

FORMULES & MENUS

Servi le midi
en semaine

Formules du jour

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

17,90

ou

Entrée + Plat + Dessert

19,90

Plat du jour

13,90

Formules Taverne

Entrée + Plat **ou**
Plat + Dessert

24,60

Entrée + Plat
+ Dessert

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

Formule Flammekueche

Flammekueche gratinée

+ Salade verte

+ Bière pression 1664 - 25cl

16,90

Formule Tartare

Tartare Traditionnel

+ Frites fraîches

+ Bière pression 1664 - 25cl

21,90

Menu enfant

Saucisse de Francfort **ou**

Dés de cabillaud frits **ou**

Steak haché de bœuf **ou**

Nuggets de volaille

+

Coupe Duo **ou**

crèmes glacées vanille & chocolat, crème fouettée

Coupe de crème glacée

Barbe à Papa & Smarties **ou**

Fromage blanc **ou**

Salade de fruits

+

garniture au
choix à la carte

12,00

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

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Plateaux de fruits de mer

Plateau Royal 55,00 par pers.

pour 2 personnes minimum

24 huîtres (*fine de Claire n°3*),

1 homard, 20 bulots,

12 crevettes roses

Coquillages & crustacés

Composez vous-même votre plateau !

6 huîtres *Fine de Claire n°3* 16,10

12 huîtres *Fine de Claire n°3* 29,10

1 homard mayonnaise 49,90

Crevettes roses x12 19,40

Bulots 500g 18,10

Moules-frites

Cocotte de moules,
Frites fraîches ou salade verte

Moules marinières 19,90

Moules au bleu d'Auvergne 19,90

Moules sauce au safran 19,90

Moules à la crème 19,90



À LA CARTE

En entrée

Rouleaux printaniers v 8,70

Gaspacho de tomates, concombres et poivrons v 8,90

Makis de saumon fumé, poireaux 9,40

Basilic sur feuille de brick

Salade de poulpe à l'orange 9,40

poivrons et oignons rouges

Les grandes salades

Grande salade César 18,50

Salade verte, émincé de poulet, œuf dur, croûtons, lardons, Grana padano, sauce César

Grande salade de la mer 23,90

Supions, coques, poulpe, gambas, salade verte, oignons rouges, tomates

Grande salade de fêta gratinées v 21,90

Salade verte, fêta et tomates cerises gratinées, croûtons, Oignons rouges, noix, gressins

Grande salade Taverne v 19,90

Lentilles verte du Puy AOP, grenade, mangue, menthe, tomate, Toasts de chèvre chaud, salade verte, oignons rouges

Flammekueches

Flammekueche Gratinée 13,90

Crème fraîche, emmental, oignons, lardons

Flammekueche Francfort 14,90

Crème fraîche, emmental, saucisse de Francfort, Saucisse fumée, choucroute

Flammekueche du Pêcheur 16,90

Crème fraîche, poulpe, moules, crevettes, Emmental, salade verte

Choucroutes

Choucroute de la mer 24,90

Bar, crevettes, moules, supions, cabillaud, sauce safranée, Choucroute et pommes de terre à l'anglaise

Choucroute Taverne 19,90

Saucisse fumée, saucisse de Francfort, échine de porc, Poitrine fumée, choucroute et pommes de terre à l'anglaise

Choucroute Royale 22,90

Jarretton, saucisse fumée, saucisse de Francfort, échine de porc, Poitrine fumée, choucroute et pommes de terre à l'anglaise

** Choucroute cuisinée avec des lardons.
Prix nets en euros. Service compris.
Les plats proposés peuvent contenir des allergènes.*

Suppléments :

Grande portion de frites fraîches 4,90

Sauce au fromage bleu d' Auvergne 2,50
ou champignons, moutarde à l'ancienne

à la carte

Jarreton braisé 20,90

Lentilles vertes du Puy AOP

Aiguillettes de canard sauce aux girolles 22,60

Tagliatelles fraîches

Rumsteak tranché sauce chimichuri 22,90

Pommes de terre grenailles, tomates rôties, poivrons de Padrón

Filets de poulet marinés à la provençale 19,20

Frites fraîches et salade verte

Burger Taverne 19,90

Buns maison, steak haché de bœuf, lard grillé, tomates, Galette de pommes de terre, cheddar et sauce burger

Steak hâché de bœuf frais à la plancha 17,90

Sauce au choix : moutarde à l'ancienne ou champignons ou bleu d'Auvergne, Frites fraîches et salade verte

Proposition végétalienne du jour v 16,90

Le chef vous promet un plat gourmand qui respecte vos habitudes !

Tartare & Carpaccio

Tartare de bœuf traditionnel 19,90

Frites fraîches et salade verte

Tartare de bœuf façon thaï 20,90

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

Carpaccio de bœuf 19,90

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

Tartare de saumon 24,20

sur son carpaccio de pommes

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

... côté Mer

Fish and chips sauce Tartare 21,90

Pommes de terre vapeur et salade verte

Brochette de poulpe et gambas 29,10

Sauce coriandre et paprika, pommes de terre grenailles, Tomates rôties et poivrons de Padrón

Filet de bar sauce vierge 26,90

Légumes et riz blanc

Poulpe grillé 28,90

Pommes de terre vapeur, tomates rôties et poivrons de Padrón

Poêlée de tagliatelles fraîches aux fruits de mer 26,90

Sauce tomate et basilic

Coques, calamars, poulpe, moules et gambas

Supions à la plancha persillés 24,90

Pommes de terre grenailles et salade verte

Homard entier du vivier grillé 54,90

et sa sauce flambée

Tomates rôties et pommes de terre vapeur

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

Fromages

Assiette du berger 6,90

*Fromage de pays au lait de vache «Artisous»
Fromage de chèvre et bleu d'Auvergne*

Fromage blanc 5,90

À la crème ou coulis de fruits rouges ou nature

Pâtisseries

Crème brûlée à la vanille 8,50

Soufflé glacé à la verveine verte du Velay 7,70

Mousse au chocolat 8,10

Gaufre au chocolat 9,10

Salade de fruits frais 8,50

Gaspacho aux fruits de saison 7,90

Dome mangue grenade 8,90

Café ou thé gourmand 9,10

*Salade de fruit frais, riz au lait, madeleine au chocolat,
Meringue, cookie, espresso ou thé*

Coupes de glace

Coupe Ardéchoise 8,00

*1 boule vanille, 2 boules marron,
Crème de marrons, crème fouettée*

Coupe Caramel et spéculoos 8,10

*2 boules caramel, 1 boule vanille,
Caramel au beurre salé, spéculoos et crème fouettée*

Coupe gourmande 8,10

*1 boule vanille, 2 boules banane marbré,
Sauce au chocolat et crème fouettée*

Coupe Dame blanche 8,10

3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée

Coupe Chocolat ou Café Liégeois 8,10

*3 boules chocolat ou café, chocolat chaud ou espresso,
Crème fouettée*

Coupe Poire Williams 9,50

*3 boules de glace poire Williams,
2 cl eau de vie de poire Williams*

Coupe Verveine 9,50

*3 boules de glace artisanale à la Verveine,
2 cl de Verveine Verte du Puy*

Coupe Colonel 9,50

3 boules de sorbet citron, 2 cl de Vodka

Parfum au choix 2,10 la boule

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 · Mirafors - 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.