

FORMULAS & MENUS

Servi le midi
en semaine

Formulas of the day

Starter + Main Course

or Main Course + Dessert

17,90

ou

Starter + Main Course + Dessert

19,90

Plat du jour

13,90

Formulas Taverne

Starter + Main Course
or
Main Course + Dessert

24,60

Starter + Main
Course + Dessert

29,90

Octopus salad with orange
peppers and red onions

or

Gaspacho

tomatoes, cucumbers and peppers

Braised jarreton

green Puy AOP lentils

or

Fish and chips with tartar sauce

Fresh chips and green salad

or

Provençal chicken fillets

Fresh Chips and green salad

Chocolate mousse

or

Iced verbena soufflé

verbena

Flammekueche Formula

Gratinated flammekueche

+ salad

+ Draft beer 1664 - 25cl

16,90

Tartar Formula

Traditional tartar

+ French fries

+ Draft beer 1664 - 25cl

21,90

Child menu

Frankfurter or

Diced fried cod or

Minced beef steak or

Chicken nuggets

+

Duo cup or

Vanilla & chocolate ice cream,

whipped cream Ice cream cup

Candyfloss & Smarties or

Fromage blanc or

fresh fruit Salad

+

garniture au
choix à la carte

12,00

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Seafood platters

Royal Platter 55.00 per pers.
for 2 people minimum

24 oysters (fine de Claire n°3),

1 lobster, 20 whelks

12 prawns

Coquillages & crustacés

Composez vous-même votre plateau !

6 oysters *Fine de Claire n°3* 16,10

12 oysters *Fine de Claire n°3* 29,10

1 lobster mayonnaise 49,90

Pink shrimps x12 19,40

Whelks 500g 18,10

Mussels & fries

Mussels, French fries or green salad

Mussels marinières 19,90

Mussels Auvergne blue cheese 19,90

Mussels in saffron sauce 19,90

Mussels with cream sauce 19,90



À LA CARTE

En entrée

Spring rolls *v* 8,70

Tomato, cucumber, pepper gazpacho *v* 8,90

Makis with smoked salmon and leeks 9,40

Basilic sur feuille de brick

Octopus salad with orange 9,40

peppers and red onions

Big salads

Large Caesar salad 18,50

Green salad, sliced chicken, hard-boiled egg, croutons, bacon, Grana padano cheese, Caesar sauce

Large sea salad 23,90

Supions, cockles, octopus, prawns, green salad, red onions, tomatoes

Large feta salad au gratin *v* 21,90

Green salad, feta and cherry tomatoes au gratin, cucumber, croutons, red onions, walnuts, breadsticks

Large Tavern salad *v* 19,90

Green Puy PDO lentils, pomegranate, mango, mint, tomato, Warm goat's cheese toast, green salad, red onions

Flammekueches

Flammekueche au gratin 13,90

Cream, Emmental cheese, onions, bacon

Auvergne flammekueche 14,90

Crème fraîche, Emmental cheese, Frankfurter, smoked sausage, sauerkraut

Fisherman's Flammekueche 16,90

Fresh cream, octopus, mussels, prawns, Emmental cheese, green salad

Sauerkrauts

Sauerkraut from the sea 24,90

Smoked sausage, frankfurter, pork loin, Smoked bacon, sauerkraut and English potatoes

Taverne sauerkraut 19,90

Smoked sausage, frankfurter, pork loin, Smoked bacon, sauerkraut and English potatoes

Choucroute Royale 22,90

Jarretton, smoked sausage, frankfurter, pork loin, Smoked bacon, sauerkraut and English potatoes

Net prices in euros. Service included. The proposed dishes main contain allergens. The allergens list is available on demand.

Suppléments :

Large portion of fresh chips 4,90

Auvergne blue cheese sauce 2,50
or mushrooms, wholegrain mustard

à la carte

Braised pork loin 20,90

Green Puy PDO lentils

Duck aiguillettes with mushroom sauce 22,60

Fresh tagliatelle

Sliced rump steak with chimichuri sauce 22,90

Roast potatoes, roasted tomatoes and Padrón peppers

Marinated chicken fillets Provençal style 19,20

Fresh chips and green salad

Taverne Burger 19,90

Home-made buns, minced beef steak, grilled bacon, tomatoes, Potato patty, cheddar cheese and burger sauce

Fresh beef hamburger à la plancha 17,90

Choice of mustard, mushroom or Bleu d'Auvergne sauce, fresh Chips and green salad

Vegan suggestion of the day v 16,90

The chef promises you a gourmet dish that respects your habits!

