



**BIENVENUE
AU**

Treble
ROUGE

RESTAURANT - BAR À JEUX



@treflerougebar



MENU



PLATS

Seiche

Seiche, beurre persillé, frites, salade

19,00 €

Pièce du boucher

Pièce du boucher, sauce du moment, frites, salade

18,00 €

Travers de porc fumé

Nouvelle recette : Travers de porc fumé, potatoes aux herbes, sauce barbecue maison

18,00 €

Poké

Trio quinoa, pickles d'oignon, pickles de choux rouge, carottes râpées, cacahuètes, falafel

16,00 €

Bruschetta végétarienne

Focaccia, crème de burrata, poivrons et oignons confits, tomates confites, salade composée

15,00 €

Bruschetta charcuterie

Focaccia, crème de burrata, jambon à la truffe, salade composée

16,00 €

L'insoupçonnable

Steak haché de canard, ossau iraty, confiture de cerise noire, mayo piment d'espelette, mesclun

18,00 €

Le redoutable

Double steak haché de bœuf smashé, sauce cheddar, lard grillé, oignons rings, mayo burger, salade iceberg

18,00 €

PLANCHES

Grande planche de charcuterie

Bresaola fiore delle alpi, jambon cuit a la truffe, salame milano sorrentino, jambon de parme, beurre et capres

29,00 €

Petite planche de charcuterie

Bresaola fiore delle alpi, jambon cuit a la truffe, salame milano sorrentino, jambon de parme, beurre et capres

15,00 €



MENU



Grande planche 4 fromages du moment Assortiment de 4 fromages du moment	19,00 €
Petite planche 4 fromages du moment Assortiment de 4 fromages du moment	12,00 €
Grande planche mixte jambon cuit a la truffe, jambon de parme, magret de canard fumé maison, assortiment de 2 fromages, beurre et capres	25,00 €

TAPAS

Focaccia Focaccia façon pissaladière (Poivrons, Oignons confits, Olives), salade	8,00 €
Effeillé de magret de canard Effeillé de magret de canard fumé, vinaigrette framboise, salade	8,00 €
Tenders du moment Tenders du moment x3 x6	8,00 € 15,00 €
Frites Supplément sauce cheddar : +1€ Supplément sauce cheddar & chips de lard : +1,5€	6,00 €
Mozzarella di bufala Mozzarella di bufala, pesto, salade	7,00 €
Demi camembert rôti & magret Demi camembert rôti, magret de canard fumé maison, confit d'oignon, romarin	10,00 €



MENU



DESSERTS

Tarte au citron meringuée	7,00 €
Moelleux chocolat, sauce chocolat blanc	7,00 €
Brioche perdue, glace vanille, caramel	7,00 €
Café/thé gourmand	8,00 €
Mocktail gourmand +2€ Cocktail gourmand +4€	

Menu Enfant 10€

UN VERRE DE SIROP
TENDERS OU STEAK HACHÉ, FRITES
UNE BOULE DE GLACE

It's all about
Brunch!
Tous les dimanches midi

LE MENU BRUNCH

20€



- BOISSON CHAUDE
- JUS DE FRUIT
- CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT
- TARTINE, BEURRE, CONFITURE

• **OPTION 1 CARNIVORE**

EXEMPLE :

DEMI SAUCISSE FUMÉE MAISON, 2 OEUFS AU PLAT, ÉPEAUTRE À LA TOMATE, PANCAKES CHANTILLY SIROP D'ÉRABLE FRUITS FRAIS

• **OPTION 2 VÉGÉTARIENNE**

EXEMPLE :

LÉGUMES RÔTIS, 2 OEUFS AU PLAT, ÉPEAUTRE À LA TOMATE, PANCAKES CHANTILLY SIROP D'ÉRABLE FRUITS FRAIS.

15€

BRUNCH ENFANT

- CHOCOLAT CHAUD
- SIROP

- CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT
- PANCAKES CHANTILLY SIROP D'ÉRABLE FRUITS FRAIS

- **OPTION 1**
DEMI SAUCISSE FUMÉE POTATOES
- **OPTION 2**
LÉGUMES RÔTIS, POTATOES

OPTIONS GOURMANDES :



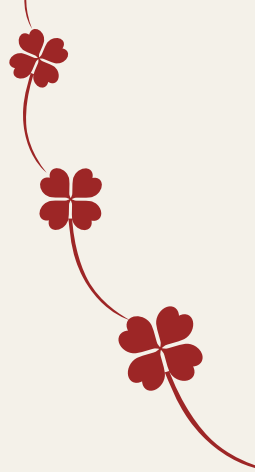
AVOCADO TOAST	5€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	6€
ASSIETTE DE FROMAGE	6€
ASSIETTE DE PANCAKE	6€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	6€

BOISSONS :



JUS DE FRUIT	3,5€
MIMOSA	8€
BOUTEILLE DE PROSSECO	28€
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	60€

Carte des vins



Vin Rouge :

	<u>Verre</u>	<u>75cl</u>
Domaine Le Claud - Trefle Rouge 2021 IGP Pays d'Oc- Agriculture biologique Cépages : Syrah, Grenache	5€	20€
Domaine le Claud - Claud de Madame l'Amie 2018 AOP Languedoc - Agriculture biologique Cépages : Syrah, Grenache		20€
Gérard Bertrand - Naturalys Syrah IGP Pays d'Oc - Agriculture biologique Cépage : Syrah		25€
Domaine Le Claud - Seigneurie 2018 AOP Languedoc Grès de Montpellier - Agriculture biologique Cépages : Syrah, Grenache	7,5€	30€
Domaine de l'Hortus - Bergerie de l'Hortus 2021 AOP Pic Saint Loup Cépages : Mourvèdre, Grenache, Syrah		40€
Domaine Le Claud - l'Âme 2018 AOP Languedoc Saint-Georges-d'Orques - Agriculture biologique Cépages : Syrah, Grenache, Carignan		48€

Carte des vins



Vin Blanc:

<u>Verre</u>	<u>75cl</u>
5€	20€

Domaine Le Claud - Comte Louis 2022

AOP Languedoc - Agriculture biologique

Cépages : Grenache blanc, Vermentino, Roussanne

Domaine Le Claud - La Pataude 2021

Vin de France- Agriculture biologique

Cépage : Muscat

6,5€	23€
------	-----

Les Déesses Muettes - Éléance 2020

AOP Languedoc

Cépages : Roussanne, Vermentino, Marsanne

22€

Maison Louis Latour - Chardonnay 2020

IGP Ardèche

Cépage : Chardonnay

30€

Muscat de Lunel

AOC Muscat De Lunel

Cépage : Muscats blancs à petits grains

28€

Vin Rosé:

<u>Verre</u>	<u>75cl</u>
5€	18€

Domaine Le Claud - Galante 2022

AOP Languedoc - Agriculture biologique

Cépages : Syrah, Cinsault

Domaine Saint-André - Folie d'Inès 2022

IGP Pays d'Oc

Cépage : Grenache Noir

19€

Gérard Bertrand - Gris Blanc 2022

IGP Pays d'Oc

Cépages : Grenache Gris, Grenache Noir

26€

Gérard Bertrand - Art de vivre 2022

AOP Languedoc

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

30€
