

La Carte

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024

*Et si on
passait
en mode été ?*

Bon appétit !

**poivre
rouge**
RESTAURANT
& GRILL

LES BIÈRES



	25 cl	33 cl	50 cl
BIÈRE PRESSION 1664	4€20	5€20	7€20
Blonde	5€10	6€10	8€10
Bière d'Abbaye ou du moment, au choix : rouge, blanche ou de saison (Selon tirage pression du restaurant)			
Bouteille 33 cl - blonde, blanche, ambrée.....	6€10		
1664 00 33 cl - Le vrai goût d'une bière, sans alcool.....	5€20		

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL

MOJITO CLASSIQUE 20 cl

Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, Perrier

7€10

MOJITO BY POIVRE ROUGE 20 cl

Mojito classique aromatisé à la fraise, sirop "Spicy Mango"

Subtilement épicé !

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, Cinzano aperitivo, vin blanc, Perrier

À LA BIÈRE 1664

SWEET PEPPER 25 cl

Purée de fraise, sirop de pamplemousse, poivre du moulin, bière

6€90

BRASILIA 25 cl

Purée de fruit de la passion, sirop de curaçao, bière

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 16 cl

Sirop saveur rhum, citron vert, menthe fraîche, Perrier

6€10

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.

LES SODAS & JUS

Coca-Cola 33 cl.....	3€80
Coca-Cola SANS SUCRES 33 cl.....	3€80
Sprite 25 cl.....	3€80
Perrier 33 cl.....	3€80
Oasis 25 cl.....	3€80
Toutel 27,5 cl.....	3€80
granint 25 cl.....	4€10
25 cl.....	3€80
25 cl.....	3€80
25 cl.....	3€80
DIABOLO 25 cl.....	2€90
COCKTAIL ENFANT 20 cl	
Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon.....	2€90

LES EAUX

EAU PLATE

Vittel 50 cl.....	3€60
100 cl.....	4€60

EAUX GAZEUSES

Perrier 50 cl.....	3€80
100 cl.....	4€80
S. PELLEGRINO 50 cl.....	3€80
100 cl.....	4€80

LES APÉRITIFS

KIR BRETON 12 cl

Cidre, crème de cassis..... 3€90

VIN BLANC CASSIS 12 cl

Vin blanc, crème de cassis..... 3€90

MUSCAT 8 cl.....

4€90

RHUM HAVANA CLUB (AMBRÉ)

AÑEJO ESPECIAL 4 cl..... 5€70

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS 4 cl..... 5€10

VODKA WYBOROWA 4 cl..... 5€10

GIN TONIC 20 cl

Gin, Schweppes Indian Tonic..... 6€90

AMERICANO 10 cl

Martini rouge, Campari, Martini blanc..... 6€90

SUZE, PORTO, MARTINI 4 cl..... 4€10

PASTIS 51 2 cl..... 3€90

RICARD 2 cl..... 3€90

LES WHISKIES

ABERLOUR 10 ANS D'ÂGE 4 cl..... 7€90

BALLANTINE'S 4 cl..... 5€50

JACK DANIEL'S 4 cl..... 6€90

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€80

Bouteille 75 cl..... 37€40

LE CIDRE brut ou doux

Verre 25 cl..... 3€90

Bouteille 75 cl..... 7€90

Les Entrées

Fraîcheur et soleil dans les assiettes !

Nos Tapas

ASSIETTE BISTROT

Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot IGP(1), chorizo ibérico, jambon sec, camembert normand, comté AOP(2) et cornichons.

Simple..... 8€50

Maxi..... 14€90

ASSIETTE TAPAS

Samoussas aux légumes, bouchées de camembert pané, beignets d'oignons et sauce au poivron..... 14€10

Ou

BEIGNETS D'OIGNONS (x7)..... 5€90

SAMOUSSAS AUX LÉGUMES (x5)..... 7€50

BOUCHÉES CAMEMBERT (x6)..... 7€10



Frais & exotique !

TARTARE DE THON ALBACORE À LA MANGUE Nouveau !

