



LE TRÉFLE

CUISINE DE COEUR



NOTRE PHILOSOPHIE

Notre concept bistronomique revisite la cuisine traditionnelle dans un univers convivial et branché.

Convivial grâce à notre sélection de plats à partager & un personnel attentionné qui apportent charme et authenticité au lieu. Mais aussi avec à une cuisine qui se veut gourmande, basée sur le partage & le bien-manger.

Tapas, bar à céréales en guise de salades, découpes du boucher & desserts à partager, il y en a pour tous les goûts.

À l'image des valeurs du groupe Partouche, notre restaurant valorise le savoir-faire et le talent des producteurs et agriculteurs locaux. Nous privilégions les circuits courts et les produits de saison.

Notre chef réinvente ainsi l'ardoise toutes les semaines. Celle-ci évolue au fil des saisons & selon les suggestions fraîcheurs du marché.

Branché autour des apéritifs musicaux, d'une décoration et architecture intemporelles et de notre communication décalée qui séduira les joueurs ou les simples supporters.

Résolument moderne dans une ambiance chaleureuse, notre concept culinaire est avant tout une histoire de cœur.

LE SAVIEZ -VOUS ?

QUINOA ROUGE

Ressource alimentaire principale des Incas. Le quinoa rouge est une riche source de protéines & de fibres.

GRAINE DE COURGE

Stimule le système immunitaire.

Riche magnésium. Elle permet d'agir contre l'anxiété, le stress, le syndrome prémenstruel ou encore les crampes.

Riche en fer, elle permet de lutter contre l'anémie et la fatigue.

GRAINE DE LIN

Riche en acide alpha-linolénique, une substance appartenant à la famille des acides gras oméga-3. Ceux-ci agissent notamment sur le système immunitaire, la régulation de la tension, et favorisent la baisse du cholestérol et les triglycérides.

QUINOA BLANC

Excellente source de vitamines & minéraux, le quinoa blanc est léger et délicat.



Traduction en 40 langues



SIMPLE & BON À PARTAGER

PERLES

Les huîtres de Goubert l'huître de Pourville sur Mer, échalotes au vinaigre, pain de seigle, beurre demi-sel

- par 6

16

- par 12

29

CROUSTILLANTE

13

Pizza aux 3 farines, tomates cerises, mozzarella

CRUSTACÉ

16

Langoustines cuites par nos soins, velouté de courge, graines de courge cantonais, jeunes pousses

CARPACCIO

14

Noix de Saint-Jacques en carpaccio, concombre, vinaigre de framboise, notes d'agrumes, jardin d'hiver

VELOUTÉ

13

Cresson local, oeuf parfait, crème de la ferme du Coudroy, les gressins d'Adrien & Cie de notre région

LOCAL

11

Carottes de notre région, graines de coriandre, bouillon de volaille, épices douces, herbes fraîches, mélange de graines d'un artisan local, herbes fraîches

P'TIT BOCO

19

Foie gras au naturel, fleur de sel fumée au paprika, figues fraîches

BAR À CÉRÉALES

CHAMPIGNON

15

Champignons de Varengeville-sur-Mer, carottes de notre région au cumin, céleri branche, oeuf parfait, graines de tournesol et de lin dorée d'un artisan local

ENDIVE

15

Endives du jardin de Derchigny, avocat, pamplemousse, cerneaux de noix, pétales de parmesan

Prix nets en euros.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

VÉGÉTARIEN

A L'ETOUFFÉE

Tajine de légumes, boulgour au quinoa, olives vertes, coriandre

13

PASTA

Ravioles label rouge à la truffe et crème de parmesan

15

RETOUR DE PÊCHE

JUSTE SAISI

Poisson local selon arrivage & petits légumes de saison, sauce hollandaise citronnée

23

PLANCHA

Lieu jaune, purée comme dans le temps, émulsion au parmesan, herbes fraîches

17

SAINT JACQUES

Coquilles Saint-Jacques de Paquita "Le bateau le petit roi", fondue de poireaux, sauce hollandaise citronnée, notes d'agrumes, herbes fraîches

22

LE COIN DU BOUCHER

ENTRECOTE

*Simmental - 260g & ses frites généreuses
Race mixte par excellence, originaire de l'Oberland bernois
Viande allemande à la fois goûteuse et persillée*

21

PIÈCE DU BOUCHER

Bavette de bœuf Simmental, Irlande - 200g, frites généreuses

17

LA PIÈCE LOCALE

Belle pièce de viande sélectionnée par la ferme de Luneray et ses frites généreuses

