

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Carta en español

Menu in english



Les plateaux de fruits de mer

Plateau Royal 49,00 par pers.

pour 2 personnes minimum

26 huîtres (*fine de Claire n°3*),

1 homard, 1 tourteau,

4 langoustines, 20 bulots

et 10 crevettes roses

En plateau à emporter :

41,60 par personne

Plateau Taverne 41,90

6 huîtres (*fine de Claire n°3*),

1 tourteau, 2 langoustines,

10 bulots et 5 crevettes roses

En plateau à emporter : 35,60

Plateau du Mareyeur 36,10

6 huîtres (*fine de Claire n°3*),

2 langoustines, 10 bulots

et 5 crevettes roses

En plateau à emporter : 30,60

La sélection d'huîtres du moment

les 6 les 12

Huîtres *fine de Claire n°3* 13,90 27,80

En plateau à emporter : 11,80 23,60

Les coquillages & crustacés

Composez vous-même votre plateau !

Buisson de langoustines 17,90

6 pièces

Demi-homard mayonnaise 20,80

Tourteau entier mayonnaise 20,80

Crevettes roses 12,90

12 pièces

Bulots 12,70

500g

Les moules-frites

Cocotte de moules fraîches,

Pommes frites ou salade verte

Au choix :

Sauce marinière,

Sauce au fromage bleu d'Auvergne

Sauce au safran

17,90

Pour info !

À votre demande, nous faisons le choix de proposer des moules tout au long de l'année, malgré la saisonnalité des variétés ! En ce moment, elles seront plus charnues que laiteuses.



**Tous les plateaux sont protégés pour le transport et sont accompagnés de mayonnaise, aïoli, beurre, citron, pain de seigle, vinaigre à l'échalote et rince-doigts.*

La glace pilée garantit la fraîcheur des produits. Les plateaux sont à consommer dans les plus brefs délais.

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

LES FORMULES

Formules du jour

Entrée + Plat ou
Plat + Dessert

14,90

ou

Entrée + Plat
+ Dessert

17,90

Servi le midi
en semaine

Formules Taverne

Entrée + Plat ou
Plat + Dessert

21,10

ou

Entrée + Plat
+ Dessert

26,30

Crème de brocolis et d'artichaut ou
Tartare de thon Teriyaki et mangue

Souris d'agneau confite et son jus au
thym et verveine, quinoa aux épices ou

Aiguillettes de poulet à la crème,
Brunoise de poireaux, champignons

de Paris et concassé de noix ou

Julienne de calamars à l'américaine

Riz blanc

Crème brûlée à la vanille ou

Pain perdu au miel

Formule Flammekueche

Flammekueche gratinée

+ Salade verte

+ Bière pression

(1664 ou Grimbergen blonde, 25 cl)

13,90

Formule Tartare

Tartare traditionnel

+ Frites

+ Bière pression

(1664 ou Grimbergen blonde, 25 cl)

17,90

Menu Enfant

Plat + Dessert + Boisson

9,90

Saucisses de Francfort ou

Dés de saumon frits ou

Steak haché de bœuf ou

Nuggets de volaille

+

Coupe Duo ou

Crèmes glacées vanille & chocolat,

crème fouettée

Coupe de crème glacée

à la Barbe à Papa et Smarties ou

Fromage blanc ou

Salade de fruits frais

+ garniture au
choix à la carte

À LA CARTE

Entrées

- Velouté de brocolis et d'artichaut.....7,60
- Petit tartare de thon Teriyaki - mangue....8,50
- Terrine de saumon à l'aneth7,90
et lentilles, sauce cocktail
- Poulpe en vinaigrette, poivrons 9,90
et brunoise de tomates
- Foie gras de canard et son toast,..... 15,60
oignons confits

Grandes salades

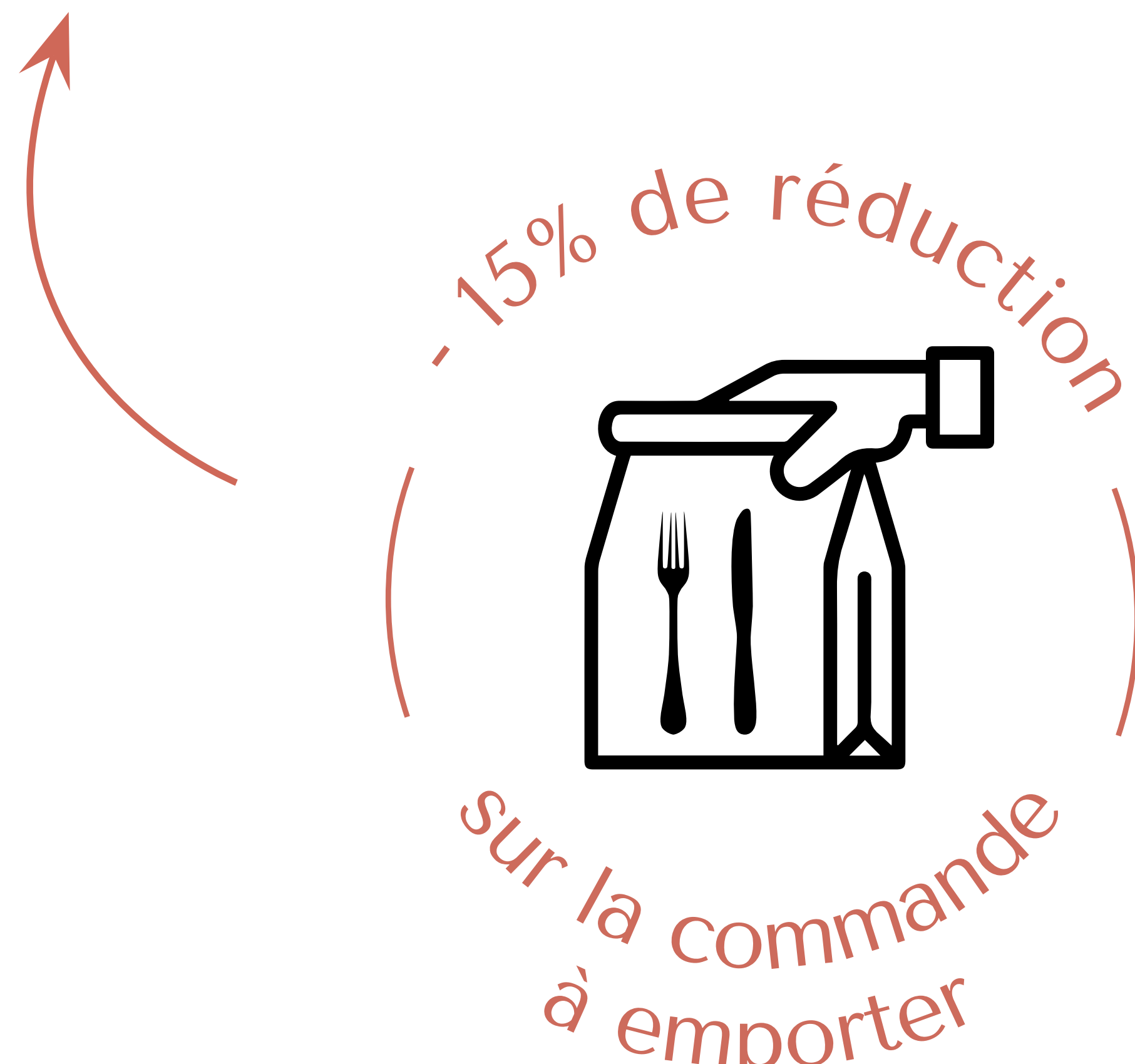
- Grande salade César..... 16,90
Salade verte, émincé de poulet, œuf dur, croûtons,
lardons, Grana padano, sauce César
- Grande salade Taverne..... 17,10
Salade verte, lentilles vertes du Puy, gésiers de dinde,
haricots verts, maïs, oignons rouges, tomates
- Grande salade Végétarienne 15,90
Salade verte, quinoa, artichauts, brocolis,
tomates, carottes
- Grande salade Asiatique 18,70
Duo de choux, pousses de soja, carottes, menthe, radis,
graines de sésame, thon Teriyaki, sauce soja salée
- Grande salade du Pêcheur..... 19,70
Salade mesclun, gambas, langoustines, calamars,
thon Teriyaki, oignons rouges, tomates, asperges

