



LE TRÈFLE

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 ?

BOULGOUR

Contient du phosphore pour assurer la santé des os et des dents, du magnésium pour renforcer la contraction musculaire, du fer pour favoriser la formation des globules rouges, du zinc pour veiller au bon fonctionnement du système immunitaire et du sélénium antioxydant pour lutter contre les méfaits des radicaux libres.

GRAINE DE CORIANDRE

Elles ont plusieurs vertus : antioxydantes, antibactériennes, antiseptiques, stimulantes (contre les coups de pompe et coups de fatigue) et digestives.

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'huîtrière de Pourville sur Mer, échalotes au vinaigre, pain de seigle, beurre demi-sel

- par 6

16

- par 12

29

CROUSTILLANTE

Pizza aux 3 farines (blé, riz, soja), tomates cerises, mozzarella

14

CRU

Saumon en tartare, citron vert, pickles oignons rouges, herbes fraîches

13

JUSTE CUIT

Bœuf en tataki, soja sucrée, coriandre, graines de sésame, moutarde à l'ancienne

13

TOUT ROND

Les tomates du potager de la Brière, burrata, herbes du potager

13

P'TIT BOCO

Foie gras au naturel, fleur de sel fumée au paprika, croûtons

19

BAR À CÉRÉALES

MILLET

Pimiento del piquillo, pamplemousse, noix de pécan, mozzarella, mange tout, haricots verts bio, volaille, graines de tournesol cantonnais

17

POKEBOWL

Sashimi de saumon, riz à sushi, avocat, oignons frits, œuf de caille, algues de nori, vinaigrette passion

16

QUINOA ROUGE

Pommes de terre charlotte du jardin de Derchigny tiède, quinoa rouge, pommes rouges, hareng fumé, aneth, oignons rouges

15

Prix nets en euros.

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

VÉGÉTARIEN

A L'ETOUFFÉE

Tajine de légumes d'été, boulgour, quinoa, olives vertes, coriandre

13

RETOUR DE PÊCHE

JUSTE SAISI

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

23

PLANCHA

Pavé de cabillaud, pommes de terre bio en purée, beurre blanc aux agrumes

17

COMME UN FISH'N'CHIPS

Fish'n'chips fait par nos soins, sauce tartare, frites généreuses

17

COCOTTE

Moules de normandie

- Double crème de la ferme du Coudray

- Marinière

13

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 les fermes de notre région et ses frites généreuses

23

TARTARE DE BOEUF

Rumsteck 150g, préparé par nos soins, frites généreuses

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

SALADE DE FRUITS

Fruits de saison, sirop infusé à la menthe

7

MILLEFEUILLE

Mousseline à la vanille, fraises de Junnières de la vallée des fruits

7

TARTE TATIN

Servie tiède, double crème de la ferme du Coudroy

7

TOUT CHOCOLAT

Chocolat & crème mascarpone vanillée

8

CAFÉ DES DÉLICES

Café, crème caramel, mantecato, madeleine

9

P'TIT MANTECATO

Glace crémeuse maison & toppings de saison

6

MANTECATO A PARTAGER

Glace crémeuse maison & toppings de saison

13

Prix nets en euros.

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

MENU LE TRÈFLE

CRU

*Saumon en tartare, citron vert, pickles oignons rouges, herbes fraîches
Chateaux Montus & Bouscassé - Côtes de Gascogne 12,5cl*

ou

JUSTE CUIT

*Bœuf en tataki, soja sucrée, coriandre, graines de sésame, moutarde à l'ancienne
Domaine Ménard-Gaborit - Loire Muscadet Sevre et Marne 12,5cl*



PLANCHA

*Pavé de cabillaud, pommes de terre bio en purée, beurre blanc aux agrumes
Vin de France - Egiategia - Dena Dela, Sud-Ouest 12,5cl*

ou

TARTARE DE BOEUF

*Rumsteck 150g, préparé par nos soins, frites généreuses
Aoc Chinon - Loire - Domaine Dozon - Petit Chemin 12,5cl*



TARTE TATIN

*Servie tiède, double crème de la ferme du Coudroy
Cidre bio brut 12,5cl*

ou

PTIT MANTECATO

*Glace crémeuse maison, toppings de saison
Cidre bio brut 12,5cl*

MENU LE TRÈFLE

29

hors boissons)

MENU LE TRÈFLE "AUTOUR DU VIN"

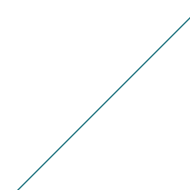
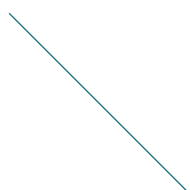
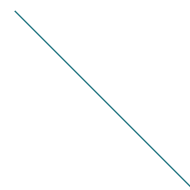
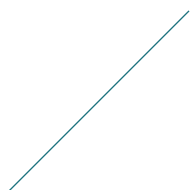
39

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”

Vignoble familial de 60 hectares sur les hauteurs de Valréas, le Domaine du Séminaire est entièrement travaillé en agriculture biologique avec des penchants pour la biodynamie notamment à la cave où ils utilisent le calendrier lunaire.

Le domaine est situé entre 300 et 400m d'altitude sur des sols argilo-calcaire et de saffres. Les vins s'en retrouvent très frais et fruités avec des tanins fondus.

Ce vin blanc d'assemblage saura vous ravir par ses arômes, sa fraîcheur et sa longueur. Le nez de viognier, la tension du marsanne et la longueur du grenache blanc, il a tout pour plaire.



“COUP DE COEUR”

12,5cl  75cl 

DOMAINE DU SÉMINAIRE - FLEUR DE VIOGNIER - CÔTE DU RHÔNE - 2019

7,00

32,00

*Vin blanc couleur jaune pâle. Au nez intense de pêche et d'agrumes mêlés.
Bouche de bel équilibre manifestant de la fraîcheur et du fruit.*

Prix nets en euros

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

VINS BLANCS

12,5cl  75cl 

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>	5,00	26,00
DOMAINE DE ROCHEBIN - BOURGOGNE ALIGOTÉ - 2018 <i>De robe or pâle, il est tout en justesse de goût avec un bouquet fruité.</i>		29,00
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
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
LES QUATRE- VALLÉE DU RHONE - 2016 <i>Belle ampleur de grenache et fraîcheur aromatique du viognier, l'équilibre parfait.</i>		30,00

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
DOMAINE DE VERQUIÈRE - CÔTES DU RHÔNE - 2018 <i>C'est un vin charmant, fruité, bien équilibré, tout en puissance.</i>	7,00	31,00
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 DE LARONDE - CÔTES DE BORDEAUX - 2017 <i>Du volume en bouche et de savoureux tanins joliment enrobés.</i>		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 MÉDITÉRANÉE 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

DOMAINE D'ARDHUY - BOURGOGNE - HAUTES CÔTES DE BEAUNE - 2017 45

DOMAINE JULIEN PILON - SAINT-JOSEPH - DIMANCHE À LIMA - 2018

53

EAUX MINÉRALES

San Pellegrino 50cl 5,00

Vittel 50cl 5,00

Vittel 1L 6

San Pellegrino 1L 6

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné, Noisette 1,8

Café allongé 2

Café crème 3

Café double 3,6

Thés, infusions 3

Cappuccino 3,6

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