23

PAIN SURPRISE

Poule au pot à l'ancienne et ses frites généreuses servies dans un pain surprise

17

POUR SE RECHAUFFER

Bouillon plein de saveurs, noisettes de veau, céleri et coriandre, légumes d'hiver

16

BURG'ŒUR

Pain brioché, haché de bœuf, sauce Partouche & frites généreuses

17

Prix nets en euros.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

FROMAGES DE NOTRE REGION

3 sélections de qualités de notre épicerie fine maison Olivier Dieppe

9

LES DOUCEURS

P'TITE CASSEROLE

Riz au lait servi tiède, caramel beurre salé

7

MILLEFEUILLE

Chocolat blanc, cannelle, caramel, zestes d'orange

7

TARTE TATIN

Servie tiède, double crème de la ferme du Coudroy

7

ECLAIR

Crèmeux au citron, pointe de meringue, craquelin aux amandes

7

CAFÉ DES DÉLICES

Café, crème caramel, mantecato, madeleine

9

TOUT CHOCOLAT

Chocolat & crème mascarpone vanillée

8

P'TIT MANTECATO

Glace crémeuse maison & toppings de saison

6

MANTECATO

Glace crémeuse maison et toppings de saison

13

Prix nets en euros.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

MENU LE TRÈFLE

VELOUTÉ

Cresson local, oeuf parfait, double crème de la ferme du Coudroy,

Les gressins d'Adrien & Cie de notre région

Domaine Biet Jean-Marc - Sauvignon blanc 12,5cl

ou

LOCAL

Carottes de notre région, graines de coriandre, bouillon de volaille, épices douces,

mélange de graines d'un artisan local, herbes fraîches

Châteaux Montus & Bouscassé - Côtes de Gascogne 12,5cl



PLANCHA

Lieu jaune, purée comme dans le temps, émulsion au parmesan, herbes fraîches

Domaine Ménard-Gaborit - Loire Muscadet Sevre et Marne 12,5cl

ou

POUR SE RÉCHAUFFER

Bouillon pleins de saveurs, noisettes de veau, céleri et coriandre, légumes d'hiver

Châteaux des Annereaux les Annereaux 2018 - Bordeaux 12,5cl



P'TITE CASSEROLE

Riz au lait servi tiède, caramel beurre salé

Cidre bio brut 12,5cl

ou

MILLE FEUILLE

Chocolat blanc, cannelle, caramel, zetes d'orange

Cidre bio brut 12,5cl



MENU LE TRÈFLE

29

hors boissons

MENU LE TRÈFLE "AUTOUR DU VIN"

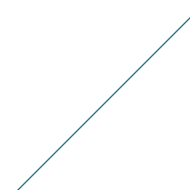
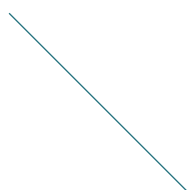
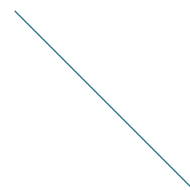
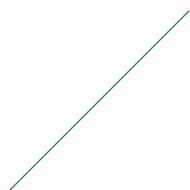
39

Prix nets en euros.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L'ARDOISE DU JOUR



Prix nets en euros.

Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.





VIGNERON "COUP DE COEUR"

Depuis le XVIII^e siècle, Roc de Boissac est l'un des fleurons de l'appellation Puisseguin Saint-Émilion.

Notre 2012 présente une robe d'un bel éclat, d'une couleur soutenue et profonde. Le nez est charmeur, fruité et frais, équilibre subtil entre épices poivrés et petits fruits rouges. La note finale est gourmande et vous invite à vous resservir !

Les caves monolithes de la propriété sont certainement la plus belle expression. Ces anciennes carrières de calcaire, dont la température et l'hygrométrie sont stable toute l'année, sont les lieux rêvés pour l'élevage et le vieillissement d'un tel vin.



"COUP DE COEUR"

CHATEAU ROC DE BOISSAC 2012 - PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION

12,5cl  75cl 

8,00 34,00

La bouche est fruitée et aérienne avec une belle trame acide, où se fondent des tanins fins et soyeux.