Tartares

- Tartare de bœuf traditionnel..... 15,90
Pommes frites et salade verte
- Tartare de bœuf façon thaï 17,90
Basilic, sauce soja, graines de sésame,
huile de sésame - Pommes frites et salade verte
- Tartare de thon teriyaki et mangue .. 17,90
Pommes frites et salade verte
- Tartare de saumon et lentilles à l'estragon.. 18,20
Pommes frites et salade verte

Flammekueches

- Flammekueche gratinée 11,90
Crème fraîche, emmental, oignons, lardons
- Flammekueche Francfort..... 13,90
Crème fraîche, emmental, saucisse de francfort,
saucisse fumée, choucroute
- Flammekueche de la mer 14,10
Crème fraîche, crevettes, thon Teriyaki en rilette,
oignons poêlés, poivrons



Viandes

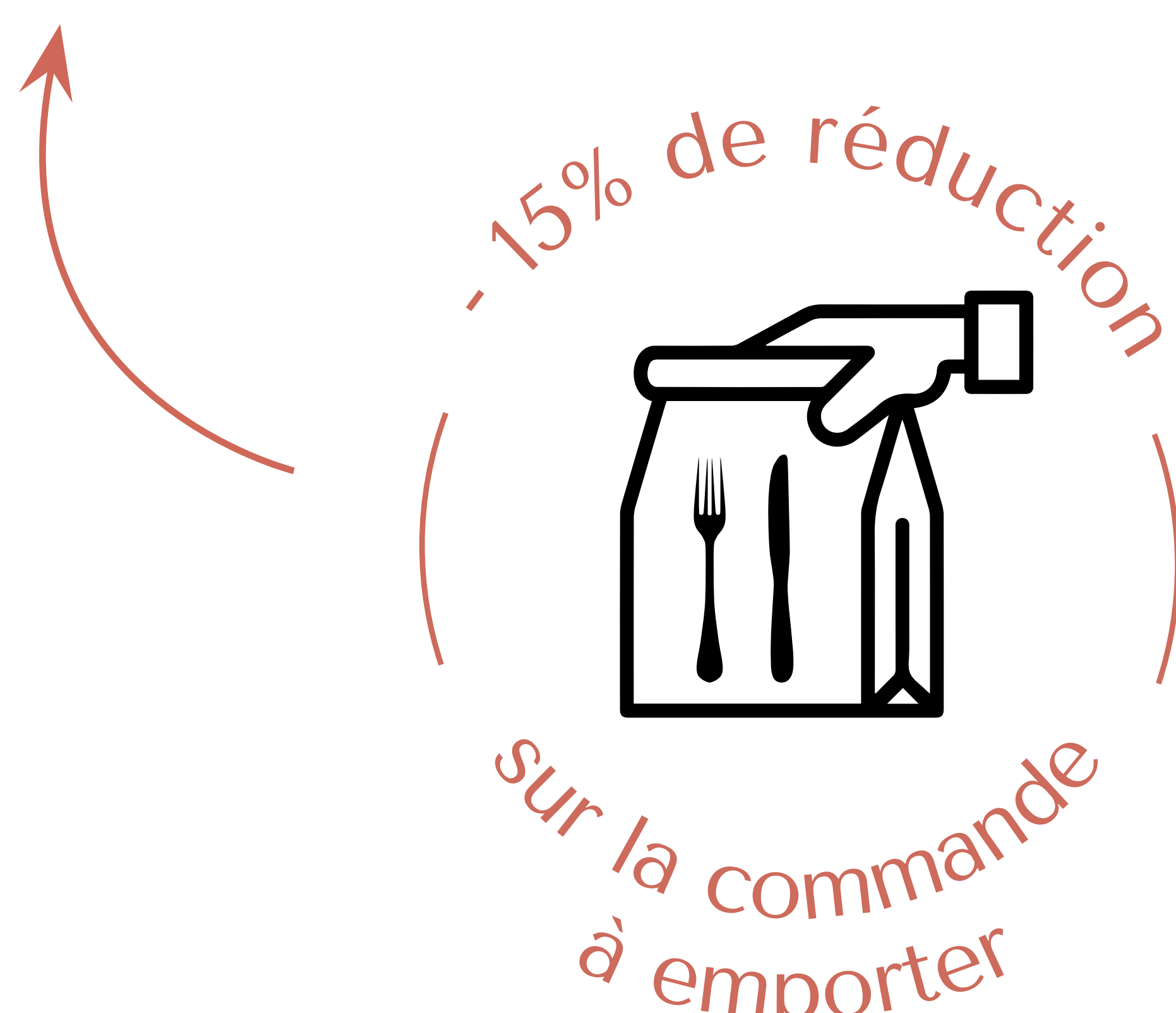
- Carré d'agneau au romarin 21,10
Pommes frites de patate douce
- Filet de bœuf 25,90
Sauce au choix : poivre, bleu d'Auvergne, moutarde de dijon
Poivrons et tomates grillées, quinoa aux épices
- Jambonneau..... 16,90
et lentilles vertes du Puy AOP
- Sauté de filet de bœuf25,90
Servi en caquelon avec une crème d'artichaut,
brocolis et riz blanc
- Souris d'agneau confite17,50
et son jus au thym et la verveine, quinoa aux épices
- Aiguillettes de poulet à la crème.....18,10
Brunoise de poireaux, champignons de Paris et
concassé de noix
- Burger Américain.....18,10
Buns maison, steak haché de bœuf, bacon grillé,
tomates, galette de pommes de terre, cheddar,
oignons confits, sauce burger
Pommes frites et salade verte

