

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

Œufs mimosa ou Tomate feta

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 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 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€50)

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, 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, ...).

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



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

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⁽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-taquito  nacho cheese 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 (x5) *Nouveau !* **6€95**

 **MINI-TAQUITOS** (x5)  **5€95**



Les Boissons

LES BIÈRES

BIÈRE PRESSION 1664  25 cl **4€30** 33 cl **5€30** 50 cl **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

7€50

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"

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

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

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

LES COCKTAILS 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"

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**

BLANC DE BLANCS N°B
Coupe 12 cl **4€50** Bouteille 75 cl **32€50**

LE CIDRE brut ou doux

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

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, FETA ET PIGNONS DE PIN *Nouveau !*

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, 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 APÉRITIFS

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

KIR PÉTILLANT 12 cl
Blanc de blancs, crème de cassis **4€90**

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

 33 cl **3€90**

 33 cl **3€90**

 25 cl **3€90**

 33 cl **3€90**

 25 cl **3€90**

 27,5 cl **3€90**

 25 cl **4€10**

 25 cl **3€90**

 25 cl **3€90**

 25 cl **3€90**

 25 cl **3€90**

 25 cl **3€90**

 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

 50 cl **3€80** 100 cl **4€80**

EAUX GAZEUSES  50 cl **3€90** 100 cl **4€90**

 50 cl **3€90** 100 cl **4€90**

 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€50**
**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⁽¹⁾** 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*



Les Burgers

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 fouettée 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

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 RUMSTEAK 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

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

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 "AU COUTEAU" RACE CHAROLAISE
180 gr **17€80**

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

Qui a parlé de
Summer body ?

Les Desserts



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

7€50

Encore
plus de
plaisir !

Les Classiques

TIRAMISU AUX FRAISES ET À LA MENTHE <i>Nouvelle recette !</i>	6€50
BABA AU RHUM <i>Nouveau !</i> et crème fouettée.....	6€50
Supplément 1 shooter de rhum ambré (2 cl) : +2€50	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6€20
DONUTS KINDER BUENO® <i>Nouveau !</i> Donuts, 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 FOLLLET.....	2€30
THÉ OU INFUSION FOLLLET.....	3€10
CHOCOLAT CHAUD, GRAND CRÈME, CAFÉ VIENNOIS	3€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-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 noisettes ou crème fouettée	

Les Créations glacées



PROFITEROLES PÂTE À TARTINER NOISETTES <i>Nouvelle recette !</i> 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 <i>Nouveau !</i> 2 boules de glace vanille et 1 boule de glace fraise, compotée de fraise à la menthe, crème fouettée et fraise 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 75 cl Verre 12,5 cl

IGP⁽¹⁾ PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE <i>Quantité limitée !</i> "Domaine de Taliani" Léger, fruité.....	19€90	4€00
LES ANGELOTS LANGUEDOC AOP⁽²⁾ "Chateau de l'Engarran" Minéral, rafraîchissant.....	25€30	5€10
CÔTES DE PROVENCE AOP⁽²⁾ "Elliott de Beausoleil" <i>Coup de cœur</i> Frais, croquant.....	25€80	5€20

Les rouges

Bouteille 75 cl Verre 12,5 cl

MARCILLAC AOP⁽²⁾ "Le Cros" Épicé, fruits rouges.....	24€90	4€90
PAYS D'OC IGP⁽¹⁾ <i>HACHETTE VINS MEILLEURS VIGNERONS DE FRANCE 2021</i> <i>Coup de cœur</i> "Elles by L'Engarran" (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.....	21€70	4€30
BORDEAUX AOP⁽²⁾ "Château Haut Maginet" Puissant, floral.....	20€40	4€10
TOURAINES GAMAY AOP⁽²⁾ "Dumnacus vigneron" Équilibré, souple.....	24€90	4€90
CÔTES DU RHÔNE AOP⁽²⁾ <i>Coup de cœur</i> "Réserve des Hospitaliers" Rond, souple et élégant.....	21€50	4€30
IGP⁽¹⁾ PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE "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 75 cl Verre 12,5 cl

CHARDONNAY VAL DE LOIRE IGP⁽¹⁾ <i>50 cl</i> "by Famille CHAUVIN" Frais, rond, sec.....	13€60	19€90	4€00
"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.....	20€90	4€20	

Champagne et blanc de blancs

Bouteille 75 cl Coupe 12 cl

CHAMPAGNE BRUT AOP⁽²⁾ "Louis Constant".....	42€00	
BLANC DE BLANCS N°B	32€50	4€50

LES VINS DE NOS CÉPAGES

GARD IGP⁽¹⁾ "Les vignerons créateurs" Rouge Carignan - Blanc Clairette Rosé Syrah/Grenache.....	25 cl 5€60	50 cl 8€50
--	------------	------------

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