

FÓRMULAS & MENÚS

Sólo se sirve a
mediodía las semanas

Fórmulas del día

Entrante + Plato ◦ Plato + Postre

17,90

ou

Entrante + Plato + Postre

19,90

plato del día

13,90

Fórmulas Taverne

Entrante + Plato ◦
Plato + Postre

24,60

Entrante + Plato
+ Postre

29,90

Salade de poulpe à l'orange

poivrons et oignons rouges

ou

Gaspacho

tomates, concombres et poivrons

Jarreton braisé

lentilles vertes du Puy AOP

ou

Fish and chips sauce tartare

Frites fraîches et salade verte

ou

Filets de poulet à la provençale

Frites fraîches et salade verte

Mousse au chocolat

ou

Soufflé glacé à la verveine

verte du Velay

Flammekueche Fórmula

Flammekueche gratinado

+ Ensalada verde

+ Cerveza a presión 1664 - 25cl

16,90

Tartar Fórmula

Tartar tradicional

+ Patatas fritas frescas

+ Cerveza a presión 1664 - 25cl

21,90

Menú Infantil

Salchicha de Francfort ◦

Daditos de bacalao fritos ◦

Bistec picado de buey ◦

Nuggets de pollo

+

Copa Duo helado ◦

Duo de vainilla & chocolate, nata montada

Copa de crema glaceada

Barbe à Papa & Smarties ◦

Queso blanco ◦

Ensalada de frutas

+

12,00

garniture au
choix à la carte

Prix nets en euros. Service compris.
Les plats proposés peuvent contenir des allergènes.

MOLUSCOS & CRUSTACEOS

Plateaux de frutos del mar

Plato Royal 55,00 par pers.

para 2 personas mínimo

24 ostras (Fines de Claire n°3),

1 langosta, 20 buccinos,

12 gambas

Moluscos & crustáceos

Componga usted mismo su plato

6 ostras *Fines de Claire n°3* 16,10

12 ostras *Fine de Claire n°3* 29,10

1 mayonesa de langosta 49,90

Gambas rosas x12 19,40

Bocinas 500g 18,10

Moules-frites

Cocotte de mejillones,

Patatas fritas frescas o ensalada verde

Mejillones a la marinera 19,90

Mejillones queso azul 19,90

Mejillones con salsa de azafrán 19,90

Mejillones salsa de nata 19,90



À LA CARTE

A la entrada

Rollitos de primavera v 8,70

Gazpacho de tomate, pepino y pimiento v 8,90

Makis de salmón ahumado y puerros 9,40
Albahaca en pasta brick

Ensalada de pulpo a la naranja 9,40
pimientos y cebollas rojas

Ensaladas grandes

Ensalada César grande 18,50
Ensalada verde, pollo en rodajas, huevo duro, picatostes, bacon, queso Grana padano, aliño César

Ensalada de marisco grande 23,90
Cebolletas, berberechos, pulpo, gambas, ensalada verde, cebollas rojas, tomates

Ensalada grande de feta gratinada v 21,90
Ensalada verde, feta y tomates cherry gratinados, picatostes, cebollas rojas, nueces, grisines

Ensalada grande Taverne v 19,90
Lentejas verdes de Puy DOP, granada, mango, menta, tomate, Tostada tibia de queso de cabra, ensalada verde, cebollas rojas

Flammekueches

Gratinado de flammekueche 13,90
Nata, queso emmental, cebolla, bacon

Flammekueche Frankfurt 14,90
Crème fraîche, queso emmental, Frankfurter, salchicha ahumada, chucrut

Flammekueche de pescador 16,90
Nata fresca, pulpo, mejillones, gambas, Queso emmental, ensalada verde

Chucrut

Chucrut del mar 24,90
Lubina, gambas, mejillones, supiones, bacalao, Salsa de azafrán, chucrut y patatas inglesas

Chucrut Taverne 19,90
Salchicha ahumada, frankfurter, lomo de cerdo, Bacon ahumado, chucrut y patatas inglesas

Chucrut Royal 22,90
Jarretón, salchicha ahumada, frankfurter, lomo de cerdo, Bacon ahumado, chucrut y patatas inglesas

** Chucrut cocido con tocino.
Precios netos en euros. Servicio incluido.
Los platos pueden contener alérgenos.*

Suplementos :

Gran porción de patatas fritas frescas 4,90

Salsa de queso azul de Auvergne 2,50
o a la mostaza de dijon

a la carta

Lomo de cerdo estofado 20,90

Lentejas verdes de Puy AOP

Aiguillettes de pato con salsa de setas rebozuelo 22,60

Tallarines frescos

Lonchas de cuadril con salsa chimichuri 22,90

Patatas asadas, tomates asados, pimientos de Padrón

Filetes de pollo marinados a la provenzal 19,20

Patatas fritas frescas y ensalada verde

Hamburguesa Taverne 19,90

Panecillos caseros, filete de ternera picada, bacon a la plancha, tomates, hamburguesa de patata, queso cheddar y salsa de hamburguesa

Hamburguesa de ternera fresca a la plancha 17,90

A elegir entre salsa de mostaza, champiñones o Bleu d'Auvergne, patatas fritas frescas y ensalada verde

Sugerencia vegana del día v 16,90

¡El chef te promete un plato gourmet que respeta tus hábitos!