Poissons

- Poulpe grillé25,90
au paprika et à l'huile d'olive
Pommes de terre vapeur, poivrons de Padrón et tomates
- Gambas grillées27,90
Spaghettis poêlés à l'ail
- Pavé de saumon en feuille de brick.....22,90
au pimenton de la Vera
Asperges vertes et tomates grillées
- Julienne de calamars à l'américaine...19,90
Riz blanc
- Filet de truite rôti.....23,70
et son beurre maître d'hôtel
Brunoise de poireaux et riz blanc
- Homard entier du vivier grillé 49,90
et sa sauce flambée
Tomates et pommes de terre grenaille

Choucroutes*

- Choucroute de la mer22,80
Saumon, truite, moules, lamelles de calamars,
sauce safranée, choucroute et pommes de terre à
l'anglaise
- Choucroute Taverne16,90
Saucisse fumée, saucisse de Francfort, échine de
porc, poitrine fumée, choucroute et pommes de terre
à l'anglaise
- Choucroute Royale19,90
Jambonneau, saucisse fumée, saucisse de Francfort,
échine de porc, poitrine fumée, choucroute et
pommes de terre à l'anglaise



Suppléments :

- Panier de pommes frites 6,00
- Sauce au poivre2,50
ou au fromage bleu d'Auvergne
ou à la moutarde de dijon

Sélection de vins

Vallée du Rhône rosé AOP Côtes du Rhône, Belleruche, M. Chapoutier	5,50
Cahors rouge AOP Château de Hauterive, Chemin de Compostelle	5,90
Languedoc blanc AOP, Maison S. Delafont *	6,50
Terrasses du Larzac rouge AOP, Domaine du Cause d'Arboras 	7,00

*accompagne parfaitement les huîtres

vins au verre (15cl)

*Nos choucroutes sont cuisinés avec des lardons.
Prix nets en euros. Service compris.
Les plats proposés peuvent contenir des allergènes.

CARTE DES DESSERTS

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	8,10
Gaufre au chocolat.....	8,10
et crème fouettée	
Soufflé glacé à la verveine	7,10
Brownie et crème anglaise	8,90
Salade de fruits frais.....	7,90
Mousse au chocolat noir	7,90
Pain perdu au miel	8,90
Glace caramel et crème fouettée	
Tiramisu traditionnel.....	7,90
Café ou thé gourmand.....	8,80
Salade de fruits, biscuit maison et brownie Expresso 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 Délice gourmand	8,10
1 boule vanille, 1 boule banane marbré, Sauce au chocolat, brownies 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 expresso, crème fouettée	
Coupe Williams	8,10
3 boules de poire williams, chocolat chaud, amandes effilées, crème fouettée	
Coupe Verveine	9,50
3 boules de glace artisanale à la Verveine, 4 cl de Verveine Verte du Puy	
Coupe Colonel	9,50
3 boules de sorbet citron, 4 cl de Vodka	

CARTE DES BOISSONS

Bières

*Demi
25 cl*

*Baron
50 cl*

À la pression

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

En bouteille

Pietra Bière Blonde artisanale Corse au goût de châtaigne	33 cl	6,20
Pietra Rossa Bière Corse à la cerise	33 cl	6,50
Grimbergen Double Ambrée	33 cl	5,50
La Bête 8° Bière artisanale de la Brasserie Castelain	33 cl	6,90
Brooklyn Lager Bière historique de New York	35,5 cl	8,50

Apéritifs

au verre

Kir au vin blanc d'Alsace Crème de cassis, châtaigne, pêche, framboise ou mûre	12 cl	3,50
Kir pétillant Dolfi Crémant d'Alsace à la liqueur de fraise des bois	12 cl	6,90
Kir Royal à la crème de cassis	12 cl	7,90
Gewurztraminer Grand Cru	15 cl	7,00
Porto rouge, Porto blanc, Muscat	6 cl	5,50
Maurin, Gentiane d'Auvergne	6 cl	5,50
Martini rouge, Martini blanc, Campari	6 cl	5,50
Américano	6 cl	6,00
Pastis 51, Ricard	2 cl	3,30
Cocktail maison Verveine artisanale, jus de citron vert, martini blanc, limonade et sirop de pêche		7,30
Vin Blanc Moelleux - Pays d'Oc IGP L'Inédit	15 cl	5,90

Boissons fraîches

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

Boissons chaudes

Café, Décaféiné	1,90
Café crème, «déca-crème»	2,20
Double expresso ou double décaféiné	3,60
Cappuccino Double expresso à la mousse de lait et cacao	4,40
Thé, Infusion	2,60
Irish Coffee Café, sucre canne, Whisky, crème fouettée	7,90

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

CARTE DES VINS

Pichets _____ 12.5 cl 25 cl 50 cl



Côtes du Rhône - Rouge AOP	3,50	6,00	11,00
Ventoux - Rosé AOP	3,50	6,00	11,00
Alsca Edelzicker - Blanc AOP G. Lorentz	3,50	6,00	11,00

Vins blancs _____ 15 cl 75 cl

Ardèche

IGP Viognier des vigneronns d'Ardèche		4,50	22,00
---------------------------------------	--	------	-------


Alsace - Maison G. Lorentz

AOP Riesling Réserve		5,10	25,00
AOP Riesling vieilles vignes Grand Cru Altenberg 		7,00	33,50
AOP Gewurztraminer Réserve		5,30	26,00
AOP Gewurztraminer Grand Cru Altenberg 		7,50	34,50

