

La Carte

BIENVENUE À VOTRE TABLE !



Chaleureusement
gourmande !



**poivre
rouge**
RESTAURANT
& GRILL

LES BIÈRES



BIÈRE PRESSION 1664	25 cl	33 cl	50 cl
Blonde	4€20	5€20	7€20
	5€20	6€20	8€20
Bière d'abbaye ou du moment, au choix : rouge, blanche ou de saison (selon tirage : pression du restaurant)			
			6€20
Bouteille 33 cl - blonde, rouge, ambrée			6€20
1664 33 cl - Le vrai goût d'une bière, sans alcool			5€20

LES COCKTAILS

AVEC ALCOL

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 SPITZ 20 cl

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

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 ALCOL

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 marque exclusivement produit

Pour bien commencer !



Nos Tapas

LA CHARCUT' Nouveau !

Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot (IGP), rosette de Lyon, jambon sec et cornichons

8€90

L'ASSIETTE BISTROT Nouvelle recette !

Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot (IGP), rosette de Lyon, jambon sec, cernambert normand, Saint-Marcellin (IGP), Roquefort AOP, confiture de poire et cing aux épices et cornichons

15€50

ASSIETTE TAPAS Nouvelle recette !

Beignets d'olignon, mini-taquitos et poivre rouge de Kampot (IGP), frites à dipper et sauce au Saint-Marcellin

14€10

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES

Servi avec crème fouettée et croûtons

6€50

TRANCHÉE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Confiture de poire et cing aux épices

11€20

Les Petits prix

ŒUFS MIMOSA

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE et poivre rouge de Kampot (IGP), cuites en restaurant

5€50

5€95



Finis et légers !

Nouveau !

TARTARE DE SAUMON

Mariné aux agrumes, choulette et huile d'olive

9€50

Nos Salades

SALADE AU SAINT-MARCELLIN IGP Nouveau !

Traies au Saint-Marcellin (IGP) et miel, lardons, noix, tomate, salade, sauce vinaigrette à l'échalote et oignons rouges

Petite 7€20

Grande 15€50

SALADE CAESAR "CRUNCHY"

Alguilletes de poulet corn flakes croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano AOP, tomate, salade et sauce caesar

Petite 6€90

Grande 14€90

SALADE GOURMANDE AU FOIE GRAS

Pommes de terre gratinées au sel de Guérande, tranche de foie gras de canard entier, fondue d'échalotes, salade, sauce vinaigrette à l'échalote et oignons rouges

18€50

Les Mijotés

Nouveau !

TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS* ET MIEL
Garniture au choix : * Raisins, abricots, figues et amandes.

16€30

Fondue & Tartiflette

BOULETTES DE BŒUF SAUCE CHIMICHANGA*
Garniture au choix.

15€50

FONDUE DE FROMAGE
Jambon cuit, jambon sec, rosette de Lyon, tomate, salade, frites ou pommes de terre grenaille au sel de Gâtérande
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⁾
Forme de terre grenaille au sel de Gâtérande, lardons fumés, Reblochon de Savoie AOP⁽²⁾, oignon, crème, vin blanc, Châchette 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€30

FILET DE BAR
Sauce au beurre citronné et riz

17€90

FISH & CHIPS*
Frites de collobard & frites

14€20

Les Burgers

steak haché façon bouchère 150 gr

15€10

BURGER BRIQUE
Brique, steak haché façon bouchère, galette de pomme de terre, comté AOP⁽²⁾, sauce BBQ, poitrine fumée, salade, tomate, oignon rouge

16€10

Double (2 steaks hachés 150 gr) **19€80**

BRQ BURGER
Pain brioche, steak haché façon bouchère, galette de pomme de terre, comté AOP⁽²⁾, sauce BBQ, poitrine fumée, salade, tomate, oignon rouge

16€10

Double (2 steaks hachés 150 gr) **19€80**

FENCH BURGER
Pain au pavot et sarrazin, steak haché façon bouchère, cheddar, sauce burger, salade, tomate, oignon rouge

14€10

Double (2 steaks hachés 150 gr) **17€80**

BURGER CROUSTI POULET
Pain brioche, agnollettes de poulet corn flakes, sauce au Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾, salade, tomate, oignon rouge.