Mariné à l'huile d'olive, échalote, coriandre, tomate cerise et citron jaune

Simple..... 8€90

Double (servi avec garniture au choix)..... 17€20

TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Confiture de poire et coing aux épices..... 11€20



Les Petits prix

TOMATE MOZZARELLA DI BUFALA Nouveau ! CAMPANA AOP(2), SAUCE PESTO AU PARMESAN 5€90

Olives noires et pignons de pin.....

TAGLIATELLES DE COURGETTES ET GRANA PADANO AOP(2) Nouveau ! Marinées à l'huile d'olive, pignons de pin, tomate cerise et basilic..... 5€90

5€50

ŒUFS MIMOSA Nouveau !

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE et poivre rouge de Kampot IGP(1), cuite en restaurant.. 5€90

Nos Salades

SALADE AU CAMEMBERT PANÉ

Bouchées de camembert pané, tomate, oignon rouge, poitrine fumée, salade et sauce vinaigrette au basilic

Petite..... 6€90

Grande..... 14€90

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 GRECQUE Nouveau !

Tagliatelles de courgettes, tomate, olives noires, oignon rouge, feta AOP(2), piperade, salade et sauce vinaigrette au basilic

Petite..... 6€90

Grande..... 14€90





Sur le Grill

Amateurs de plaisir, vous êtes au bon endroit !



POIVRE ROUGE VEILLE À LA QUALITÉ DE SES VIANDES GRÂCE À UN PARTENAIRE VIANDE RECONNU

- MIX GRILL**
½ magret de canard, ½ ribs de porc mariné à la Texane, ½ pièce du boucher..... **29€50**
- ANDOUILLETTE PUR PORC FICELÉE** **15€50**
- RIBS DE PORC MARINÉS À LA TEXANE**..... **18€90**
- MAGRET DE CANARD**
Demi..... **18€50**
Entier..... **25€50**
- STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE** 150 gr..... **11€80**
Supplément poitrine fumée ou œuf : +1€50



- ENTRECÔTE** 300 gr..... **22€90**
- PIÈCE DU BOUCHER** 180 gr..... **15€90**



FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND 200 gr

22€90

ET POUR **4€50** DE PLUS

SAVOUREZ VOTRE PIÈCE DE VIANDE AVEC UN DÉLICIEUX MORCEAU DE CAMEMBERT NORMAND FONDU



LES SAUCES

- Poivre de Kampot IGP⁽¹⁾
- Béarnaise
- Grana Padano AOP⁽²⁾ **Nouveau !**
- Fondue d'échalotes
- Roquefort AOP⁽²⁾
- Barbecue

LES GARNITURES

- Frites
- Piperade **Nouveau !**
- Riz
- Haricots verts
- Salade verte
- Tagliatelles

GARNITURE SEULE **3€50**

Et aussi...

- ONGLET DE BŒUF** 200 gr..... **18€50**
- BAVETTE D'ALOYAU** 160 gr..... **15€50**

Le coin du cru



TARTARE DE BŒUF "AU COUTEAU" RACE CHAROLAISE 180 gr..... **17€50**

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

Les Burgers



Suggestion **BIÈRE** *GRIMBERGEN* pression ou bouteille

ONION RINGS BACON BURGER **Nouveau !**

Pain brioché, steak haché façon bouchère, beignets d'oignons, cheddar, poitrine fumée, tomate, oignon rouge, sauce smokey baconnaise*, salade.

- Simple** (steak haché 150 gr)..... **16€00**
- Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **19€50**

POIVRE ROUGE BURGER

Pain brioché, steak haché façon bouchère AOP⁽²⁾, coulis de poivron, chorizo ibérico, salade, tomate, oignon rouge

- Simple** (steak haché 150 gr)..... **15€00**
- Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **18€50**

BBQ BURGER

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

- Simple** (steak haché 150 gr)..... **16€00**
- Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **19€50**

FRENCH BURGER

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

- Simple** (steak haché 150 gr)..... **14€00**
- Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **17€50**



BURGER CROUSTI POULET **Nouvelle recette !**

Pain brioché, aiguillettes de poulet corn flakes, sauce pesto au parmesan et Grana Padano AOP⁽²⁾, salade, tomate, oignon rouge.

