

## LES ENTRÉES



### À PARTAGER

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

**Entrée du moment**  
*Demandez à votre serveur(se)* ..... 5€50

**Tomate et mozzarella di bufala** **nouveau** ..... 5€50

**Ceviche de cabillaud** **nouveau**  
Dos de cabillaud, julienne de pomme et sauce sweet chili<sup>[3]</sup> ..... 6€60

**Petite salade Caesar "Crunchy"**  
Aiguillettes de poulet corn flakes <sup>[1]</sup>, croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano, tomate, salade, sauce caesar ..... 4€80

**Foie gras de canard entier mi-cuit IGP<sup>[1]</sup> Sud-Ouest** ..... 8€90

## LES BURGERS

**French Burger**  
Pain au pavot et sarrasin, steak haché façon bouchère <sup>[1]</sup>, cheddar, sauce burger, salade, tomate, oignon  
**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 <sup>[1]</sup>, Saint-Marcellin IGP<sup>[2]</sup>, salade, tomate, oignon  
**Simple** ..... 12€70  
**Double** ..... 15€70

**Poivre Rouge Burger**  
Pain brioché, steak haché façon bouchère <sup>[1]</sup>, Comté AOP<sup>[2]</sup>, sauce Poivre Rouge <sup>[3]</sup>, 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

**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

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

### LES POISSONS

**Fish and chips** ..... 11€20  
*\* Filet de cabillaud et frites*  
**Dos de cabillaud sauce sweet chili<sup>[3]</sup>** **nouveau** ..... 13€90

### SALADES ET ASSIETTES GOURMANDES



**La grande Caesar "Crunchy"** ..... 11€90  
Aiguillettes de poulet corn flakes <sup>[1]</sup>, croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano, tomate, salade, sauce caesar

**La Terroir** ..... 16€90  
Foie gras de canard entier mi-cuit IGP<sup>[1]</sup> Sud-Ouest <sup>[1]</sup>, jambon sec, magret de canard fumé IGP<sup>[1]</sup> Gascogne <sup>[1]</sup>, 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

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

### LES SAUCES

Béarnaise - Poivre de Kampot  
Roquefort AOP<sup>[2]</sup> - 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

**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

**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

**"Comme un sundae"** ..... 4€10  
2 boules de glace mascarpone, sauce caramel au beurre salé, éclats d'OREO<sup>®</sup>

**Coupe Estivale** **nouveau** ..... 5€50  
1 boule de glace fraise, 2 boules de sorbet (framboise et passion), chantilly et coulis de fruits exotiques

### 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-raisins, 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* <sup>[1]</sup> Foie gras de canard entier mi-cuit IGP<sup>[1]</sup> Sud-Ouest [Suppl. 3€00]

#### Plat au choix

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

*ou* Dos de cabillaud sauce sweet chili<sup>[3]</sup> *ou* <sup>[1]</sup> 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

<sup>[1]</sup> 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* <sup>[3]</sup> 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.

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

<sup>[1]</sup> Viande d'origine française.

<sup>[3]</sup> 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 !