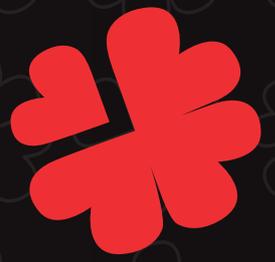


TREFLE

ROUGE



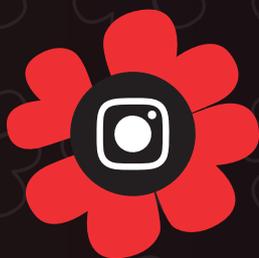
RESTAURANT ✿ KARAOKE ✿ JEUX ✿ BAR

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

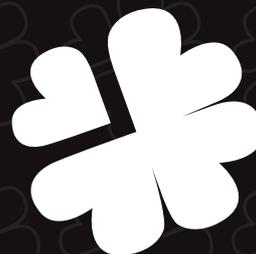
**Trèfle Rouge Domaine
Le Claud 2021** **5€/20€**
12,5cl/75cl

**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€