Tartar & Carpaccio

Traditional beef tartare 19,90

Frites fraîches et salade verte

Thai-style beef tartare 20,90

*Basilic, sauce soja, graines de sésame, huile de sésame
Frites fraîches et salade verte*

Beef carpaccio 19,90

Tomates confites, œuf poché, parmesan, olives noires, ciboulette, basilic, salade verte et frites fraîches

Salmon tartar on a carpaccio of apples 24,20

*Sauce tzatziki, mangue, gingembre, ciboulette
Frites fraîches et salade verte*

... by the sea

Fish and chips with tartar sauce 21,90

Steamed potatoes and green salad

Skewer of octopus and prawns 29,10

Coriander and paprika sauce, small potatoes, roasted tomatoes and Padrón peppers

Sea bass fillet with sauce vierge 26,90

Vegetables and white rice

Grilled octopus 28,90

Steamed potatoes, roasted tomatoes and Padrón peppers

Pan-fried fresh tagliatelle with seafood 26,90

Tomato and basil sauce

Cockles, squid, octopus, mussels and prawns

Supions à la plancha with parsley 24,90

Grilled potatoes and green salad

Grilled whole lobster 54,90

with flambé sauce

Roast tomatoes and steamed potatoes

Cheeses

Assiette du berger 6,90

*Local cheese made from cow's milk called «Artisous»
Goat cheese and blue cheese from Auvergne*

Fromage blanc 5,90

With cream or red fruit coulis or plain

Pastries

Crème brûlée à la vanille 8,50

Frozen soufflé with green Velay verbena 7,70

Chocolate mousse 8,10

Chocolate waffle 9,10

Seasonal fruit gazpacho 7,90

Fresh fruit salad 8,50

Mango and pomegranate dome 8,90

Gourmet coffee or tea 9,10

*Fresh fruit salad, rice pudding, chocolate madeleine,
Meringue, cookie, espresso or tea*

Ice cream cups

Coupe Ardéchoise 8,00

*1 scoop of vanilla, 2 scoops of chestnut,
Chestnut cream, whipped cream*

Coupe Caramel et spéculoos 8,10

*2 scoops of caramel, 1 scoop of vanilla,
Salted butter caramel, speculoos and whipped cream*

Coupe gourmande 8,10

*1 scoop of vanilla, 2 scoops of marbled banana,
Chocolate sauce and whipped cream*

Coupe Dame blanche 8,10

3 scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream

Coupe Chocolat ou Café Liégeois 8,10

*3 scoops of chocolate or coffee, hot chocolate or espresso,
Whipped cream*

Williams Pear bowl 9,50

*3 scoops of Williams pear ice cream,
2 cl Williams pear brandy*

Coupe Verveine 9,50

*3 scoops of artisanal verbena ice cream,
2cl of Verveine Verte du Puy*

Coupe Colonel 9,50

3 scoops of lemon sorbet, 2cl of Vodka

Choose the flavor 2,10 the scoop

LA CARTE DES BOISSONS

Bières

Demi 25 cl Baron 50 cl

À la pression

1664	3,70	7,20
Grimbergen blonde	4,60	9,00
Grimbergen Blanche	4,90	9,60
Grimbergen de saison	5,50	10,90

En bouteille

Pietra	33 cl	7,90
<i>Bière ambrée artisanale Corse au goût de châtaigne</i>		
Pietra Rossa <i>Bière Corse à la cerise</i>	33 cl	8,30
Grimbergen Double Ambrée	33 cl	5,80
La Bête 8° <i>Bière artisanale de la Brasserie Castelain</i>	33 cl	7,00
Brooklyn Lager <i>Bière historique de New York</i>	35,5 cl	7,50

Apéritifs

Au verre

Kir au vin blanc d'Alsace <i>Crème de cassis, châtaigne, pêche, framboise ou mûre</i>	12 cl	4,90
Kir pétillant Dolfi <i>Crémant d'Alsace à la liqueur de fraise des bois</i>	12 cl	6,90
Kir Royal <i>à la crème de cassis</i>	12 cl	8,90
Porto rouge, Porto blanc	6 cl	5,70
Muscat	6 cl	5,70
Maurin <i>cerise noire, amande</i>	6 cl	5,70
Cocktail maison <i>Verveine artisanale, jus de citron vert, martini blanc, Limoncello, limonade, sirop de cerise</i>		8,00
Vin Blanc Mœlleux <i>IGP Pays d'Oc · « L'inédit »</i>	15 cl	5,90
Gentiane <i>liqueur d'Auvergne</i>	6 cl	5,70
Martini rouge ou blanc	6 cl	5,70
Campari	6 cl	5,70
Américano	6 cl	6,50
Pastis 51, Ricard	2 cl	3,60