15€10

Double **18€80**

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

15€10

Double **18€80**

Extra poitrine fumée : + 1€50

Extra œuf au plat : + 1€50 / Extra fromage : + 1€50

Sur le Grill

ENTRECÔTE 300 gr **22€80**

RIBS DE PORC MARINÉS À LA TEXANE **18€80**

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND 200 gr **22€80**

ANDOUILLETTE PUR PORC FICELÉE **15€80**

MX GRILL ½ magret de canard, ½ ribs de porc mariné à la Texane, ½ pièce du bouchère **29€80**

MAGRET DE CANARD Demi **18€70**

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE Entier **25€70**

PIÈCE DU BOUCHÈRE 180 gr **15€80**

le Coeur du cu

TARTARE DE BŒUF "AU COUPEAU"
RACE CHAROLAISE 180 gr

17€50

Souvenez votre pièce de viande avec un délicieux morceau de fromage
Camenbert normand, Saint-Marcellin IGP⁽¹⁾ ou Reblochon de Savoie AOP⁽²⁾

4€50 DE PLUS

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK 210 gr

19€50

ONGLET DE BŒUF 200 gr **18€70**

BAVETTE D'ALOYAU 160 gr **15€50**

LES SAUCES

- Poivre de Kampot IGP⁽¹⁾
- Béarnaise
- St-Marcellin IGP⁽¹⁾
- Fondue d'échalotes
- Roquefort AOP⁽²⁾
- Barbecue

LES GARNITURES

- Frites
- Pommes de terre grenaille au sel de Gâtérande
- Riz
- Haricots verts
- Salade verte
- Tagliatelles

(1) IGP : Indication Géographique Protégée. (2) AOP : Appellation d'Origine Protégée. Les produits indiqués sont exclusifs pour les consommateurs français. Les autres produits sont à destination des consommateurs étrangers. Les produits indiqués sont exclusifs pour les consommateurs français. Les autres produits sont à destination des consommateurs étrangers.

Les Menus

MENU MIDI

Le midi, du lundi au vendredi aux/ jours fériés
PLAT + CAFÉ + GOURMANDISE 12€90

Plat au choix

Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)
ou 1 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 aux/ jours fériés

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

Entrée au choix

Grais miniosa ou Assiette de charcuterie

Plat au choix

Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)
ou Steak haché à la crème 150 gr
(Supplément poitrine fumée ou œuf : +1.650) 

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

ou Velouté de Butternut et châtaignes

ou 1 Tranche de foie gras de canard entier 

(Suppl. 4€50)

Plat au choix

1 Pièce du boucher 180 gr ou 1 French Burger
ou Boulettes de bœuf sauce chimichanga 

ou Andouillette pur porc ficelée

ou Pavé de saumon sauce curry coco (Suppl. 3€00)

ou 1 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)

Les Desserts

Vous allez vouloir
goûter à tout !

Encore
plus de
plaisir !



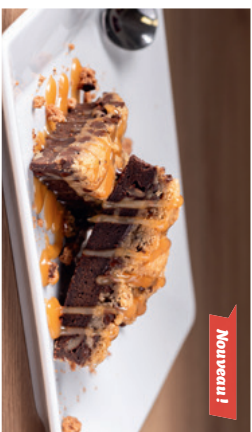
LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND
accompagné de ses 4 gourmandises
Demandez sa composition !

7€50

Les Classiques



**TIRAMISU AUX POMMES
CARAMELISÉES. 6€50**



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



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

Croquant et
délicieux !