Bourgogne

AOP Bourgogne Aligoté - Buissonniers			22,00
--------------------------------------	--	--	-------

Loire

AOP Muscadet sur Lie - Les Printanières		5,30	26,00
Vallée du Rhône			
AOP Coteaux du Lyonnais - «Dom. de la Petite Galée» 			31,50

Languedoc

AOP Maison S. Delafont		6,50	30,50
------------------------	--	------	-------

Vins rosés _____ 15 cl 75 cl

Languedoc

IGP Côtes Catalanes - Miraflores - Domaine Lafage		6,10	30,50
AOP Faugères - Les Amandiers - Château de la Liquière		5,10	24,90

Auvergne

AOP Côtes d'Auvergne - «7ème ciel» - Desprat St-Verny		4,90	23,00
---	--	------	-------

Côtes de Provence

AOP Mathilde Chapoutier		5,90	
-------------------------	--	------	--

Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône, Belleruche, M. Chapoutier		5,50	
---	--	------	--

Vins rouges _____ 15 cl 75 cl

Languedoc

AOP Pic Saint-Loup 2016 - S. Delafont		9,60	48,00
---------------------------------------	--	------	-------

Auvergne

AOP Côtes d'Auvergne Pépérite		4,90	23,00
-------------------------------	--	------	-------

Vallée du Rhône - M. Chapoutier

AOP Côtes du Rhône «Belleruche»		5,10	24,00
AOP Crozes-Hermitage «Les Meyssoniers»			32,00
AOP Saint-Joseph «Deschants»		7,30	35,00

Bordeaux

AOP Bordeaux - Château Turcaud			23,00
AOP Lussac Saint-Émilion - Château Lyonnat			35,00

Bourgogne

AOP Bourgogne Pinot noir - M. Lamy Pillot			39,50
---	--	--	-------

Loire

AOP Chinon Les Gravinières - Pichard Jourdan 		5,10	25,50
--	--	------	-------

Cahors

AOP Château de Hauterive - «Chemin de Compostelle»		5,90	
--	--	------	--

Terrasse du Larzac

AOP, Domaine du Causse d'Arboras 		7,00	31,00
--	--	------	-------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération. Prix nets en euros. Service compris.

SEAFOOD & SHELLFISH

Carte en français

Carta en español



Seafood platters



Royal platter 49,00 per pers.

For at least 2 persons

26 oysters (*fine de Claire n°3*),

1 lobster, 1 crab,

4 langoustines, 20 whelks

et 10 pink shrimps

Takeaway platter :

41,60 per person

Taverne platter 41,90

6 oysters (*fine de Claire n°3*),

1 crab, 2 langoustines,

10 whelks et 5 pink shrimps

Takeaway platter : 35,60

Plateau du Mareyeur 36,10

6 oysters (*fine de Claire n°3*),

2 langoustines, 10 whelks

et 5 pink shrimps

Takeaway platter : 30,60

the selection of oysters of the moment

		<i>les 6</i>	<i>les 12</i>
Oysters	<i>fine de Claire n°3</i>	13,90	27,80
	<i>Takeaway platter :</i>	11,80	23,60

Seafood & Shellfish

Compose your own platter !

Langoustines 17,90

6 pieces

Half-lobster mayonnaise 20,80

Whole crab mayonnaise 20,80

Pink shrimps 12,90

12 pieces

Whelks 12,70

500g

Mussels & fries

Fresh mussels,

French fries or green salad

Of your choice :

Sauce marinière,

Auvergne blue cheese sauce

Saffron sauce

17,90

To your concern

As you wish, we choose to propose mussels during all the year, despite the seasonality of variety ! They currently are more fleshy than milky.

- 15% reduction



TAKEAWAY

PLATTER

Reserve, it's ready !

on the order

**All trays are protected for transport and come with mayonnaise, aioli, butter, lemon rye bread, shallot vinegar and finger rinser. Crushed ice guarantees the freshness of the products. The platters are to be consumed as soon as possible.*

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

FORMULAS

Formulas of the day

Starter + Meal *or*
Meal + Dessert

14,90

or

Starter + Meal
+ Dessert

17,90

Served at lunchtime
only on weeks

Formules Taverne

Starter + Meal *or*
Meal + Dessert

21,10

ou

Starter + Meal
+ Dessert

26,30

Cream of artichoke and broccoli soup *or*

Tartare of Teriyaki tuna and mango

Confit lamb and his verbena and thyme

juice, quinoa with spices *or*

Chicken aiguillettes with cream sauce,

Leek brunoise, mushrooms

and crushed walnuts *or*

American style julienne of squid

White rice

Vanilla crème brûlée *or*

French toast with honey

Flammekueche Formula

Gratinated Flammekueche

+ Green salad

+ Draft beer

(1664 *or* Grimbergen blonde, 25 cl)

13,90

Tartare Formula

Traditional Tartare

+ French fries

+ Draft beer

(1664 *ou* Grimbergen blonde, 25 cl)

17,90

Child menu

Meal + Dessert + Drink

9,90

Frankfurters *or*

Fried salmon cubes *or*

Beef hamburger *or*

Chicken nuggets

+

Duo cup *or*

Crèmes glacées vanille & chocolat,

crème fouettée

Cup of cotton candy and smarties ice

cream *or*

Fromage blanc *or*

Fruits salad

+ choice of top-
pings à la carte

Net prices in euros.

Service included. The proposed dishes may contain allergens.

