
Jack Daniel's 4 cl.....	6€50
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.....	7€30
Bouteille 75 cl.....	36€50

LE CIDRE brut ou doux

Verre 25 cl.....	3€60
Bouteille 75 cl.....	7€60

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL 6€40

Mojito Classique 20 cl Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
Mojito by Poivre Rouge 20 cl <i>Nouvelle recette !</i> Mojito classique aromatisé à la fraise, sirop "Spicy Mango"*	
Piña Colada 20 cl Rhum Havana Club 3 ans, jus d'ananas, purée de noix de coco, crème liquide	
Spritz 20 cl Sirop de pêche blanche, Apérol, vin blanc, Perrier	

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€40

Virgin Mojito 16 cl Sirop saveur rhum, citron vert, menthe fraîche, Perrier	
Virgin Mojito by Poivre Rouge 16 cl <i>Nouvelle recette !</i> 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 EAUX

Eau plate	
Vittel 50 cl.....	3€40
100 cl.....	4€40
Eaux gazeuses	
Perrier 50 cl.....	3€60
100 cl.....	4€60
S.PELLEGRINO 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
Sprite 33 cl.....	3€50
Perrier 33 cl.....	3€50
Orbit 25 cl.....	3€50
Toutet 27,5 cl.....	3€50
Pampyl 25 cl.....	3€70
Flac 25 cl.....	3€50
Quokka 25 cl.....	3€50
Staveland 25 cl.....	3€50
Diabolo 25 cl.....	2€90
Cocktail enfant 20 cl Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon.....	2€90
<i>Repars avec ton gobelet Poivre Rouge !</i>	



"Chez nous, vous êtes reçus et ça change tout !"

Les entrées

Assiette bistrot

Jambon sec, pavé au poivre, terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot, Taleggio AOP⁽²⁾, Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾, cornichons

Simple.....	7€40
Maxi.....	13€90

Assiette tapas

Beignets de crevettes à l'ail et au persil, samoussas aux légumes, beignets de courgette et sauce cocktail⁽³⁾ parfumée au poivre Sechuan

Simple.....	6€30
Maxi.....	11€80



Gemini VDF⁽⁴⁾
élaboré par Charles Hours (vin tendre)

Feuilleté tomate cerise et fraise *Nouveau !*

Dés de brebis, pesto rosso, roquette et sauce vinaigrette tomate-fraise..... **6€20**

Moules farcies *Nouveau !*

Subtilement parfumées au Poivre Sechuan..... **6€90**

Petit Prix Terrine aux foies de volaille

et poivre rouge de Kampot, cuite en restaurant..... **5€90**



Tataki de thon *Nouveau !*

Sauce ananas-coco, coriandre, oignons rouges, noix de coco râpée et oignons frits..... **6€50**

Petit Prix Petite salade Caesar "Crunchy"

Aiguillettes de poulet corn flakes (1), croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano AOP⁽²⁾, tomate, salade, sauce caesar..... **5€95**

Petit Prix Foie gras de canard entier mi-cuit IGP⁽¹⁾ Sud-Ouest

Confiture de poire et coing aux épices..... **9€90**



Le Poke bowl *Nouveau !*

Riz, carottes râpées, fèves édamames, tomate cerise, basilic, guacamole, sauce vierge (coriandre, oignon rouge, tomate, paprika...) et sauce vinaigrette ananas-coco

- Au bœuf.....	14€50
- Au tataki de thon.....	14€90
- Galette de blé, épinard et emmental.....	14€50





*"Et pour vous...
c'est plutôt grillade
ou brochette ?"*



ET POUR
3€50
DE PLUS

**SAVOUREZ VOTRE
PIÈCE DE VIANDE
AVEC UN DÉLICIEUX
MORCEAU DE
FROMAGE FONDU**

Ribs de porc

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



Brochette de poulet

Filet de bœuf Chateaubriand

Magret de canard

Bordeaux AOC⁽³⁾
"Château Haut Maginet"