Tartar y Carpaccio

Tartar tradicional de ternera 19,90

Patatas fritas frescas y ensalada verde

Tartar de ternera al estilo tailandés 20,90

*Albahaca, salsa de soja, semillas de sésamo, aceite de sésamo
Patatas fritas frescas y ensalada verde*

Carpaccio de buey 19,90

Tomate confitado, huevo escalfado, parmesano, aceitunas negras, cebollino, albahaca, ensalada verde y patatas fritas frescas

Tartar de salmón 24,20

sobre carpaccio de manzanas

Salsa tzatziki con mango, jengibre y cebollino

Patatas fritas frescas y ensalada verde

... del mar

Pescado y patatas fritas con salsa tártara 21,90

Patatas al vapor y ensalada verde

Brocheta de pulpo y gambas 29,10

Salsa de cilantro y pimentón, patatas pequeñas, tomates asados y pimientos de Padrón

Filete de lubina con salsa virge 26,90

Verduras y arroz blanco

Pulpo a la plancha 28,90

Patatas al vapor, tomates asados y pimientos de Padrón

Tallarines frescos a la sartén con marisco 26,90

Salsa de tomate y albahaca

Berberechos, calamares, pulpo, mejillones y gambas

Supiones a la plancha con perejil 24,90

Patatas a la plancha y ensalada verde

Bogavante entero a la plancha 54,90

con salsa flambeada

Tomates asados y patatas al vapor

Quesos

Plato del pastor 6,90

*Queso de leche de vaca del país «Artisous»
Queso de cabra y queso azul de Auvergne*

Queso blanco 5,90

A la crema o en salsa de frutas rojas o al natural

Pastelería

Crème brûlée de vainilla 8,50

Soufflé helado con verbena verde Velay 7,70

Mousse de chocolate 8,10

Gofre de chocolate 9,10

Ensalada de fruta fresca 8,50

Gazpacho de frutas de temporada 7,90

Cúpula de mango y granada 8,90

Café o té gourmet 9,10

Ensalada de fruta fresca, arroz con leche, magdalena de chocolate, merengue, galleta, café expreso o té

Copas de helado

Coupe Ardéchoise 8,00

*1 bola vainilla, 2 bolas castaña,
Crema de castaña, nata montada*

Coupe Caramel et spéculoos 8,10

*2 bolas de caramelo, 1 bola vainilla,
Caramelo con mantequilla salada, spéculoos y nata montada*

Coupe gourmande 8,10

*1 bola de vainilla, 2 bolas de platano marmolado,
Salsa de chocolate y nata montada*

Coupe Dame blanche 8,10

3 bolas vainilla, chocolate caliente, nata montada

Coupe Chocolat ou Café Liégeois 8,10

*3 bolas chocolate o café, chocolate caliente o expreso,
Nata montada*

Copa de Pera Williams 9,50

*3 bolas de helado de pera Williams
2 cl de brandy de pera Williams*

Coupe Verveine 9,50

*3 bolas de helado artesanal a la Verveine,
2 cl de Verveine Verde de Puy*

Coupe Colonel 9,50

3 bolas de sorbete limón, 2 cl de Vodka

Sabores a elegir 2.10 por cucharada

*Prix nets en euros. Service compris.
Les plats proposés peuvent contenir des allergènes.*

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	12 cl	4,90
<i>Crème de cassis, châtaigne, pêche, framboise ou mûre</i>		
Kir pétillant Dolfi	12 cl	6,90
<i>Crémant d'Alsace à la liqueur de fraise des bois</i>		
Kir Royal à la crème de cassis	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		8,00
<i>Verveine artisanale, jus de citron vert, martini blanc, Limoncello, limonade, sirop de cerise</i>		
Vin Blanc Mœlleux	15 cl	5,90
<i>IGP Pays d'Oc · « L'inédit »</i>		
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*	25 cl	3,80
<i>Orange, pomme, fraise, tomate, A.C.E.</i>		
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	25 cl	3,90
<i>Abricot, ananas</i>		
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 à la mousse de lait	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.