À LA CARTE

Starters

- Cream of broccoli and artichoke soup ... 7,60
- Small Teriyaki tuna and mango tartar..... 8,50
- Salmon terrine with dill 7,90
and lentils, cocktail sauce
- Otopus in vinaigrette, peppers 9,90
and brunoise of tomatoes
- Duck's foie and his toast..... 15,60
candied onions

Big salades

- Grande salade César..... 16,90
Green salad, sliced chicken, hard-boiled egg,
croutons, bacon, Grana padano cheese, Caesar sauce
- Grande salade Taverne..... 17,10
Green salad, green lentils from Puy, turkey gizzards,
green beans, corn, red onions, tomatoes
- Grande salade Végétarienne 15,90
Green salad, quinoa, artichoke, broccoli,
tomatoes, carrots
- Grande salade Asiatique 18,70
Duo of cabbage, soybean sprouts, carrots, mint, radish,
sesame seed, Teriyaki tuna, salted soy sauce
- Grande salade du Pêcheur..... 19,70
Mesclun salad, gambas, langoustines, squids,
Teriyaki tuna, red onions, tomatoes, asparagus

Tartars

- Traditional beef tartar 15,90
French fries and green salad
- Beef tartar Thaï style 17,90
Basil, salted soy sauce, sesame seeds,
sesame oil - French fries and green salad
- Teriyaki tuna and mango tartar 17,90
French fries and green salad
- Salmon and tarragon lentils tartar..... 18,20
French fries and green salad

Flammekueches

- Flammekueche grâtinée 11,90
Fresh cream, emmental, onions, lardons
- Flammekueche Francfort..... 13,90
Fresh cream, emmental, Frankfurter, smoked sausage,
sauerkraut
- Flammekueche de la mer 14,10
Fresh cream, shrimps, Teriyaki tuna in rilette,
fried onions, peppers



Meats

- Rack of lamb with rosemary 21,10
French fries of sweet potatoes
- Fillet of beef..... 25,90
Choice of sauce : pepper, Auvergne blue cheese, dijon mustard. Grilled peppers and tomatoes, quinoa with spices.
- Knuckle of ham 16,90
and green lentils from le Puy AOP
- Sauté of beef fillet.....25,90
Servi in a caquelon with an artichoke cream, broccoli and white rice
- Confit of lamb17,50
and his juice with thyme and verbena, quinoa with spices
- Chicken aiguillettes with cream sauce.. 18,10
Leek brunoise, mushrooms and crushed walnuts
- American burger.....18,10
Homemade buns, ground beef steak, grilled bacon, tomatoes, potato patty, cheddar, candied onions, burger sauce
French fries and green salad

Poissons

- Grilled octopus25,90
with paprika and olive oil
Steamed potatoes, Padrón peppers and tomatoes
- Grilled prawns.....27,90
stir-fried spaghetti with garlic
- Salmon steak in brick pastry22,90
with pimenton de la Vera
Grilled green asparagus and tomatoes
- American style squids julienne.....19,90
White rice
- Roasted trout filet.....23,70
and his butter butler
Leek brunoise and white rice
- Whole lobster from the fish tank grilled.... 49,90
with his flambé sauce
Tomatoes and grilled potatoes

Sauerkrauts*

- Choucroute de la mer22,80
Salmon, trout, mussels, strips of squids, Saffron sauce, sauekraut and boiled potatoes
- Choucroute Taverne16,90
Smoked sausage, frankfurter, pork loin, smoked pork belly, sauekraut and boiled potatoes
- Choucroute Royale19,90
Knuckle of ham, smoked sausage, frankfurter,pork loin, smoked pork belly, sauekraut and boiled potatoes



Supplies :

- French fries basket..... 6,00
- Pepper sauce.....2,50
or Auvergne blue cheese sauce
or Dijon mustard sauce

Wines selection

Vallée du Rhône <i>rosé</i> AOP Côtes du Rhône, Belleruche, M. Chapoutier	5,50
Cahors <i>rouge</i> AOP Château de Hauterive, Chemin de Compostelle	5,90
Languedoc <i>blanc</i> AOP, Maison S. Delafont *	6,50
Terrasses du Larzac <i>rouge</i> AOP, Domaine du Causse d'Arboras 	7,00

**excellent with the oysters !
wines in drinks (15cl)*

**Our cabbage is cooked with bacon. Net prices in euros.
Service included. The proposed dishes may contain allergens.*

DESSERTS

Cheeses

Assiette du berger.....	6,90
Cow's milk cheese from Auvergne «Artisous» Goat's cheese and Auvergne blue cheese	
Fromage blanc	5,90
With cream or red fruit coulis or nature	

Pastries

Vanilla crème brûlée	8,10
Waffle with chocolate	8,10
and whipped cream	
Verbena iced soufflé.....	7,10
Brownie and custard	8,90
Fresh fruits salad	7,90
Dark chocolate mousse	7,90
French toast with honey.....	8,90
Caramel ice cream and whipped cream	
Traditionnal tiramisu.....	7,90
Café or thé gourmand	8,80
Fruits salad, biscuit maison et brownie Espresso ou thé	

Coupes de glace

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 Délice gourmand	8,10
1 scoop of vanilla, 1 scoop of marbled banana, chocolate sauce, brownies and whipped cream	
Coupe Dame blanche.....	8,10
3 scoops of chocolate, hot chocolate, whipped cream	
Coupe Chocolat ou Café Liégeois.....	8,10
3 scoops of chocolate of coffee, hot chocolate or espresso, whipped cream	
Coupe Williams	8,10
3 scoops of Williams pear, hot chocolate, slivered almonds, whipped cream	
Coupe Verveine	9,50
3 scoops of artisanal verbena ice cream, 4cl of Verveine Verte du Puy	
Coupe Colonel	9,50
3 scoops of lemon sorbet, 4cl of Vodka	

Net prices in euros.

Service included. The proposed dishes may contain allergens.

DRINKS

MENU

Beers

Demi
25 cl

Baron
50 cl

Draft

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

Bottle

Pietra <i>Artisanal blond beer from Corsica chestnut flavor</i>	33 cl	6,20
Pietra Rossa <i>Corsican beer, cherry flavor</i>	33 cl	6,50
Grimbergen Double Ambrée	33 cl	5,50
La Bête 8° <i>Artisanale beer from Brasserie Castelain</i>	33 cl	6,90
Brooklyn Lager <i>New York historical beer</i>	35,5 cl	8,50

Aperitifs

Kir au vin blanc d'Alsace <i>Blackcurrant, chestnut, peach, raspberry or blackberry cream</i>	12 cl	3,50
Kir pétillant Dolfi <i>Crémant d'Alsace with wild strawberry liqueur</i>	12 cl	6,90
Kir Royal with crème de cassis	12 cl	7,90
Gewurztraminer Grand Cru	15 cl	7,00
Porto rouge, Porto blanc, Muscat	6 cl	5,50
Maurin, Gentiane d'Auvergne	6 cl	5,50
Martini rouge, Martini blanc, Campari	6 cl	5,50
Américano	6 cl	6,00
Pastis 51, Ricard	2 cl	3,30
Homemade cocktail <i>Artisanal verbena, lime juice, martini blanc, limonade and peach syrup</i>		7,30
Vin Blanc Moëlleux - Pays d'Oc IGP <i>L'Inédit</i>	15 cl	5,90

