RESTAURANT - KARAOKE - JEUX - BAR

TREFLEROUGE

Notre Carte

Pour un bon repas !

@treflerougebar

Notre Carte

Pour un bon repas !

Tapas

Miam !

Bol de salade verte et ses crudités	*5,00€*
Bol de frites maison	*5,50€*
Pan con tomate serrano *	*8,00€*
Burrata pesto	*9,00€*
Croustillant de tapenade et taleggio *	*9,00€*
Lamelles de seiches grillées, aïoli *	*10,00€*
Saumon gravlax	*13,00€*
1/2 camembert rôti au miel et au thym, salade et serrano	*13,00€*

Planches

Seul ou à plusieurs !

Charcuterie

Notre sélection de charcuteries ibériques et italiennes

x2 personnes *18,00€*

x4 personnes *31,00€*

Fromage

Notre sélection de fromages italien, ibériques et français

x2 personnes *18,00€*

x4 personnes *29,00€*

Végétarienne *34,00€*

Tapenade, avocat, burrata, pan con tomate, frites maison, oignons rings, falafels de betterave

Mixte *35,00€*

Notre sélection de charcuteries et de fromages ibériques, italiens et français

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison, salade verte et flan de légumes !

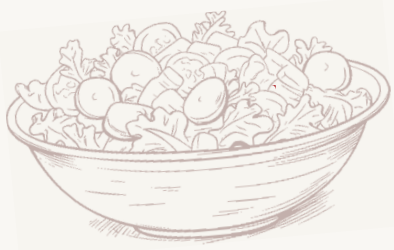
Salades Repas

C'est tout diel !

Salade de poulet pané *15,50€*
Salade, tomates, oignons rouges, crudités, poulet pané, oeuf cocotte, copeaux de parmesan

Salade de taleggio *15,50€*
Salade de tomates, oignons rouges, crudités, chips de serrano, tartine de taleggio

Salade fraîcheur *15,50€*
Salade, tomates, oignons rouges, aubergines grillées, concombres et avocats



Salade de seiches grillées *15,50€*
salade, tomates, oignons rouges, crudités, aïoli, lamelles de seiches grillées

Salade burrata *16,50€*
Salade, tomates, oignons rouges, crudités, avocats, burrata, bresaola, pesto

Pasta

Aux fans de pâtes !

Penne Rigate au gorgonzola, * *18,00€*
serrano, copeaux de parmesan

Notre Carte

Pour un bon repas !

Viandes

Cuites avec passion !

Escalope de volaille, 1 sauce au choix — *17,00€*

Pièce du boucher (180g) 1 sauce au choix — *20,00€*

Carpaccio de boeuf — *22,00€*

Tartare de boeuf au couteau à l'italienne — *23,00€*
Supplément tourne et retourne +2€

Magret de canard entier en éventail, 1 sauce au choix — *23,00€*

Côte de boeuf (1 kg) 2 sauces au choix — *75,00€*

Nos sauces : cèpes, gorgonzola, poivre vert, miel
supplément +2€

Poissons

À la plancha !

Lamelles de seiches grillées,* aïoli — *20,00€*

Pavé de saumon grillé, aïoli — *22,00€*

Steak de thon grillé, aïoli — *22,00€*

Trilogie du pêcheur seiche, saumon, thon, aïoli — *36,00€*

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison, salade verte et flan de légumes !

Burgers

Pour les gourmands !

L'Indian burger — *18,00€*
Mayonnaise curry, cheddar, tomate, oignons rouges, poulet pané

Le Burger végé* — *19,00€*
Mayonnaise au pesto, cheddar, tomate, oignons rouges, stea»k végé, aubergines grillées

L'Italian burger — *19,00€*
Mayonnaise au pesto, cheddar, tomate, oignons rouges, steak haché, gorgonzola

L'Ibérique burger — *19,00€*
Mayonnaise, cheddar, tomate, oignons rouges, steak haché, chorizo italien, manchego

Menu Trèfle*

Pour un bon repas!

