



# LA TAVERNE

## Table de Caractère

### NOS FLAMMEKÜCHES

Tartes flambées selon la recette traditionnelle alsacienne

	Petite	Grande
<b>Flammeküche gratinée aux petits lardons</b> ..... <b>5,50€</b> .....		<b>8,90€</b>
<i>Crème à la muscade, lardons, oignons, emmental râpé</i>		
<b>Flammeküche aux fromages d'Auvergne</b> ..... <b>5,70€</b> .....		<b>9,10€</b>
<i>Crème à la muscade, Cantal, bleu, Saint Nectaire.</i>		
<b>Flammeküche Andalouse gratinée</b> ..... <b>5,80€</b> .....		<b>9,80€</b>
<i>Crème à la muscade, julienne de chorizo, dès de tomate, poivrons cuisinés et emmental râpé</i>		
<b>Flammeküche Tex Mex</b> ..... <b>5,80€</b> .....		<b>9,80€</b>
<i>Crème à la muscade, viande bœuf haché, poivrons cuisinés, oignons, cheddar, sauce BBQ, emmental râpé</i>		
<b>Flammeküche Norvégienne</b> ..... <b>5,80€</b> .....		<b>9,80€</b>
<i>Crème à la muscade, saumon mariné, pesto, épinards, emmental râpé</i>		

Supplément Salade : 2€

### NOS ENTRÉES

<b>Le foie gras de canard mi-cuit, élevé en France, confit de figue</b> .....	<b>14,30€</b>
<b>La salade de jeune pousses</b> .....	<b>7,90€</b>
<i>Fourme d'Ambert, poulet pané, piquillos et lentilles corail</i>	
<b>La croustade à la tomate</b> .....	<b>7,50€</b>
<i>Tomate, cantal et magret fumé</i>	
<b>Les belle moules d'Espagne farcies</b> .....	<b>8,90€</b>
<i>Au beurre anisé</i>	
<b>La salade Taverne</b> .....	<b>8,90€</b>
<i>Jambonneau émiété, cornichons, oignons rouges, tomates cerises, pommes grenailles et sauce gribiche</i>	
<b>Les œufs pochés et leurs mouillettes de foie gras</b> .....	<b>6,90€</b>

### NOS DESTINATIONS GOURMANDES

Grande Assiette Plat

	Petite	Grande
<b>La salade des Monts du Cantal</b> .....	<b>7,90€</b> .....	<b>13,90€</b>
<i>Salade, Cantal frits, jambon d'Auvergne, pomme fruit, tomates cerise et noix</i>		
<b>La salade Aurillac/Périgueux</b> .....	<b>8,90€</b> .....	<b>15,90€</b>
<i>Salade, chèvre chaud, magret fumé, manchons de canard confit, foie gras, pommes grenailles et granny smith tomate</i>		
<b>La salade de Tempura de Crevettes Sauvages</b> .....	<b>8,50€</b> .....	<b>14,90€</b>
<i>Tomate, asperges, oignons rouges, pommes grenailles tièdes, suprêmes de citron</i>		

### NOS BURGERS (VBF)

Servis avec des frites. Pain burger confectionné par notre artisan boulanger

<b>Burger Taverne</b> .....	<b>13,90€</b>
<i>Steak haché 140 gr grillé à votre goût sur un pain artisanal, cheddar, Cantal, piperade</i>	
<b>Burger au Bleu d'Auvergne</b> .....	<b>13,90€</b>
<i>Steak haché 140 gr grillé à votre goût sur un pain artisanal, cheddar, sauce au bleu, coleslow, oignons rouges</i>	
<b>Burger XL</b> .....	<b>15,90€</b>
<i>2 Steaks hachés grillés à votre goût sur un pain artisanal, Saint Nectaire, tomate, fondue d'échalotes</i>	

### CÔTÉ MER

La mer a ses caprices ! Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est une garantie de fraîcheur et de qualité. Nos fruits de mer sont accompagnés de beurre 1/2 sel et mayonnaise « Maison ».

### NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

<b>L'assiette du marin</b> .....	<b>1 pers. &gt; 28,80€</b>
<i>«Une suggestion avant votre plat principal» :</i> 3 huîtres, 3 langoustines, 6 bulots, 3 crevettes roses, 3 amandes, 2 moules d'Espagne et 1 brochette de crevettes sauvages grillées	
<b>Le plateau du pêcheur</b> .....	<b>1 pers. &gt; 37,00€</b>
<i>5 huîtres, 6 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes roses, 1 tourteau</i>	
<b>Le plateau de l'Océan</b> .....	<b>1 pers. &gt; 54,00€</b>
<b>Le plateau de l'Océan</b> .....	<b>2 pers. &gt; 89,90€</b>
<i>7 huîtres, 7 langoustines, 7 crevettes roses, 7 bulots, 7 amandes, tourteau entier, et 7 moules d'Espagne</i>	

### L'ÉTAL DE L'ÉCAILLER

<b>L'assiette de bulots à l'aïoli</b> (12 pièces) .....	<b>8,90€</b>
<b>Buisson de langoustines</b> (12 pièces) .....	<b>25,00€</b>
<b>6 langoustines</b> .....	<b>13,00€</b>
<b>Bouquet de crevettes roses</b> (12 pièces) .....	<b>12,50€</b>
<b>Le tourteau entier</b> .....	<b>14,90€</b>
<i>Pleine mer 500 g environ &gt;</i>	
<b>1/2 tourteau</b> .....	<b>8,00€</b>
<b>Duo de bulots et de crevettes roses</b> (8 bulots et 8 crevettes) .....	<b>10,20€</b>
<b>L'assiette d'amandes</b> (12 pièces) .....	<b>7,80€</b>

### NOS HUÎTRES DE MARENNES OLÉRON

Notre fournisseur exclusif : Ets GEAY Patrice  
Élevage, expédition : La Tremblade

	> les 6	> les 9	> les 12
<b>Les fines de claire n°2</b> .....	<b>12,50€</b>	<b>17,50€</b>	<b>22,50€</b>

### LES COCOTTES DE MOULES

(selon arrivage) frites à volonté

<b>Les moules marinières</b> .....	<b>13,80€</b>
<b>Les moules au bleu d'Auvergne</b> .....	<b>13,80€</b>
<b>Les moules à la Provençale</b> .....	<b>13,80€</b>

### LA CRIÉE ET SES POISSONS

<b>Le risotto de filets de soles</b> .....	<b>16,50€</b>
<i>Et son croustillant de parmesan</i>	
<b>Le risotto de fruits de mer</b> .....	<b>17,90€</b>
<i>Amandes, moules, crevettes roses, crevettes sauvages et St Jacques</i>	
<b>Les belles crevettes sauvages rôties</b> .....	<b>17,90€</b>
<i>Flambées au whisky, piperade et galette</i>	
<b>Le Fish &amp; Chips de cabillaud rôti</b> .....	<b>14,90€</b>
<i>Sauce tartare « maison », frites</i>	
<b>Le pavé de cabillaud a la provençale</b> .....	<b>16,90€</b>
<i>Purée de patate douce</i>	
<b>Le bar entier grillé</b> .....	<b>16,90€</b>
<i>Huile vierge et riz à l'espagnole</i>	
<b>Les noix de Saint Jacques au curry-coco</b> .....	<b>22,90€</b>
<i>Tagliatelles fraîches</i>	

### LES PRODUITS RÉGIONAUX

<b>La Patranque et son mesclun de salade</b> .....	<b>7,90€</b>
<b>Le Pounti artisanal (Maison Morin)</b> .....	<b>7,20€</b>
<b>La saucisse Cantalou</b> .....	<b>12,90€</b>
<i>et sa truffade « maison »</i>	
<b>La Truffade «maison»</b> .....	<b>12,90€</b>
<i>et son mesclun de salade</i>	
<b>Le saumon gratiné au Cantal</b> .....	<b>13,90€</b>
<i>riz cuisiné</i>	

