



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 ?

GINGEMBRE

Le gingembre se compose à 90 % d'eau, mais il est aussi un aliment très riche en glucides et en fibres. De plus, on y trouve une source importante de vitamine B9, ainsi que des vitamines C, E, A, B1, B2, B3, B5 et B6.

NOIX

Elles sont riches en vitamines du groupe B connues pour booster le métabolisme ainsi qu'en sélénium, zinc et cuivre, trois minéraux immunostimulants la noix est le parfait rempart à la baisse de tonus et aux coups de fatigue.

GRAINE DE SÉSAME

Source de minéraux et oligaux-éléments (calcium, phosphore, magnésium, zinc, manganèse, cuivre, fer) et de vitamines B1, B2, B6 & B3. Elle sera un atout puissant dans la reminéralisation de votre corps.

CHOUX KALE

Il a une teneur forte en vitamines, en oligo éléments et en antioxydants. Cela fait de lui un excellent allié de votre santé.



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

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

14

VELOUTÉ

Champignons de Varengeville-sur-Mer, noix AOP de Grenoble des fermes d'ailleurs, germes de petits pois, oeuf parfait

11

CRU

Thon rouge en tartare, mangue, noisettes cantonais, jus aux agrumes

12

NOS CÔTES

Coques, gingembre frais, citronnelle, bouillon de légumes, sauce huître, soja

13

P'TIT BOCO

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

19

BAR À CÉRÉALES

JARDIN DERCHIGNY

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

15

POKEBOWL AUTOMNE

Tataki de thon rouge aux graines de sésame, choux kale des jardins de Simone à Saint Pierre de Varengeville, carottes du jardin de Derchigny, riz à sushi au soja sucrée, algues nori

16

Prix nets en euros.

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

VÉGÉTARIEN

A L'ETOUFFÉE

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

13

RISOTTO

Petit épeautre, ail des ours Florixir à Gamaches, chèvre frais de la chèvrerie Saint Cosme à Crasville-la-Rocquefort, jeunes pousses

15

RETOUR DE PÊCHE

JUSTE SAISI

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

23

A PIC

Pavé de maigre, croûte au beurre d'algues, jus de raifort, pommes de terre grenailles du terroir de Caux à Bennetot

17

CHALUTIER

Joue de lotte, écume de mandarine, noix AOP de Grenoble des fermes d'ailleurs, aïoli de patates douces, salicornes locales

23

COMME UN FISH'N'CHIPS

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

17

LE COIN DU BOUCHER

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

AUTOMNE

Médailles de pintade, potiron rôti au thym, jus corsé, jeunes pousses

17

BURG'CŒUR

Pain brioché, haché de bœuf, sauce Le Trèfle & 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

PARIS BREST

Comme un éclair, crème légère aux pralins, amandes éffilées et noix AOP de Grenoble des fermes d'ailleurs

7

MILLEFEUILLE

Grémeux de citron bio des fermes d'ailleurs, meringue, kumquat

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

Prix nets en euros.

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

MENU "LE TRÈFLE"

VELOUTÉ

*Champignons de Varengeville-sur-Mer, noix AOP de Grenoble des fermes d'ailleurs,
germes de petits pois, oeuf parfait
AOC Chinon - Loire - Domaine Dozon - Petit Chemin 12,5cl*

ou

CRU

*Thon rouge en tartare, mangue, noisettes cantonais, jus aux agrumes
Domaine Ménard-Gaborit - Loire Muscadet Sèvre et Marne 12,5cl*



A PIC

*Pavé de maigre, croûte au beurre d'algues, jus de raifort,
pommes de terre grenailles du terroir de Caux à Bennetot
Domaine Biet Jean Marc - Sauvignon Blanc 2018 12,5cl*

ou

AUTOMNE

*Médailles de pintade, potiron rôti au thym, jus corsé, jeunes pousses
Domaine de Verquière - Côtes du Rhône - 2018 12,5cl*



TARTE TATIN

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

ou

MILLEFEUILLE

*Crèmeux de citron bio des fermes d'ailleurs, meringue, kumquat
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

"L'annonce du serveur"

Le Chef vous propose du Lundi au Vendredi un menu du jour élaboré avec des produits exclusivement frais et majoritairement locaux.

Nous vous recommandons le menu du jour pour vos déjeuners entre deux rendez-vous.

FORMULE AUTOUR D'UN PLAT, 12.90

Plat et verre de vin 12,5cl ou Heineken 25cl ou soft

Válable du lundi au vendredi uniquement le midi, hors jour férié.

FORMULE LA SUGGESTION, 16.90

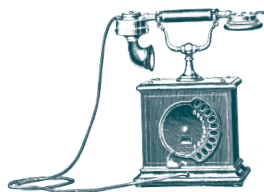
Entrée et Plat ou Plat et Dessert

Válable du lundi au vendredi midi, hors jour férié.

FORMULE LE COEUR, 20.90

Entrée, Plat et Dessert

Válable du lundi au vendredi midi, hors jour férié.



Prix nets en euros.

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





VIGNERON "COUP DE COEUR"

Le vignoble de Gaillac est un des plus anciens de France. Une histoire qui a débuté depuis plus de deux mille ans et qui a façonné nos paysages ; notre terroir et notre métier de vigneron. Ici, nous travaillons avec de nombreux cépages autochtones que nous avons à coeur de préserver.

Osez casser les codes en le dégustant à l'apéritif, jouez la carte du terroir ou en toute simplicité pour accompagner une bonne viande. Il est une belle découverte sur le foie gras.



"COUP DE COEUR"

MAS DEL RIOU - DURAS - CÔTES DU TARN

12,5cl  75cl 

6,00 29,00

Léger et gourmand, ses notes épicées lui offrent une touche d'originalité qui saura vous charmer.

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
DOMAINE DU COLIBRI - LE PETIT TOUR - BLANC - 2017 <i>Attaque franche, une belle minéralité et une acidité prononcée vous feront apprécier l'originalité de ce blanc.</i>		28,00

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
DOMAINE DE ROCHEBIN - MÂCON AZÉ - ROUGE - 2018 <i>Ce vin de robe cerise à reflet violacé exprime des arômes de petits fruits rouges et noirs.</i>		26,00
LES QUATRES - VALLÉ DU RHÔNE - 2016 <i>Belle ampleur de grenache et fraîcheur aromatique du viognier, l'équilibre parfait.</i>		30,00
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 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

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



