

Les Desserts

Le Café ou thé gourmand

accompagné de ses 3 gourmandises
Demandez sa composition à votre serveur[se] !

5€50

LES CLASSIQUES



Gaufre de Liège

Boule de glace, sauce caramel au beurre salé ou chocolat fondu..... 5€50

Trio de Panna Cotta

Coulis de framboise, caramel au beurre salé et coulis de fruits exotiques..... 5€90

Mousse au chocolat..... 4€50

Carpaccio d'ananas *Nouveau!*

Sorbet fruit de la passion et coulis de fruits exotiques..... 4€90
- Servi à la demande avec son shooter de Rhum Havana Club Añejo Especial - 2 cl / suppl. 2€60 -

succès praliné

Création de Philippe Urraca [Meilleur Ouvrier de France]..... 6€90

Crème brûlée à la Vanille Bourbon..... 4€90

Fromage blanc

Au choix : sucre, miel, coulis de framboise ou sauce caramel au beurre salé..... 3€30

LES PLAISIRS GLACÉS



Coupe Poivre Rouge

1/2 maxi cookie 3 chocolats, 3 boules de glace (vanille, caramel fleur de sel, chocolat cookie), sauce caramel au beurre salé, chantilly..... 5€95

"Comme un Sundaë"

2 boules de glace mascarpone, sauce caramel au beurre salé, éclats d'OREO®..... 4€30

Maxi chou "façon" profiterole au chocolat

Chou, glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly..... 5€95

LES COUPES DE GLACE

2 boules..... 3€10 3 boules..... 4€10

Parfums de sorbets au choix : framboise, citron vert, fruit de la passion

Parfums de glaces au choix : vanille, café, pistache, fraise, mascarpone, rhum-raïsans, caramel fleur de sel, chocolat cookie

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné F.LLIET..... 1€90

Thé *AB* ou Infusion F.LLIET..... 2€40

Chocolat chaud, Grand crème, Café Viennois..... 2€90

Les Menus

Menu midi

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

PLAT + DESSERT 8€90

Plat

Steak haché façon bouchère 150 gr

Dessert

Café douceur : café ou thé accompagné d'une gourmandise

Menu bistrot

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

ENTRÉE + PLAT 13€

PLAT + DESSERT 10€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 15€

Entrée au choix

Assiette de crudités

ou Assiette de charcuterie

Plat au choix

Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou Grillade du moment 160 gr

ou Penne aux légumes grillés et mozzarella

Dessert au choix

Dessert du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou Mousse au chocolat ou Fromage blanc ou "Comme un Sundaë"

Menu gourmand

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 15€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18€

Entrée au choix

Salade caesar "crunchy"

ou Entrée du moment

ou Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot

ou Foie gras de canard entier mi-cuit IGPI[®] Sud-Ouest [Suppl. 3€00]

Plat au choix

Pièce du boucher 180 gr

ou Poivre Rouge Burger

ou Fish and chips

ou Andouillette pur porc ficelée

ou Filet de bœuf Chateaubriand 200 gr [Suppl. 4€00]

Dessert au choix

Carpaccio d'ananas ou Crème brûlée à la Vanille Bourbon

ou Coupe Poivre Rouge ou Coupe de glace 3 boules

ou Autre dessert à la carte [Suppl. 1€50]



menu poivrinio

(servi jusqu'à 8 ans)

1 PLAT + 1 DESSERT

5€50

Plat au choix

Cheeseburger*

ou Aiguillettes de poulet corn flakes (plein filet)*

ou Aiguillettes de cabillaud en Fish & chips ou Steak haché

*Plat accompagné au choix de frites, pomme au four, mélange de 3 riz, haricots verts, salade verte, penne.

Dessert au choix

Compote de pommes ou Maxi cookie 3 chocolats

ou Pot de glace "Poivrinio"

(glace vanille avec brisures de biscuit au chocolat)

1 BOISSON AU CHOIX

+1€50

Coca-Cola 25 cl ou Caprisun 20 cl ou Limonade 25 cl

ou Diabolo 25 cl ou Cisse à l'eau 25 cl