Andouillette pur porc ficelée.....	13€50
Ribs de porc marinés à la Texane.....	15€90
Mix grill Brochette de poulet marinée à la moutarde, <i>Nouvelle recette!</i> ½ ribs de porc mariné à la Texane, ½ pièce du boucher.....	25€50
Brochette de poulet 180 gr - marinée à la moutarde à l'ancienne et servie avec une sauce moutarde à l'ancienne et miel..... <i>Nouveau!</i>	13€50
Magret de canard IGP⁽¹⁾ Sud-Ouest SELON ARRIVAGE	
Demi.....	15€50
Entier.....	21€90
Filet de bœuf Chateaubriand 200 g.....	19€50
Steak haché façon bouchère 150 g.....	10€30
Supplément poitrine fumée ou œuf au plat : +1€00	
Pièce du boucher 180 gr.....	13€90
Tartare de bœuf "au couteau" race charolaise 180 gr.....	16€20

LE COIN DU CRU!

et aussi...

Côte de bœuf 400 gr.....	24€90
Entrecôte 300 gr.....	19€50
Onglet de bœuf 200 gr.....	15€95



Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾

LES SAUCES	LES GARNITURES
• Poivre de Kampot	• Frites
• Béarnaise	• Pomme au four
• Tombée d'échalote	• Riz
• Roquefort AOP ⁽²⁾	• Haricots verts
• Moutarde à l'ancienne et miel	• Salade verte
• Barbecue	• 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 salades et grandes assiettes



Salade Caesar "Crunchy"
Aiguillettes de poulet corn flakes, croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano AOP⁽²⁾, tomate, salade, sauce caesar..... **12€50**

La Terroir
Foie gras de canard entier mi-cuit IGP⁽¹⁾ Sud-Ouest, jambon sec, gésiers de canard confits, salade
Servie avec frites ou pomme au four..... **18€50**

Fondue de Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾
Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾, jambon cuit, jambon sec, pavé au poivre, salade, pomme au four..... **15€50**

Les poissons



Papillote de saumon en feuille de brick *Nouveau!*
servie avec du riz..... **15€95**

Fish and chips*..... **12€10**



Filet de bar au four, sauce vierge *Nouveau!*
(Coriandre, oignon rouge, tomate, paprika...)..... **16€20**

* Notre sauce cocktail est composée d'un savoureux mélange de mayonnaise, sauce soja, paprika, ail, thym... Recette végétarienne.

Les burgers



Italian Burger *Nouveau!*
Pain brioché, steak haché façon bouchère, jambon cru, Taleggio AOP⁽²⁾, pesto rosso, roquette, tomate, oignon
Simple (steak haché 150 gr)..... **14€90**
Double (2 steaks hachés 150 gr)..... **17€90**

Burger Crousti Poulet
Pain au pavot et sarrasin, aiguillettes de poulet corn flakes, Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾, salade, tomate, oignon
Simple..... **13€80**
Double..... **16€80**



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)..... **14€90**
Double (2 steaks hachés 150 gr)..... **17€90**

Poivre Rouge Burger
Pain brioché, steak haché façon bouchère, Comté AOP⁽²⁾, sauce cocktail parfumée au poivre Sechuan, salade, tomate, oignon
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)..... **12€20**
Double (2 steaks hachés 150 gr)..... **15€20**

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

MENU MIDI

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

PLAT + DESSERT + CAFÉ 11€50

Plat au choix

Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)
ou (1) Steak haché façon bouchère 150 gr
(Supplément poitrine ou œuf au plat : +1€00)

Dessert au choix

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 12€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 15€90

Entrée au choix

Salade de tomate au fromage de brebis
ou Œufs mimosa ou Duo de charcuterie

Plat au choix

Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)
ou Grillade du moment
ou Fish & chips

Dessert au choix

Dessert du jour (selon disponibilité en restaurant)
ou Mousse au chocolat ou Fromage blanc
ou "Comme un Sundae" ou Coupe de glace 2 boules

★ MENU GOURMAND ★

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 15€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19€50