24,50€ — *Entrée + plat ou Plat + dessert*

29,50€ — *Entrée + plat + dessert*
café gourmand + 2€

Pour les choix de vos menus reportez-vous aux petits trèfles*

formule enfant

Steak haché et frites maison
ou
Poulet pané et frites maison
+
1 Boule de glace
+
Sirop à l'eau — *10,00€*

Nos Cocktails

Faits maison !

Jack Daniel's

Jack Honey Lemonade — *12,00€*
Jack Daniel's Honey avec un top de Limonade Phenix

Jack Apple Tonic — *12,00€*
Jack Daniel's Apple, Citron Jaune pressé avec un top de schweppes Tonic

Love Punch — *12,00€*
Jack Daniel's Bonded, Amaretto, Citron Jaune pressé et un top de Coca-cola

Gins

Sherlock's — *10,00€*
Gin, Amaretto, Citron Jaune pressé, Sirop de pêche avec un top Ginger beer

Detective St-Germain — *12,00€*
Gin, Liqueur St-Germain, Citron Jaune pressé, Miel, Feuilles de Basilic

Détective Conan — *12,00€*
Gin, Liqueur Italicus, Crème de cassis, Citron Jaune pressé, Purée de Framboise

Rhums

Dark cherry — *10,00€*
Rhum Ambré spiced, Triple sec, Citron Vert pressé, Sirop de Cerise et un top de Coca-cola

Machu Pichu — *11,00€*
Cachaça, Citron Vert pressé, Sirop aux épices, Jus d'Ananas, top de Ginger beer et quelques gouttes d'Angostura Bitter

Sparrow — *12,00€*
Rhum Ambré spiced, Citron Vert pressé, Crème de Coco, Jus de la Passion, quelques gouttes de Tabasco et d'Angostura Bitter

Le Tiki — *12,00€*
Rhum Blanc, Tequila, Citron Vert pressé, Sirop de cannelle, Jus de pomme, Jus de mangue

Vodkas

Trèfle rouge — *10,00€*
Vodka, Crème de Mûre, Citron Jaune pressé avec un top de Ginger Beer

PolarEpress — *10,00€*
Vodka, Bailey's, Sirop de Noisette, Espresso

Passionné — *10,00€*
Vodka, Passoa, Citron Vert pressé, Sirop de Kiwi, Jus de Banane

Avatar — *10,00€*
Vodka infusée au Thym, Curaçao, Sirop de Thym, Jus d'Ananas et un top de Tonic

Virgins

Sans alcool !

Sunny — *8,00€*
Jus de Pomme, Jus de Mangue, Citron Jaune pressé, Purée exotique, Sirop de Kiwi

Mushu — *8,00€*
Jus de Litchi, Jus de Pamplemousse, Crème de coco, Purée Exotique

Kirby — *8,00€*
Jus d'Ananas, Jus de Cranberry, Citron Jaune pressé, Crème de coco, Purée de Framboise, Sirop de Pêche

Rondoudou — *8,00€*
Jus de Fraise, Citron Jaune pressé, Purée de Framboise

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. Prix nets en euros, services compris.

Les Bières

Pressions et bouteilles

	25cl / 50cl
La Phénicienne 4,5% Douce et ample, elle possède une fin de bouche racée sur une jolie amertume	3,50€ / 6,50€
Gallia Nouveau Western IPA 6% Une bière IPA qui parle d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pins	4,50€ / 8,50€
Gallia Weiss & Versa 4 % Une bière légère aux saveurs de blé malté et aux notes de fruits frais	4,50€ / 8,50€
Mort Subite Kriek Lambic 4,5% Un subtil assemblage de lambics et de cerises fraîches de Belgique	4,50€ / 8,50€
Desperados 33 cl	8,00€
Heineken sans alcool 0% 33cl	7,00€

