

RESTAURANT - KARAOKE - JEUX - BAR

TREFLE**ROUGE**✱

Notre Carte

Pour un bon repas !

@treflerougebar

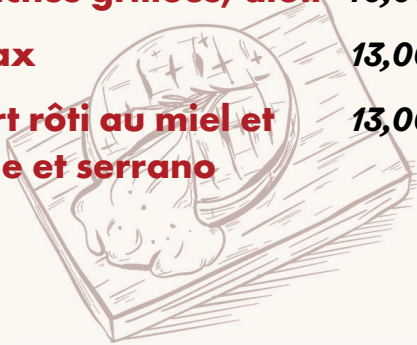


Notre Carte

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	18,00€
x2 personnes	31,00€
x4 personnes	

Fromage

Notre sélection de fromages italien, ibériques et français	18,00€
x2 personnes	29,00€
x4 personnes	

Végétarienne

Tapenade, avocat, burrata, pan con tomate, frites maison, oignons rings, falafels de betterave	34,00€
--	---------------

Mixte

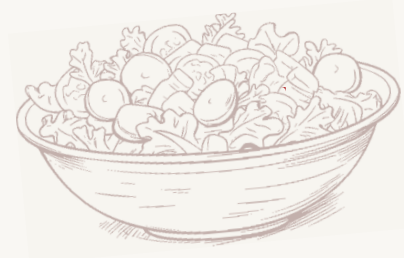
Notre sélection de charcuteries et de fromages ibériques, italiens et français	35,00€
--	---------------



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

Salades Repas *C'est tout diét !*

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, 17,00€
1 sauce au choix

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

Carpaccio de boeuf 22,00€

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

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

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

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

Burgers

Pour les gourmands !

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

Le Burger végété* 19,00€
Mayonnaise au pesto, cheddar, tomate,
oignons rouges, steak végété, 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

Poissons

À la plancha !

Lamelles de seiches grillées,* 20,00€
aïoli

Pavé de saumon grillé, 22,00€
aïoli

Steak de thon grillé, 22,00€
aïoli

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

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

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



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



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



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

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€

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€

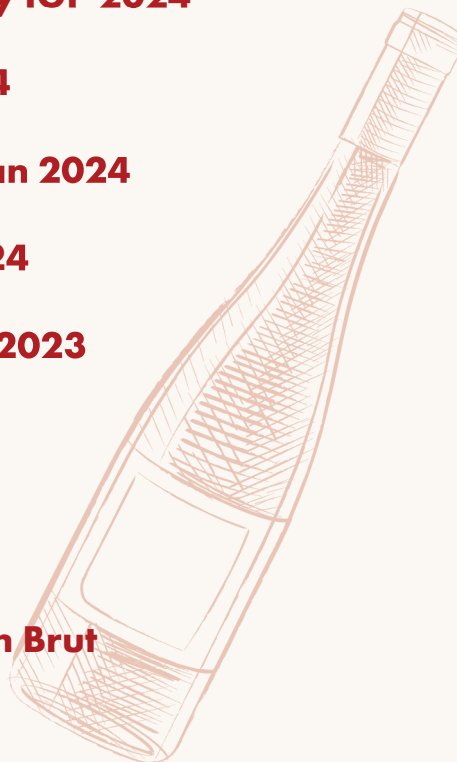
Pétillants

Prosecco Bosco Sec 2024

10,00€ / 35,00€

Champagne, Jean-Noël Haton Brut

12,00€ / 60,00€



Bonne dégustation !