Entrée au choix

Petite Caesar "Crunchy" ou Terrine aux foies de volaille
ou Feuilleté tomate cerise et fraise
ou (1) Foie gras de canard entier mi-cuit IGP⁽¹⁾
Sud-Ouest (Suppl. 4€00)

Plat au choix

Papillote de saumon en feuille de brick
ou (1) Pièce du boucher 180 gr ou (1) Poivre Rouge Burger
ou (1) Andouillette pur porc ficelée
ou (1) Filet de bœuf Chateaubriand (Suppl. 5€00)

Dessert au choix

Tiramisu revisité ou Coupe liégeoise
ou Maxi cookie 3 chocolats et boule de glace vanille
ou Crème brûlée à la vanille de Bourbon ou Glace 3 boules
Autre dessert à la carte (suppl. 1€50)

Menu Poivrinio

(servi jusqu'à 8 ans)

1 PLAT + 1 DESSERT 5€90

Plat au choix

Cheeseburger* ou Aiguillettes de poulet corn flakes
(plein filet)* ou Fish & chips de colin*
ou Steak haché*

*Plat accompagné au choix de frites, pomme au four, riz,
haricots verts, salade verte, penne.

Dessert au choix

Compote de pommes ou Maxi cookie 3 chocolats
ou 1 boule de glace et un topping au choix

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 +1€90

Les desserts



"Et si on commençait par le dessert ?"



Coupe Poivre Rouge

LES CLASSIQUES



Tiramisu revisité
Mascarpone, palet breton, café, poire..... **5€70**



Nage de fraise parfumée au Yuzu et boule de glace mascarpone **6€30**

Crème brûlée à la Vanille Bourbon **5€60**



Maxi cookie 3 chocolats et boule de glace Vanille
Sauce caramel au beurre salé et noisettes caramélisées..... **5€50**



LE CAFÉ OU THÉ gourmand !

accompagné de ses 3 gourmandises
Demandez sa composition à votre serveur(se) !

5€80



Moelleux au chocolat
et crème anglaise parfumée à la fève tonka..... **5€95**



Gaufre de Liège
Boule de glace, sauce caramel au beurre salé ou chocolat fondu..... **5€70**

Fromage blanc
Au choix : sucre, miel, coulis de fruits exotiques ou sauce caramel au beurre salé..... **3€50**

Mousse au chocolat **4€70**

LES PLAISIRS GLACÉS



Coupe estivale *Nouveau !*
2 boules sorbets (cassis et fruit de la passion), 1 boule de glace mascarpone, coulis de fruits exotiques, noisettes caramélisées, fraise et crème fouettée..... **6€10**

Maxi chou "façon" profiterole au chocolat
Chou, glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées, crème fouettée..... **6€10**

Coupe Poivre Rouge
½ maxi cookie 3 chocolats, 3 boules de glace (vanille, caramel fleur de sel, chocolat), sauce caramel au beurre salé, crème fouettée..... **6€10**

"Comme un Sundae"
2 boules de glace mascarpone, sauce caramel au beurre salé, éclats d'OREO®..... **4€60**

Coupe liégeoise
Au choix : café, chocolat ou dame blanche..... **5€95**

LES COUPES DE GLACE

2 boules **3€50**
3 boules **4€50**

Parfums de sorbets au choix :
Citron, cassis, fruit de la passion

Parfums de glaces au choix :
Vanille, café, fraise, mascarpone, rhum-raisins, caramel fleur de sel, chocolat

+ Topping au choix, suppl. 1€00
Palet breton, noisettes caramélisées, sauce caramel au beurre salé, coulis de fruits exotiques, chocolat fondu ou crème fouettée

LES BOISSONS CHAUDES



Café ou Décaféiné FOLLINET **2€00**

Thé 45 ou Infusion FOLLINET **2€50**

Chocolat chaud, Grand crème, Café Viennois **3€10**

LES DIGESTIFS

Demandez notre sélection !
4 cl..... **5€20**