

LES ENTRÉES



À PARTAGER

Assiette Tapas 9€90
Assortiment de queues de crevettes croustillantes, tempura de légumes, churros oignons, falafels

Entrée du moment <i>Demandez à votre serveur(se)</i>	5€50
Tomate et mozzarella di bufala nouveau	5€50
Ceviche de cabillaud nouveau Dos de cabillaud, julienne de pomme et sauce sweet chili ^[3]	6€60
Petit prix Petite salade Caesar "Crunchy" Aiguillettes de poulet corn flakes [1] , croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano, tomate, salade, sauce caesar.....	4€80
[1] Foie gras de canard entier mi-cuit IGP^[1] Sud-Ouest	8€90

LES BURGERS

French Burger Pain au pavot et sarrasin, steak haché façon bouchère [1] , cheddar, sauce burger, salade, tomate, oignon Petit prix Simple [steak haché 150 gr].....	10€90
Double [2 steaks hachés 150 gr].....	13€90
Burger Crousti Poulet Pain au pavot et sarrasin, aiguillettes de poulet corn flakes [1] , Saint-Marcellin IGP ^[2] , salade, tomate, oignon Simple	12€70
Double	15€70
Poivre Rouge Burger Pain brioché, steak haché façon bouchère [1] , Comté AOP ^[2] , sauce Poivre Rouge [3] , salade, tomate, oignon Simple [steak haché 150 gr].....	12€50
Double [2 steaks hachés 150 gr].....	15€50



Tous les burgers sont proposés en version végétarienne avec un steak de blé, épinard et emmental.

LE COIN DU CRU

[1] Tartare de bœuf "au couteau" race charolaise 180 gr.....	14€90
--	-------

poivre rouge

RESTAURANT & GRILL

LA CARTE

Bienvenue à votre table

ÉTÉ 2020



LES PLATS

LES PÂTES

Petit prix Penne au basilic et mozzarella di bufala nouveau Penne, basilic, billes de mozzarella di bufala, tomate, huile d'olive.....	10€90
--	-------

LES POISSONS

Petit prix Fish and chips	11€20
<i>* Filet de cabillaud et frites</i>	
Dos de cabillaud sauce sweet chili^[3] nouveau	13€90

SALADES ET ASSIETTES GOURMANDES



La grande Caesar "Crunchy" Aiguillettes de poulet corn flakes [1] , croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano, tomate, salade, sauce caesar	11€90
La Terroir	16€90
Foie gras de canard entier mi-cuit IGP ^[1] Sud-Ouest [1] , jambon sec, magret de canard fumé IGP ^[1] Gascogne [1] , salade, servis avec frites ou pomme au four	
Salade de cabillaud et pomme de terre nouveau Dos de cabillaud, pomme de terre au four, haricots verts, olives noires, mayonnaise persillée, salade ...	12€50

LES VIANDES

[1] Ribs de porc marinés à la Texane 500 gr.....	14€90
[1] Andouillette pur porc ficelée	12€50
Onglet de bœuf 200 gr.....	14€50
[1] Filet de bœuf Chateaubriand 200 gr....	17€90
[1] Brochette de poulet nouveau 180 gr Marinée aux épices tandoori, persil et coriandre.....	11€90
[1] Magret de canard IGP^[1] Gascogne Entier.....	19€90
Demi	13€90
Entrecôte 300 gr.....	17€90
Petit prix [1] Steak haché façon bouchère 150 gr.....	8€50
[1] côte de bœuf nouveau 500 gr.....	24€90
[1] Pièce du boucher 180 gr.....	12€90

LES SAUCES

Béarnaise - Poivre de Kampot
Roquefort AOP^[2] - Tombée d'échalote

LES GARNITURES

Frites - Pomme au four - Mélange de 3 riz
Haricots verts - Salade verte - Penne
- Garniture seule 3€ -



LES CLASSIQUES



Charlotte aux fruits rouges et mascarpone nouveau	6€10
Petit prix Mousse au chocolat	4€30

Gaufre de Liège nouveau	5€40
Boule de glace, sauce caramel au beurre salé ou chocolat fondu	
Crème brûlée à la vanille bourbon	4€90
Trio de Panna Cotta nouveau	5€90
Cocktail de fruits rouges, caramel au beurre salé et coulis de fruits exotiques	
Petit prix Fromage blanc	3€10
Au choix : sucre, miel, coulis de framboise, sauce caramel au beurre salé ou coulis de fruits exotiques	
LES PLAISIRS GLACÉS	
Coupe "Poivre Rouge"	5€90
1/2 cookie triple chocolat, 3 boules de glace (vanille, caramel fleur de sel, chocolat cookie), sauce caramel au beurre salé, chantilly	
Petit prix "Comme un sundae"	4€10
2 boules de glace mascarpone, sauce caramel au beurre salé, éclats d'OREO®	
Coupe Estivale nouveau	5€50
1 boule de glace fraise, 2 boules de sorbet (framboise et passion), chantilly et coulis de fruits exotiques	
Petit prix LES COUPES DE GLACE	
2 boules	2€90
3 boules	3€90
Parfums de sorbets au choix : framboise, citron vert, passion, poire	
Parfums de glaces au choix : vanille, café, pistache, fraise, mascarpone, rhum-raïns, caramel fleur de sel, chocolat cookie	

Le café ou thé gourmand **nouveau**

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

5€50

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné FOLLLET	1€90
Thé AB ou Infusion FOLLLET	2€40
Chocolat chaud, Grand crème, Café Viennois	2€90

LES MENUS

Le menu gourmand

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	15€50
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	18€90

Entrée au choix

Entrée du moment **ou** Tomate et mozzarella di bufala

ou Petite salade Caesar Crunchy **ou** **[1]** Foie gras de canard entier mi-cuit IGP^[1] Sud-Ouest [Suppl. 3€00]

Plat au choix

[1] Pièce du boucher 180 gr **ou** **[1]** Poivre Rouge Burger **[3]** **ou** **[1]** Andouillette pur porc ficelée

ou Dos de cabillaud sauce sweet chili^[3] **ou** **[1]** Filet de bœuf Chateaubriand 200 gr [Suppl. 4€00]

Dessert au choix

Crème brûlée à la vanille Bourbon **ou** Coupe Estivale **ou** Trio de Panna Cotta

ou Coupe de glace 3 boules **ou** Autre dessert à la carte [Suppl. 1€50]

★ LA SÉLECTION PLAISIR ★

Le menu midi

Le midi, du lundi au vendredi
sauf jours fériés

PLAT + DESSERT
8€50

Plat

[1] Steak haché façon bouchère 150 gr

Dessert

Café doux :
café **ou** thé
accompagné
d'une gourmandise

Le menu bistrot

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

PLAT + DESSERT 10€90

ENTRÉE + PLAT 13€50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 15€50

Entrée au choix

Assiette de crudités **ou** Assiette de charcuterie

Plat au choix

Grillade du moment 160 gr

ou **[3]** Penne au basilic et mozzarella di bufala

ou Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)

Dessert au choix

Mousse au chocolat **ou** "Comme un Sundae"

ou Dessert du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou Fromage blanc

[1] IGP : Indication Géographique Protégée. [2] AOP : Appellation d'Origine Protégée. [3] Mélange de piment doux, ail, sucre, vinaigre, huile d'olive, échalote, coriandre et citron vert.

[3] Légèrement relevée, notre sauce Poivre Rouge est composée d'un savoureux mélange de poivron rouge, tomate, oignon, aromates, épices, graines de moutarde...

[1] Viande d'origine française.

[3] Recette végétarienne.

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 !