Fresh drinks

Fruit juice* <i>Orange, apple, strawberry, A.C.E., tomato</i>	25 cl	3,50		
Nectar de fruits <i>Apricot, pineapple</i>	25 cl	3,50		
Coca-Cola or Coca-Cola Zéro	33 cl	3,60		
Orangina	25 cl	3,60		
Schweppes	25 cl	3,60		
Iced tea peach flavor	20 cl	3,60		
Tourtel Twist	20 cl	3,60		
Limonade	20 cl	3,00		
Cocktail without alcool	20 cl	4,90		
Mineral still water	50 cl	3,50	100 cl	4,50
Mineral sparkling water	50 cl	3,50	100 cl	4,50

Hot drinks

Coffee, Decaffeinated	1,90
Coffee cream, «deca-cream»	2,20
Double espresso or double decaffeinated	3,60
Cappuccino <i>Double espresso with milk foam and cocoa</i>	4,40
Tea, Infusion	2,60
Irish Coffee <i>Coffee, cane sugar, Whisky, whipped cream</i>	7,90

** Concentrate based.*

Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume with moderation.

Net prices in euros. Service included.

WINES MENU

Pitchers _____ 12.5 cl 25 cl 50 cl



Côtes du Rhône - Rouge AOP	3,50	6,00	11,00
Ventoux - Rosé AOP	3,50	6,00	11,00
Alsca Edelzicker - Blanc AOP G. Lorentz	3,50	6,00	11,00

White wines _____ 15 cl 75 cl

Ardèche

IGP Viognier des vigneronns d'Ardèche		4,50	22,00
---------------------------------------	--	------	-------


Alsace - Maison G. Lorentz

AOP Riesling Réserve		5,10	25,00
AOP Riesling vieilles vignes Grand Cru Altenberg 		7,00	33,50
AOP Gewurztraminer Réserve		5,30	26,00
AOP Gewurztraminer Grand Cru Altenberg 		7,50	34,50

Bourgogne

AOP Bourgogne Aligoté - Buissonniers			22,00
--------------------------------------	--	--	-------

Loire

AOP Muscadet sur Lie - Les Printanières Vallée du Rhône		5,30	26,00
AOP Coteaux du Lyonnais - «Dom. de la Petite Galée» 			31,50

Languedoc

AOP Maison S. Delafont		6,50	30,50
------------------------	--	------	-------

Rosés _____ 15 cl 75 cl

Languedoc

IGP Côtes Catalanes - Mirafiors - Domaine Lafage	6,10		30,50
AOP Faugères - Les Amandiers - Château de la Liquière	5,10		24,90

Auvergne

AOP Côtes d'Auvergne - «7ème ciel» - Desprat St-Verny	4,90		23,00
---	------	--	-------

Côtes de Provence

AOP Mathilde Chapoutier		5,90	
-------------------------	--	------	--

Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône, Belleruche, M. Chapoutier		5,50	
---	--	------	--

Red wines _____ 15 cl 75 cl

Languedoc

AOP Pic Saint-Loup 2016 - S. Delafont		9,60	48,00
---------------------------------------	--	------	-------

Auvergne

AOP Côtes d'Auvergne Pépérite		4,90	23,00
-------------------------------	--	------	-------

Vallée du Rhône - M. Chapoutier

AOP Côtes du Rhône «Belleruche»		5,10	24,00
AOP Crozes-Hermitage «Les Meyssoniers»			32,00
AOP Saint-Joseph «Deschants»		7,30	35,00

Bordeaux

AOP Bordeaux - Château Turcaud			23,00
AOP Lussac Saint-Émilion - Château Lyonnat			35,00

Bourgogne

AOP Bourgogne Pinot noir - M. Lamy Pillot			39,50
---	--	--	-------

Loire

AOP Chinon Les Gravinières - Pichard Jourdan 		5,10	25,50
--	--	------	-------

Cahors

AOP Château de Hauterive - «Chemin de Compostelle»		5,90	
--	--	------	--

Terrasse du Larzac

AOP, Domaine du Causse d'Arboras 		7,00	31,00
--	--	------	-------

*Alcohol abuse is dangerous for your health.
Consume with moderation. Net prices in euros. Service included.*

MARISCOS Y CRUSTÁCEOS

Carte en français

Menu in english



Los platos de frutos del mar



Bandeja Royal 49,00 por pers.

pour 2 personnes minimum

26 ostras (*fine de Claire n°3*),

1 langosta, 1 cangrejo,

4 cigalas, 20 bocinas

et 10 camarones

Plato para llevar :

41,60 por persona

Bandeja Taverne 41,90

6 ostras (*fine de Claire n°3*), 1 cangrejo,

2 cigalas, 5 camarones rosas, 10 bocinas

Plato para llevar : 35,60

Bandeja del pasadero 36,10

6 ostras (*fine de Claire n°3*), 2 cigalas,

5 camarones rosas, 10 bocinas

Plato para llevar : 30,60

La selección de ostras del momento

	<i>los 6</i>	<i>los 12</i>
Ostras <i>fine de Claire n°3</i>	13,90	27,80
<i>Plato para llevar :</i>	11,80	23,60

Los mariscos y crustáceos

¡Componga usted mismo su plato!

Bandeja de cigala 17,90

6 pièces

Media langosta y mayonesa 20,80

Cangrejo entero y mayonesa 20,80

Camarón rosa 12,90

12 pièces

Bocinas 12,70

500g

Mejillones y patatas fritas

Cazoleta de mejillones frescos,

Patatas fritas y ensalada verde

Au choix :

Salsa marinera,

Salsa de queso azul d'Auvergne

Salsa de azafrán

17,90

para su información

A petición suya, optamos por ofrecer mejillones durante todo el año, a pesar de la estacionalidad de las variedades! Por el momento, son más carnosos que lechosos.



en su comanda

**Todos los platos están protegidos en el transporte y están acompañados de mayonesa, aioli, mantequilla, limón, pan de centeno, vinagre a la chalota y toallita húmeda.*

El hielo picado garantiza la frescura de los productos. Las bandejas deben consumirse lo antes posible.

Precios netos en euros. Servicio incluido. Los platos ofrecidos pueden contener alérgenos.