### NOS CHOUCROUTES

<b>La choucroute Brasserie</b> .....	<b>11,50€</b>
<i>Saucisses de Francfort, de Strasbourg, Alsacienne pommes de terre</i>	
<b>La spéciale des Relais</b> .....	<b>17,90€</b>
<i>Jarretton de porc, saucisses de Francfort, de Strasbourg, Alsacienne, saucisson à l'ail pommes de terre</i>	
<b>La choucroute Obernoise de l'ami Fritz</b> .....	<b>12,90€</b>
<i>Saucisses de Francfort, de Strasbourg, Alsacienne, poitrine fumée, pommes de terre</i>	
<b>La choucroute des brasseurs (2 pers)</b> .....	<b>47,00€</b>
<i>Jarretton de porc, 2 cuisses de canard, 2 saucisses de Francfort, 1 saucisse de Strasbourg, 1 saucisse Alsacienne, 2 saucissons à l'ail, 2 poitrines fumées, pommes de terre. Le tout accompagné de 2 verres de 50 cl de bière Karlsbräu</i>	
<b>La choucroute Royale</b> .....	<b>19,90€</b>
<i>Jarretton braisé, saucisse de Francfort, poitrine fumée, cuisse de canard confite, pommes de terre</i>	
<b>La fameuse choucroute de la mer au beurre blanc</b> .....	<b>17,90€</b>
<i>Chou safrané, 3 poissons, moules d'Espagne, amande, langoustine, pommes de terre</i>	
<b>La choucroute impériale de la mer</b> .....	<b>19,90€</b>
<i>Chou safrané, 3 poissons, moules d'Espagne, amande, crevettes sauvages, langoustine, St-Jacques, pommes de terre</i>	

### LES MIJOTÉS DE LA TAVERNE

<b>Le jarretton braisé (450g)</b> .....	<b>16,90€</b>
<i>Sauce aux petits légumes et ses pommes paysannes</i>	
<b>La tête de veau de l'Aveyron (VBF)</b> .....	<b>15,90€</b>
<i>Sauce gribiche</i>	
<b>La souris d'agneau braisée au romarin</b> .....	<b>16,90€</b>
<i>et ses mojettes</i>	
<b>Les tagliatelles à l'Auvergnate</b> .....	<b>11,50€</b>
<i>Crème fraîche, lardons, Cantal et jaune d'œuf</i>	
<b>Le Pulled Pork Tacos</b> .....	<b>14,50€</b>
<i>(Galette, sauce cantal, effiloché de porc, piperade, coleslow, oignons rouges, salade), frites</i>	
<b>Le Mac &amp; Cheese (gratin de pattes) aux 3 fromages</b> .....	<b>13,00€</b>
<i>Pâtes, sauce Mornay, mozzarella, grana padano, gorgonzolla, julienne de coppa, oignons frits</i>	
<b>La brochette de poulet rôti</b> .....	<b>14,50€</b>
<i>Sauce poivron et pommes paysannes</i>	

### LA BOUCHERIE

Servies avec garniture et sauce au choix, viandes grillées à la plancha

<b>Entrecôte limousine grillée env. 300gr</b> .....	<b>22,90€</b>
<i>au sel de Guérande</i>	
<b>Pavé de Rumsteck Salers grillé env. 200gr</b> .....	<b>17,90€</b>
<i>Truffade</i>	
<b>Basse côte limousine grillée env. 230gr</b> .....	<b>14,90€</b>
<b>Magret de canard du sud-ouest rôti</b> .....	<b>17,00€</b>
<i>à l'orange et purée de patate douce</i>	

(Les poids indiqués des viandes sont avant cuisson et peuvent varier de + ou - 10%)

Garniture au choix : frites, salade, pommes paysannes, haricots verts, tagliatelles, choux, riz à l'espagnole, mojettes  
Sauce au choix : poivre vert, Cantal, bleu d'Auvergne, fondue d'échalotes, poivrons  
Supplément : Truffade : 3,00€ Légumes : 2,00€ Sauce : 1,50€

### NOS TARTARES ET CARPACCIOS (VBF)

Servis avec frites à volonté

<b>Steak tartare tradition</b> .....	<b>14,80€</b>
<i>Et ses condiments (230gr). Pour amateur de viande crue, pure viande de bœuf hachée à la commande</i>	
<b>Steak tartare Rossini</b> .....	<b>16,70€</b>
<i>Steak tartare tradition préparé servi avec son escalope de foie gras poêlée</i>	
<b>Duo de tartare et carpaccio de bœuf Charolais</b> .....	<b>13,50€</b>
<i>Huile d'olive et citron</i>	
<b>Carpaccio de bœuf Charolais a l'Italienne</b> .....	<b>13,30€</b>
<i>Pesto d'herbes, tomate, copeaux de parmesan</i>	
<b>Carpaccio de bœuf Périgourdine</b> .....	<b>14,40€</b>
<i>Pesto d'herbes, tomate, copeaux de foie gras</i>	
<b>Tartare de saumon marine</b> .....	<b>13,90€</b>
<i>Aux herbes et pommes granny smith, salade</i>	