Prix nets en euros

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS BLANCS

12,5cl  75cl 

CHÂTEAU DE MONTFRIN, MONTFRIN LA TOUR BLANC 2016 <i>Robe pâle aux reflets verts. De l'éclat, sur les agrumes. La bouche est ronde et tonique.</i>		31,00
DOMAINE MÉNARD-GABORIT - LOIRE MUSCADET SEVRE ET MARNE <i>On retrouve le coté perlant d'un Muscadet classique en attaque de bouche.</i>	6,00	28,00
DOMAINE BIET JEAN-MARC - SAUVIGNON BLANC 2018 <i>Frais et croquant en bouche avec une finale élégante et ronde.</i>		26,00
AOC JURANÇON - DOMAINE CASTERA <i>Considéré comme un des plus vieux vins français, ce Jurançon n'a pas fini de vous surprendre.</i>	8,00	35,00
VIN DE FRANCE - EGIATEGIA - DENA DELA, SUD-OUEST <i>Un vin basque élevé sous la mer, pour accompagner coquillages et crustacés.</i>	7,00	30,00
AOC RIESLING FRANCOIS SCHWACH-RIESLING, ALSACE <i>Un Riesling qui donne le sourire, rond et équilibré.</i>		32,00
PETIT CHABLIS - DOMAINE JEAN MARC BROCARD <i>Le terroir du Petit Chablis. Un sol très calcaire qui procure au vin son caractère frais et fruité.</i>	8,00	34,00

VINS ROUGES

LES DEMOISELLES 2016 <i>Notes de pinot noir, griottes, donnant un vin très digeste qui se dégustera avec générosité...</i>	8,00	31,00
MISS VICKY WINE - LE FLEURIE DE VICKY 2016 - ROUGE BEAUJOLAIS FLEURIE <i>Bonbon et cerise se mêlent à la menthe pour offrir un intense mélange de saveurs.</i>		36,00
AOC CHINON - LOIRE - DOMAINE DOZON - PETIT CHEMIN <i>Un Chinon léger, fruité et convivial. Un vin de partage, pour trinquer entre amis!</i>	6,00	29,00
AOC BOURGOGNE - DOMAINE CARDON-MARGAUX <i>Découvrez pourquoi Thierry a donné le nom de sa fille à cette cuvée. Indice : c'est un délice !</i>		30,00
MASET DE LUMET ROUGE 2016 - LANGUEDOC <i>Arômes de fruits rouges qui ravira les papilles des amateurs de fruits noirs comme le cassis et le réglisse.</i>		27,00
CHATEAUX MONTUS & BOUSCASSÉ - CÔTES DE GASCogne <i>Mariage entre la rondeur et la souplesse du Merlot, et la générosité du Tannat.</i>	5,00	25,00
CHATEAU DES ANNERAUX LES ANNERAUX 2018 - BORDEAUX <i>Ce vin se présente sous une belle robe ruby brillante. L'attaque est fruitée et gourmande.</i>	7,00	28,00

Prix nets en euros

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS ROSÉS

12,5cl



75cl



CHÂTEAU DE CALAVON CUVÉE ROQUEROUSSE 2018 COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

7,00

33,00

Robe rose pâle aux légers reflets gris aux arômes d'agrumes, pamplemousse et fruits exotiques !

IGP MÉDITERRANÉE PONTON N°7

6,00

25,00

La bouche est ronde, harmonieuse et bien équilibrée.

SÉLECTION PREMIUM

VINS ROUGES

AOP COTE DE BEAUNE - BOURGOGNE

40

AOP SAINT-JOSEPH GUIGAL - VALLÉE DU RHÔNE

45

AOP CHÂTEAU MAUCAILLOU - HAUT-MÉDOC

55

VIN BLANC

AOP POUILLY-FUMÉ - VALLÉE DE LA LOIRE

42

PEPITE DORÉE - MINERVOIS - LANGUEDOC

48

EAUX MINÉRALES

San Pellegrino 50cl

3,50

Evian 50cl

3,50

Vittel 1L

5

San Pellegrino 1L

5

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné, Noisette

1,8

Café allongé

2

Café crème

3

Café double

3,6

Thés, infusions

3

Prix nets en euros

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE TRÈFLE

CUISINE DE COEUR

RESTAURANT LE TRÈFLE

ouvert 7/7

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00
(23h00 le vendredi et samedi)

BAR LOUNGE LE TRÈFLE

ouvert 7/7

18h00 - 23h00 (dimanche au mercredi)
18h00 - 01h00 (jeudi au samedi)

CASINO DE DIEPPE

3 Boulevard de Verdun
76200 Dieppe, France

+33 2 32 14 48 00

www.casinodieppe.com



le Trèfle Dieppe



@letrefle_partouche