LAS FÓRMULAS

Fórmulas del día

Entrante + Plato o
Plato + Postre

14,90

o

Entrante + Plato
+ Postre

17,90

Servicio entre
semana a mediodía

Fórmulas Taverne

Entrante + Plato o

Plato + Postre

21,10

ou

Entrante +
Plato + Postre

26,30

Crema de brócoli y alcachofa o
Tartar de atún Teriyaki y mango

Muslo de cordero confitado en su jugo
al tomillo et verbena,

Quinoa aderezada o

Solomillo de pollo a la crema,

Brunoise de puerro, champiñones de París

y nueces molidas o

Calamares en juliana a la americana

Arroz blanco

Crema catalana a la vainilla o

Torrija a la miel

Fórmula Flammekueche

Flammekueche

+ Ensalade verde

+ Caña de cerveza

(1664 o Grimbergen blonde – 25 cl)

13,90

Fórmula Tartare

Tartare Tradicional

+ Patatas fritas

+ Caña de cerveza

(1664 o Grimbergen blonde, 25 cl)

17,90

Menú Infantil

Entrante + Plato + Postre

9,90

Salchichas de Francfort o

Dados de salmón enharinado o

Steak de ternera picada o

Nuggets de pollo

+

Copa Duo ou

Helado de vainilla, sorbete de fresa,

nata montada

Copa de helado a la Barbe à Papa y

Smarties o

Queso blanco o

Ensalada de frutas

+ Guarnición a
escoger a la carta

A LA CARTA

Entrantes

Crema de brocolí y alcachofa	7,60
Pequeño tartar de atún Teriyaki y mango	8,50
Tarrina de salmón al eneldo.....	7,90
y lentejas, salsa cocktail	
Pulpo a la vinagreta	9,90
pimientos y brunoise de tomates	
Foie gras de pato en tostada	15,60
y confitura de cebolla confitada	

Grandes ensalades

Grande salade César.....	16,90
Ensalade verde, pollo troceado, huevo duro, biscotes de pan, beicon, queso Grana padano, salsa César	
Grande salade Taverne.....	17,10
Ensalade verde, lentejas verdes de Puy, molleja de pavo, judias verdes, maíz, cebolla roja, tomates	
Grande salade Végétarienne	15,90
Ensalade verde, quinoa, alcachofa, brócoli, tomates y zanahoria	
Grande salade Asiatique	18,70
Duo de col, brotes de soja, zanahoria, menta, rabano, Granos de sésamo, atún Teriyaki, salsa de soja salada	
Grande salade du Pêcheur	19,70
Ensalada verde, gambas, langostinos, calamares, atún Teriyaki, cebolla roja, tomates, esparagos	

Tartares

Tartar de ternera tradicional	15,90
Patatas fritas y ensalada verde	
Tartar de ternera preparación thai....	17,90
Albahaca, salsa de soja, semilla de sésamo, aceite de sésamo - Patatas fritas y ensalada verde	
Tartar de atún teriyaki y mango	17,90
Patatas fritas y ensalada verde	
Tartar de salmón al estragón y lentejas.....	18,20
Patatas fritas y ensalada verde	

Flammekueches

Flammekueche gratinado	11,90
Crema fresca, queso emmental, cebolla, beicon	
Flammekueche Francfort.....	13,90
Crema fresca, queso emmental, salchichas de francfort, salchicha ahumada, chucrut	
Flammekueche de la mer	14,10
Crema fresca, gambas, atún Teriyaki en rilette, cebolla salteada, pimientos	



Carnes

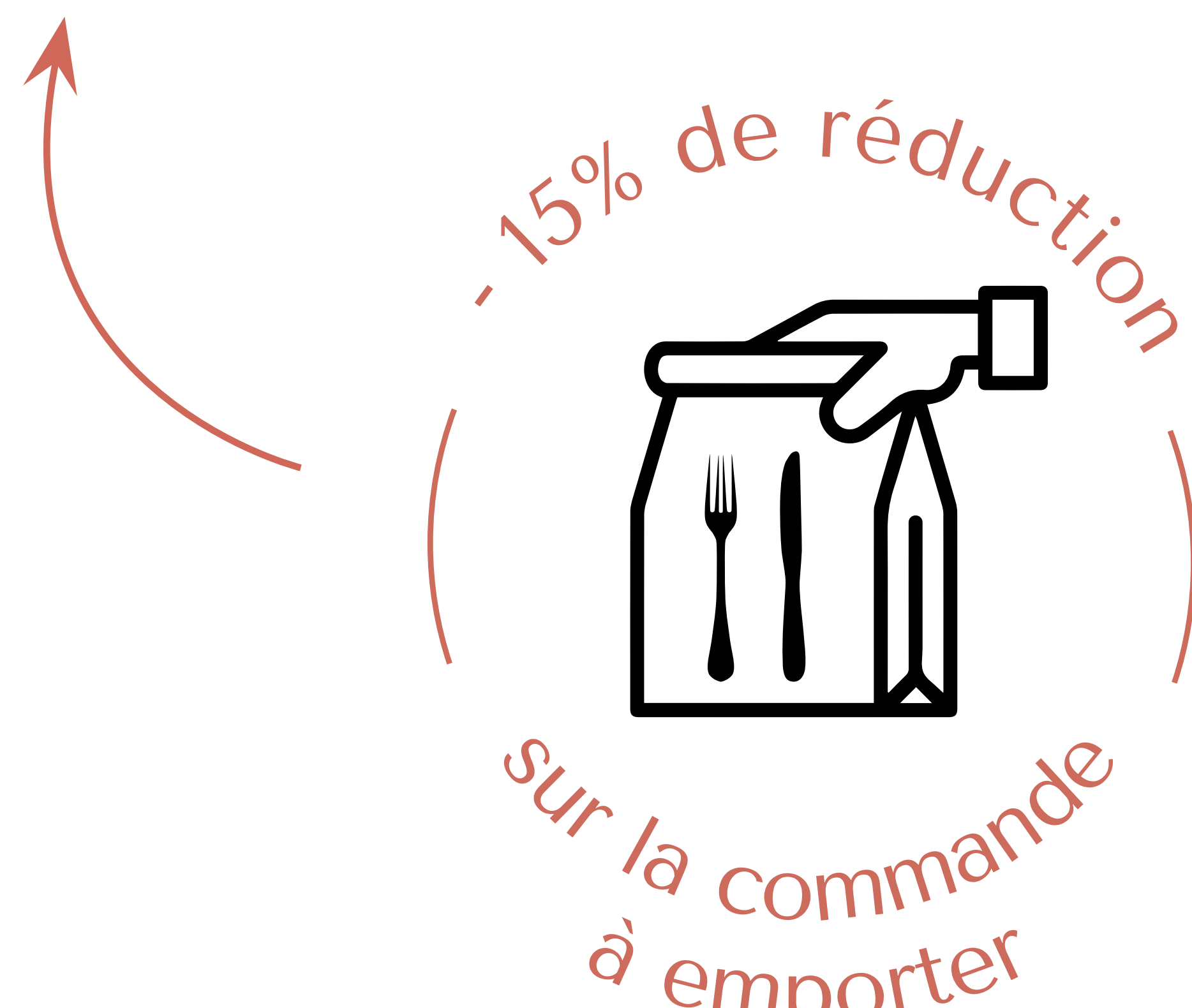
- Costilla de cordero al romero..... 21,10
Patatas fritas de boniato
- Filet de bœuf 25,90
Salsa a escoger: pimienta, queso azul de Auvergne,
mostaza de dijon
Pimientos y tomates horneados, quinoa aderezada
- Codillo y lentejas verdes de Puy AOP.... 16,90
- Filete de ternera salteado25,90
Servido en caquelon con crema de alcachofa, brócoli
y arroz blanco
- Muslo de cordero confitado17,50
en su jugo al eneldo y verbena, quinoa aderezada
- Solomillo de pollo condimentada.....18,10
Brunoise de puerro, champiñones de Paris,
nueces molidas
- Hamburguesa americana.....18,10
Pan casero, steak ternera picada, beicon, tomates,
Galleta de patatas, queso cheddar, cebolla confitada,
salsa burger - Patatas fritas y ensalada verde