- Simple**..... **15€00**
- Double**..... **18€50**

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

Recette végétarienne.

*Sauce crémeuse, corsée et herbacée au goût fumé, légèrement piquante et acidulée, avec des notes de bacon salé.

Nos Plats de saison



Un classique de la cuisine réunionnaise !

ROUGAIL SAUCISSE

Subtilement épicé ! Servi avec du riz..... **15€50**

GNOCCHIS AU CHORIZO, PIPERADE ET EMMENTAL RÂPÉ **Nouveau !**

Servi avec de la salade..... **14€90**

FONDUE DE CAMEMBERT NORMAND

Jambon cuit, jambon sec, chorizo ibérico, camembert normand, tomate, salade, frites..... **18€50**

Les Poissons



Un petit air d'Italie !

PAVÉ DE SAUMON TOMATE ET SAUCE PESTO AU PARMESAN **Nouveau !**
Pignons de pin, riz

16€90

FILET DE BAR

Sauce au beurre citronné et riz..... **17€90**



FISH & CHIPS*..... **14€20**

*Filet de cabillaud & frites

Les Menus

MENU MIDI

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

PLAT + CAFÉ + GOURMANDISE 12€50

Plat au choix

Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou 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 sauf jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 14€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 17€90

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: +1€50)

ou Aiguillettes de cabillaud en fish & chips

Dessert au choix

Dessert du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou Mousse au chocolat ou Skyr Granola

ou "Comme un Sundaë" ou Coupe de glace 2 boules

Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 18€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22€90

Entrée au choix

Terrine aux foies de volaille

ou Petite salade au camembert pané

ou Petite salade Grecque

ou Foie gras de canard entier

(Suppl. 4€50)

Plat au choix

Pièce du boucher 180 gr ou French Burger

ou Rougail saucisse ou Andouillette pur porc ficelée

ou Filet de bar sauce au beurre citronné

et riz (Suppl. 3€00)

ou Filet de bœuf Chateaubriand (Suppl. 5€50)

Dessert au choix

Tiramisu aux pommes caramélisées

ou Coupe mangue croustillante

ou Tartelette aux framboises et mascarpone

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon ou Glace 3 boules

Autre dessert à la carte (Suppl. 2€10)



Les Desserts

Hmmm...
Envie de tout
goûter !



LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND
accompagné de ses 3 gourmandises
Demandez sa composition !

6€90



MOELLEUX AU CHOCOLAT

Éclats de noisettes et crème anglaise..... 6€20

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 6€20



GAUFRE DE LIÈGE

Boule de glace vanille, crème fouettée, sauce caramel
ou au beurre salé ou chocolat fondu..... 6€40

Les Classiques



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

Les Créations glacées



PROFITEROLES REVISITÉES Nouveau !

Pâte à chou pur beurre, 2 boules de sorbet (framboise
et fruit de la passion), 1 boule de glace caramel, crème
fouettée, coulis de framboise, de fruits exotiques
et caramel au beurre salé..... 7€50

COUPE POIVRE ROUGE

½ maxi cookie 3 chocolats, 3 boules de glace (vanille,
caramel, chocolat), sauce caramel au beurre salé,
crème fouettée..... 6€50



Exotisme
et croquant !

COUPE MANGUE CROUSTILLANTE Nouveau !

2 boules de sorbet (framboise et fruit de la passion),
1 boule de glace vanille, coulis de fruits
exotiques, mangue, crème fouettée et granola 6€50

COUPE LIÉGEOISE

Au choix : café, chocolat ou dame blanche..... 6€50



SKYR GRANOLA Nouveau !