**CRUMBLE AUX POMMES
CARAMELISÉES ET NOIX**
Accompagné d'une bouteille de glace vanille

6€40

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 6€30
MOELLEUX AU CHOCOLAT 6€30
Bêlats de noisette et crème anglaise



**Nouveau topping !
Cookies Granola***

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

MOUSSE AU CHOCOLAT 5€95

LES COUPES DE GLACES 5€50

2 boules. 4€50

3 boules. 5€50

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, noisettes,

éclats d'OREO*, M&M'S* ou COOKIES GRANOLA*,

sauce caramel au beurre salé, chocolat fondu, crème fouettée

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Demandez
sa composition !

DUO 4€50

TRIO 6€50

Nouveau !



Les Créations glacées



Nouveau !

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

Pâte à choux pure beurre, 3 boules de glace vanille,
crème fouettée, chocolat fondu et amandes
effilées 6€50



COUPE BRETONNE

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



COUPE POIVRE ROUGE Nouvelle recette !

Brûlures 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 FOLLÉIT 2€10

THÉ  OU INFUSION FOLLÉIT 2€80

CHOCOLAT CHAUD, GRAND CRÈME, 3€50

CAFÉ VIENNOIS

LES DIGESTIFS

Demandez notre sélection / 4 cl. 5€90



Les rouges

**MINERVOIS AOP⁽²⁾ "Les collines blanches"**

Aromatique, généreux.....

PAYS D'OC IGP⁽¹⁾ "Elles by L'Engarran" (servi frais)

Fruits rouges, croquant, frais.....

**Coup de cœur** **VAL DE LOIRE MERLOT IGP⁽¹⁾ "Domaine d'Aurillé" Nouveau !**

Suave, floral.....

BEAUJOLAIS AOP⁽²⁾ "Moulin Rouge"

Gourmand, léger.....

BORDEAUX AOP⁽²⁾ "Château Haut Maginet"

Puissant, floral.....

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOP⁽²⁾ "Ambroisie"

Fruits noirs, doux et ronds.....

CÔTES DU RHÔNE AOP⁽²⁾ "Réserve des Hospitaliers"**Coup de cœur**

Rond, souple et élégant.....

**IGP⁽¹⁾ PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE "Domaine de Taliani"**

Fruité, soyeux.....

HAUT MÉDOC AOP⁽²⁾ "Petit Sénéjac"**Cuvée Premium**

Puissant, aromatique.....



13€60

Bouteille
75 cl

21€00

Verre
12,5 cl

4€20

24€90

4€90

19€90

4€00

21€70

4€30

20€40

4€10

24€10

4€80

21€50

4€30

19€90

4€00

34€00



Les blancs

CHARDONNAY VAL DE LOIRE IGP⁽¹⁾ "by Famille CHAUVIN"

Frais, rond, sec.....

VIOGNIER PAYS D'OC IGP⁽¹⁾ "Domaine Foncalieu"

Puissant, fruité.....

"GEMINI" VDF⁽³⁾ élaboré par Charles Hours (vin tendre)

Tendre, fruité.....



13€60

Bouteille
75 cl

19€90

Verre
12,5 cl

4€00

20€90

4€20

24€90

5€00



Les rosés

**IGP⁽¹⁾ PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE "Domaine de Taliani"**

Frais, croquant.....

ROSÉ DE LOIRE AOP⁽²⁾ "Domaine d'Aurillé" Nouveau !

Léger, sec, rafraîchissant.....

GRIS PAYS D'OC IGP⁽¹⁾ "Esprit de Massia"

Rond, expressif, fruité.....

Bouteille
75 cl

19€90

Verre
12,5 cl

4€00

19€90

4€00

18€40

3€70



Le champagne

CHAMPAGNE BRUT AOP⁽²⁾ "Louis Constant"**Bouteille**
75 cl

42€00

Coupe
12 cl

8€40

Les vins de
nos cépages !**GARD IGP⁽¹⁾ "LES VIGNERONS CRÉATEURS"**

Rouge Carignan - Blanc Clairette - Rosé Syrah/Grenache

Pichet
50 cl
8€50Pichet
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](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.