

# TREFLE

ROUGE



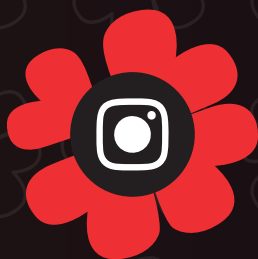
RESTAURANT ✿ KARAOKE ✿ JEUX ✿ BAR

Cuisine fait maison avec passion Cuisine fait maison avec passion Cuisine fait maison avec passion



# MENU

@treflerougebar @treflerougebar @treflerougebar @treflerougebar @trefle



## Nos Tapas & Entrées

Camembert rôti	10€
Burrata au pesto	8€
Focaccia	8€
Lamelles de seiches grillées et son aioli	10€
Croustillant de tapenade au Cantal	9€
Pan con tomate Serrano ou anchois	8€
Tartare de saumon à l'aneth	12€
Bol de frites maison	4,50€
Bol de salade verte	4€

## Nos planches

### Grande planche de charcuterie

(Idéal pour 3-4 personnes)

Bresaola, jambon cuit à la truffe, jambon serrano et spinata 31€

### Petite planche de charcuterie

(Idéal pour 1-2 personnes)

Bresaola, jambon cuit à la truffe, jambon serrano et spinata 18€

### Grande planche de fromage

Camembert, chèvre, fourme d'Ambert, cantal, ossau iraty 28€

### Petite planche de fromage

Camembert, chèvre, fourme d'Ambert, cantal, ossau iraty 18€

### Grande planche mixte

Bresaola, jambon cuit à la truffe, jambon serrano et spinata, camembert, chèvre, fourme d'Ambert, cantal, ossau iraty & oignons rings 35€

### Planche végé

Oignons rings, tapenade, falafel de betterave, burrata, pan con tomate, tapenade, demi-avocat, frites maison 34€

## Nos desserts

Café gourmand 9€

Mocktail +2€ - Cocktail +4€ - Digestif +2€

Nos desserts du moment 7€

Glace : 1/2/3 boules

Vanille, fraise, chocolat, café, caramel, beurre salé, citron, pistache

Supplément chantilly : +1€

3/5/6€

## Pass jeux

Jeux de société  
Fléchettes

2€

## Pass soirée

Jeux de société  
Fléchettes

5€

Fléchettes connectées (1h)  
Billard (une partie)  
Shuffle Board (1h)

Pass soirée offert à partir de 29€ par personne

## Nos salades repas

### Salade Burrata

Salade, oignons confits, avocat, burrata, pesto, tomate et bresaola

15,50€

### Salade de poulet pané

Salade, oignons confits, tomate, poulet pané, copeaux de parmesan, oeuf poché

14,50€

### Salade fraîcheur

Salade, tomate, concombre, oignons confits, chou rouge, avocat

14,50€

### Salade de chèvre chaud

Salade, oignons confits, chèvre rôti, tomate et jambon Serrano

14,50€

## Nos burgers

### French burger

Mayo à l'armagnac, cheddar, tomates, oignons confits, steak haché, oeuf au plat, camembert

18€

### Burger Auvergnat

Mayo à l'armagnac, cheddar, tomates, oignons confits, steak haché, fourme d'Ambert, lard grillé

18€

### Indian burger

Poulet escalope, mayo curry, tomates, oignons confits, cheddar

17€

### Burger végé

Mayo curry, cheddar, tomates, oignons confits, oignons rings, falafel de betterave

17€

## Le menu Trèfle ❀

Entrée + Plat

Plat + Dessert

22,90€

Entrée + Plat

+ Dessert

27,90€

## Nos viandes

### Escalope de volaille (180g)

Crème de miel, écrasé de pommes de terre

17€

### Filet mignon de porc (180g)

Frites maison, salade, sauce charcutière

17€

### Pièce du boucher (180g)

(Bavette d'Aloyau 180g)

Frites maison, salade, sauce poivre ou fourme d'Ambert

19€

### Côte de bœuf (180g)

(1kg pour deux)

Deux bols de frites, un bol de salade, sauce poivre, fourme d'Ambert, aioli

70€

### Magret de canard (entier) 22€

(Entier : 300g +) Crème de miel

### Magret Cévenol (chèvre) 25€

(Entier : 300g +)

## Nos poissons

### Pavé de saumon (160g)

Frites maison, salade et son aioli maison

22€

### Seiche à la plancha (180g)

Frites maison, salade et son aioli maison

19€

## Menu enfants

Steak haché et frites maison  
Poulet pané et frites maison

+

Boule de glace

+

Sirop à l'eau

10€

## Nos vins blanc

**Versant Viognier  
IGP OC 2023** **5€/21€**  
12,5cl/75cl

**Albarino Bouchon  
IGP OC 2023** **5€/22€**  
12,5cl/75cl

**Petit Paradis AOP  
Saint Chinian 2023** **5€/22€**  
12,5cl/75cl

**Combe Saint Paul  
Chardonnay IGP 2023** **5€/20€**  
12,5cl/75cl

**Uby n°4 IGP  
Gascogne Blanc** **6€/24€**  
12,5cl/75cl

## Nos vins rouge

**Mas de Jon Tradition  
Pic Saint Loup 2022** **6,50€/27€**  
12,5cl/75cl

**Chemin des Rêves  
Abracadabra  
LGD 2021** **6,50€/28€**  
12,5cl/75cl

**Paul Mas Silènes des  
Peyrals bio 2022** **37€**  
75cl

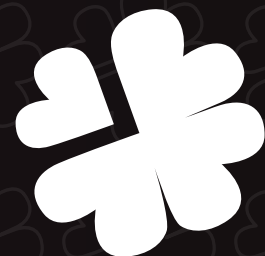
**Trèfle Rouge Domaine  
Le Claud 2021** **5€/20€**  
12,5cl/75cl

**L'âme Domaine Claud  
Bellevue** **6,50€/27€**  
12,5cl/75cl

**Cartagène Domaine  
Le Claud** **5,50€/24€**  
12,5cl/75cl

## Nos vins rosé

**Domaine Coste  
Moynier** **5,50€/24€**  
12,5cl/75cl



# BRUNCH

*Dimanche midi*

**Salé**

Oeuf cocotte sauce meurette,  
Deux choux farcis au canard, miel et sésame

Velouté du moment  
Frites maison et sa sauce fromagère

Wrap légumes, éventail d'avocat et tartare de saumon

**Sucré**

Brioche façon pain perdu

Mousse surprise

Boissons chaudes et viennoiseries

**29€**