Framboise et coulis de framboise
ou Mangue et coulis de fruits exotiques 5€10

"COMME UN SUNDAE"

2 boules de glace vanille, sauce caramel au beurre
salé, éclats d'OREO® ou de M&M'S® 5€80

MOUSSE AU CHOCOLAT 5€50



CRUMBLE AUX POMMES CARAMÉLISÉES Nouveau ! ET FRAMBOISES

..... 5€90

LES COUPES DE GLACES | 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-raisins, caramel, chocolat

+ Topping au choix, suppl. 1€00 : palet breton, noisettes,
sauce caramel au beurre salé, chocolat fondu, crème fouettée, coulis
de framboise et coulis de fruits exotiques

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ FOLLINET..... 2€10

THÉ AB OU INFUSION FOLLINET..... 2€80

**CHOCOLAT CHAUD, GRAND CRÈME,
CAFÉ VIENNOIS** 3€50

LES DIGESTIFS

Demandez notre sélection ! 4 cl..... 5€90



Menu Poivrinio

(servi jusqu'à 8 ans)

1 PLAT + 1 DESSERT 6€90

Plat au choix

Cheeseburger* ou Aiguillettes de poulet corn flakes*

ou Fish & chips de colin* ou Steak haché*

*Plat accompagné au choix de frites, piperade, riz,
haricots verts, tagliatelles, salade verte.

Dessert au choix

Compote de pommes ou Maxi cookie 3 chocolats

ou Mini-sundaë glace vanille aux éclats d'OREO® ou M&M'S®

1 BOISSON AU CHOIX 1€90

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

+2€90



Cocktail
enfant
20 cl



**TARTELETTE AUX FRAMBOISES
ET MASCARPONE Nouveau !**
et son coulis de framboise

6€20



Les Vins

Notre sélection
pour fêter
les beaux jours !



Les rosés

Bouteille
75 cl

Verre
12,5 cl

CÔTES DE PROVENCE AOP⁽²⁾ "Exception'L" **Nouveau !** *Coup de cœur*

Floral, élégant..... 26€00 5€20

IGP⁽¹⁾ PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE "Domaine de Taliani"
Frais, croquant..... 19€50 3€90

GRIS PAYS D'OC IGP⁽¹⁾ "Esprit de Massia"
Rond, expressif, fruité..... 17€50 3€50



Les rouges

Bouteille
75 cl

Verre
12,5 cl

MINERVOIS AOP⁽²⁾ "Les collines blanches" **Nouveau !**
Aromatique, généreux..... 13€60 21€00 4€20

PAYS D'OC IGP⁽¹⁾ "Elles by L'Engarran" (servi frais) **MILLEURS VIGNERONS DE L'ANNÉE 2021**
Fruits rouges, croquant, frais..... 24€90 4€90

BEAUJOLAIS AOP⁽²⁾ "Moulin Rouge"
Gourmand, léger..... 21€10 4€20

BORDEAUX AOP⁽²⁾ "Château Haut Maginet"
Puissant, floral..... 19€50 3€90

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOP⁽²⁾ "Ambroisie" *Coup de cœur*
Fruits noirs, doux et ronds..... 24€10 4€80

CÔTES DU RHÔNE AOP⁽²⁾ "Réserve des Hospitaliers" **QUANTITÉ LIMITÉE**
Rond, souple et élégant..... 21€50 4€30

IGP⁽¹⁾ PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE "Domaine de Taliani"
Fruité, soyeux..... 19€50 3€90

HAUT MÉDOC AOP⁽²⁾ "Petit Sénéjac" *Cuvée Premium*
Puissant, aromatique..... 33€10



Les blancs

Bouteille
75 cl

Verre
12,5 cl

CHARDONNAY VAL DE LOIRE IGP⁽¹⁾ "by Famille CHAUVIN"
Frais, rond, sec..... 13€60 19€90 3€95

VIOGNIER PAYS D'OC IGP⁽¹⁾ "Domaine Foncalieu" *Coup de cœur*
Puissant, fruité..... 20€30 4€10

"GEMINI" VDF⁽³⁾ élaboré par Charles Hours (vin tendre)
Tendre, fruité..... 24€10 4€80



Le champagne

Bouteille
75 cl

Coupe
12 cl

CHAMPAGNE BRUT AOP⁽²⁾ "Louis Constant"..... 37€40 7€80

**Les vins de
nos cépages !**

GARD IGP⁽¹⁾ "Les Vignerons Créateurs"
Rouge Carignan - Blanc Clairette - Rosé Syrah/Grenache

Pichet
50 cl
8€50

Pichet
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 printemps-été
[https://www.poivre-rouge.com/
carte-menues](https://www.poivre-rouge.com/carte-menues)



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.