## FORMULE BRASSERIE 24,90€ (HORS BOISSON)

### ENTRÉE :

#### Salade Taverne

Jambonneau émiété, cornichons, oignons rouges, tomates cerises, pommes grenailles et sauce gribiche

#### ou Flammeküche au choix

Gratinée, Fromage, Andalouse, Tex Mex, Norvégienne

#### ou Croustade a la tomate

tomate, cantal et magret fumé

#### ou Salade de jeune pousses,

Fourme d'Ambert, poulet pané, piquillos et lentilles corail

### PLATS :

#### Jarreton braisé, pommes paysannes

#### ou Souris d'agneau braisée

au romarin et ses mojettes

#### ou Tête de veau de l'Aveyron

sauce gribiche

#### ou Choucroute Obernoise

ou Brochette de poulet rotie  
sauce poivron et pommes paysannes

#### ou Mac & Cheese

Pâtes, sauce Mornay, mozzarella, grana padano, gorgonzolla,  
julienne de coppa, oignons frits

### DESSERTS :

Consulter la carte des desserts

## FORMULE MIDI EXPRESS

Hors boisson (consulter ardoise)  
Midi seulement, sauf samedi, dimanche et jours fériés

#### Plat du jour (viande ou poisson)

8,90€

#### Plat (viande ou poisson) + Dessert du jour

11,90€

#### Plat (viande ou poisson) + Café ou Thé Gourmand

13,50€

#### Plat (viande ou poisson) + Dessert du jour + 25cl de bière Karlsbrau ou verre de 12cl de vin

14,50€

## FORMULE TERROIR 18,90€ (hors boisson)

### ENTRÉE :

#### Salade des Monts du Cantal

Salade, Cantal frits, jambon d'Auvergne,  
pomme fruit, tomates cerise et noix

#### ou Flammeküche aux fromages d'Auvergne

(bleu, cantal, st nectaire)

#### ou Pounti Artisanal

### PLATS :

#### Saucisse Cantalou, Truffade

#### ou Saumon gratine au Cantal, riz cuisiné

#### ou Patranque et son mesclun de salade et jambon d'Auvergne

### DESSERTS :

#### Cornet de Murat, salade de fruits et glace vanille

#### ou Cèpe de la forêt de Branviel

Meringue, glace vanille, chocolat chaud et chantilly

## MENU ENFANT 9,90€



### DEMANDEZ LE LIVRE MAGIQUE POUR LES PLUS GOURMANDS

PLAT + DESSERT + BOISSON

Pour les moins de 10 ans.

## S.O.S. FRIGO VIDE !

Pas eu le temps de faire les courses ?

Pas de panique, nous vous proposons de commander  
et d'emporter vos plats préférés à la maison !

Plateaux de fruits de mer, choucroutes, huîtres,  
plats cuisinés. Demandez notre flyer !

## FORMULE DE LA MER 26,90€ (hors boisson)

### ENTRÉE :

#### Les huîtres

6 fines de claires n°2

#### ou Duo de bulots et crevettes roses

6 crevettes roses et 6 bulots

#### ou Belles moules d'Espagne farcies

#### ou Assiette de l'écailler

2 huîtres, 3 bulots, 3 crevettes roses, 2 langoustines

#### ou Salade de Tempura de crevettes sauvages

Tomates, asperges, oignons rouges,  
pommes grenailles tièdes, suprêmes de citron

### PLATS :

#### Belles crevettes sauvages rôties

Flambées au whisky, piperade et galette

#### ou Assiette de choucroute de la mer

au beurre blanc

#### ou Cocotte de moules

Bleu, marinière ou provençale

#### ou Bar entier grillé

Huile vierge et riz à l'Espagnole

#### ou Pavé de cabillaud a la provençale

Purée de patate douce

### DESSERTS :

Consulter la carte des desserts

## CARTE DE FIDÉLITÉ NOMINATIVE :

15 € de chèque cadeau à votre 15<sup>e</sup> repas  
(hors formule express et pour un minimum de 20 €  
de votre repas)

Bien manger ne signifie pas gaspiller. Si vous n'avez pas  
terminé votre plat, nous vous proposons de l'emporter.  
N'hésitez pas à nous demander votre  
**GOURMET BAG,**  
NOUS SERONS RAVIS DE VOUS LE PRÉPARER !