Softs

Coca Cola (33cl)	3,90€	**Limonade Phenix (25cl)**	3,90€
Coca Cola Zéro (33cl)	3,90€	**Jus de fruits** (au choix)	3,50€
Fuze Tea Pêche (25cl)	3,90€	**Perrier (33cl)**	3,90€
Tropico Tropical (25cl)	3,90€	**Red Bull (25cl)**	5,00€
Fanta Orange (25cl)	3,90€	**Sirop**	2,90€
Sprite (25cl)	3,90€	**Diabolo**	3,50€
Schweppes Agrumes	3,90€		

Boissons chaudes

Expresso	2,00€	**Thé** (au choix)	3,00€
Décaféiné	2,20€	**Chocolat chaud**	4,50€
Noisette	2,20€	**Chocolat frappé**	4,50€
Allongé	2,50€	**Café frappé**	4,50€
Crème	3,00€	**Thé glacé**	4,50€
Capuccino	4,00€	**Irish coffee**	11,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. Prix nets en euros, services compris.

Carte des vins

Nos verres et nos bouteilles

Vins rouges

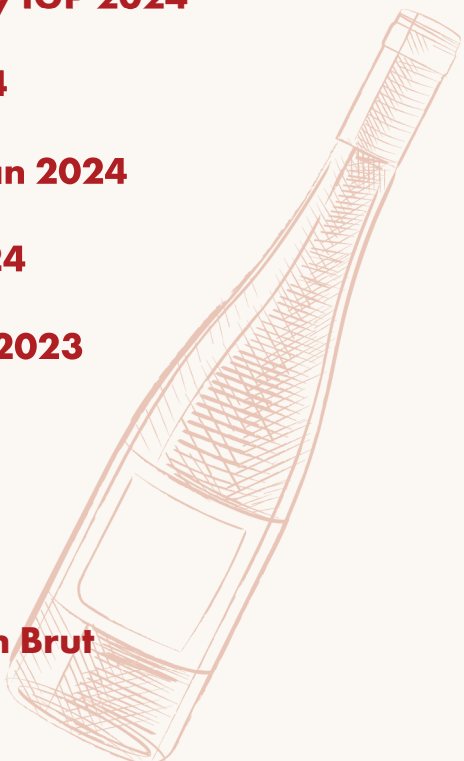
	12,5cl / 75cl
Trèfle Rouge Domaine Le Claud 2021 Merlot, Syrah, Grenache	5,00€ / 20,00€
Mas de Jon Tradition Pic Saint Loup 2023 Syrah, Grenache, Mourvèdre	6,50€ / 27,00€
Château Claud Bellevue 2017 Syrah, Grenache, une pointe de Carignan	6,50€ / 27,00€
Chemin des Rêves Abracadabra LGD 2022 Syrah, Grenache, Mourvèdre	7,00€ /28,00€
Domaine Silène des Peyrals bio 2023 Syrah, Grenache noir , Cinsault	37,00€

Vins rosés

Domaine Coste Moynier 2024 Cinsault et Grenache	6,00€ / 24,00€

Vins blancs

Trèfle Blanc IGP OC Domaine Le Claud 2024 Sauvignon, muscat, chardonnay	5,00€ / 20,00€
Combe Saint Paul Chardonnay IGP 2024 100% Chardonnay	5,00€ / 20,00€
Versant Viognier IGP OC 2024 100% Viognier	6,00€ / 22,00€
Petit Paradis AOP Saint Chinian 2024 100% Saint Chinian	6,00€ / 22,00€
Albarino Bouchon IGP OC 2024 100% Albarino	6,00€ / 22,00€
Uby n°4 IGP Gascogne Blanc 2023 Gros et petit manseng	6,50€ / 24,00€



Pétillants

Prosecco Bosco Sec 2024	10,00€ / 35,00€
Champagne, Jean-Noël Haton Brut	12,00€ / 60,00€

Bonne dégustation !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. Prix nets en euros, services compris.