Boissons fraîches

Bouteille

Jus de fruits* <i>Orange, pomme, fraise, tomate, A.C.E.</i>	25 cl	3,80
Coca-Cola	33 cl	3,90
Orangina	25 cl	3,90
	50 cl	100 cl
Eau minérale plate	3,80	4,90
Eau minérale gazeuse	3,80	4,90
Nectar de fruits <i>Abricot, ananas</i>	25 cl	3,90
Schweppes	25 cl	3,90
Thé glacé pêche	20 cl	3,90
Tourtel Twist	20 cl	4,00
Limonade	20 cl	3,00
Cocktail sans alcool	20 cl	5,60

Boissons chaudes

Café, Décaféiné	2,00
Café crème ou déca-crème <i>à la mousse de lait</i>	2,30
Double espresso ou double décaféiné	3,80
Cappuccino	4,80
<i>Double espresso à la mousse de lait et cacao</i>	
Thé, Infusion	3,00
Irish Coffee	8,90
<i>Café, sucre canne, Whisky, crème fouettée</i>	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération. Prix nets en euros. Service compris.*

LA CAVE DES VINS


Pichets --- 12,5 cl 25 cl 50 cl

Côtes du Rhône · Rouge AOP	3.90	7.50	14.50
Ventoux · Rosé AOP	3.90	7.50	14.50
Alsace Edelzwicker · Blanc AOP · G. Lorentz	3.90	7.50	14.50



Vins blancs --- 15 cl 75 cl

Côtes d'Auvergne · Chardonnay · Dom. Rougeyron	5.10	24.00
Ardèche · IGP Viognier des vigneronns d'Ardèche	5.60	27.90
Alsace · Maison G. Lorentz		
· AOP Riesling Réserve	5.60	27.90
· AOP Riesling vieilles vignes Grand Cru Altenberg 		39.90
· AOP Gewurztraminer Réserve	6.10	29.90
· AOP Gewurztraminer Grand Cru Altenberg 		43.90
Bourgogne · AOP Bourgogne Aligoté · Buissonniers		27.90
Beaujolais · AOP Coteaux du Lyonnais · Dom. de la Petite Gallée 		32.50
Languedoc ·		
· AOP Languedoc · Maison S. Delafont	6.50	31.50
· IGP Pays d'Oc · « L'inédit » 	5.90	28.50

Vins rosés --- 15 cl 75 cl

Auvergne · AOP Côtes d'Auv · «7ème ciel» Desprat St-Verny	5.10	24.00
Vallée du Rhône		
· AOP Côtes du Rhône - Belleruche - M. Chapoutier		27.90
Vallée de la Loire · Cabernet d'Anjou ·	5.60	27.90
Languedoc		
· AOP Pic Saint Loup · Domaine des rocs 	5.60	27.90
· IGP Côtes Catalanes · Miraflores - Domaine Lafage	6.50	31.50

Vins rouges --- 15 cl 75 cl

Auvergne · AOP Côtes d'Auvergne Pépérite	5.60	27.90
Vallée du Rhône		
· AOP Côtes du Rhône «Belleruche» · M. Chapoutier	5.60	27.90
· AOP Crozes-Hermitage «Les Meyssoniers» · M. Chapoutier		39.00
· AOP Saint-Joseph «Deschants» · M. Chapoutier	8.20	39.00
Languedoc		
· AOP Saint-Chinian · Domaine du LANDEYRAN	6.50	31.50
· AOP Pic Saint-Loup · S. Delafont 	9.90	48.90
Bordeaux		
· AOP Bordeaux · Château Turcaud		25.50
· AOP Lussac Saint-Émilion · Château Lyonnat		36.90
Bourgogne · AOP Bourgogne Pinot noir · M. Lamy Pillot		39.90
Loire · AOP Chinon Les Gravinières · Pichard Jourdan 	5.90	28.50
Beaujolais · AOP Coteaux du Lyonnais · Dom de la petite Gallée 		32.50

* À base de concentré. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros. Service compris.