Pescados

- Pulpo a la plancha25,90
al pimentón y al aceite de oliva
Patatas al vapor, pimientos de Padrón y tomates
- Gambas a la plancha.....27,90
Espaguetis salteados al ajo
- Pavé de salmón en hoja de brick.....22,90
al pimentón de la Vera
Espárragos verdes y tomates a la plancha
- Julianas de calamares a la americana...19,90
Arroz blanco
- Filete de trucha asada23,70
en mantequilla de maitre
Brunoise de puerro y arroz blanco
- Bogavante entero de vivero 49,90
en su salsa flambeada
Tomates y patatas nuevas

Choucroutes*

- Choucroute del mar22,80
Salmón, trucha, mejillones, tiras de calamar, salsa de azafrán
choucroute, y patatas a la inglesa
- Choucroute Taverne16,90
Salchicha ahumada, salchicha de Francfort,
lomo de cerdo, beicon ahumado,
choucroute y patata a la inglesa
- Choucroute Royale19,90
Codillo, Salchicha ahumada, salchicha de Francfort,
lomo de cerdo, beicon ahumado,
choucroute y patata a la inglesa



Suppléments :

- Cesta de patatas fritas 6,00
- Sauce a la pimienta.....2,50
al queso azul de Auvergne
o a la moztaza de Dijon

Selección de vinos

Vallée du Rhône rosé AOP Côtes du Rhône, Belleruche, M. Chapoutier	5,50
Cahors rouge AOP Château de Hauterive, Chemin de Compostelle	5,90
Languedoc blanc AOP, Maison S. Delafont *	6,50
Terrasses du Larzac rouge AOP, Domaine du Causse d'Arboras 	7,00

*perfecto con ostras
vinos por copa (15cl)²

*Nuestro chucrut se cocina con tocino.
Precios netos en euros. Servicio incluido.
Los platos ofrecidos pueden contener alérgenos.

CARTE DE POSTRES

Quesos

Plato del pastor.....	6,90
Queso del país a la leche de vaca «Artisous» Queso de cabra y queso azul de Auvergne	
Queso blanco.....	5,90
A la crema o coulis de frutas rojas o al natural	

Postres

Crema catalana a la vainilla.....	8,10
Gaufre al chocolate.....	8,10
y nata montada	
Soufflé helado a la verbana.....	7,10
Brownie y crema inglesa.....	8,90
ensalada de frutas frescas.....	7,90
Musse de chocolate negro.....	7,90
Torrija a la miel.....	8,90
Helado de caramelo y nata montada	
Tiramisú tradicional.....	7,90
Café o té gourmand.....	8,80
Ensalade de frutas, galleta casera y brownie, Expresso 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 caramelo, 1 bola vainilla, Caramelo, spéculoos y nata montada	
Coupe Délice gourmand.....	8,10
1 bola vainilla, 1 bola plátano, Salsa de chocolate, brownies 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 expresso, nata montada	
Coupe Williams.....	8,10
3 bolas de pera williams, chocolate caliente, almendra laminada, nata montada	
Coupe Verveine.....	9,50
3 bolas de helado artesanal a la Verbena, 4 cl de Verbena verde de Puy	
Coupe Colonel.....	9,50
3 bolas de sorbete de limón, 4 cl de Vodka	

*Precios netos en euros. Servicio incluido.
Los platos ofrecidos pueden contener alérgenos.*

CARTA DE BEBIDAS

Cervezas

Demi
25 cl

Baron
50 cl

A presión

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

En botella

Pietra	33 cl	6,20
Cerveza rubia artesanal Corse al gusto de castaña		
Pietra Rossa	33 cl	6,50
Cerveza con gusto a la cereza		
Grimbergen Double Ambrée	33 cl	5,50
La Bête 8°	33 cl	6,90
Cerveza artesanal de la Brasserie Castelain		
Brooklyn Lager	35,5 cl	8,50
Cerveza histórica de New York		

Aperitivos

au verre

Kir	12 cl	3,50
Crema de grosella, castaña, melocotón, frambuesa o mora		
Kir espumoso Dolfi	12 cl	6,90
Crémante d'Alsace al licor de fresa salvaje		
Kir Royal a la crema de grosella	12 cl	7,90
Gewurztraminer Grand Cru	15 cl	7,00
Porto rouge, Porto blanc, Muscat	6 cl	5,50
Maurin, Gentiane d'Auvergne	6 cl	5,50
Martini rouge, Martini blanc, Campari	6 cl	5,50
Américano	6 cl	6,00
Pastis 51, Ricard	2 cl	3,30
Cocktail de la casa		7,30
Verveine artesanal, jugo de limón verde, martini blanco, limona y sirope de melocotón		
Vin Blanc Mœlleux - Pays d'Oc IGP	15 cl	5,90
L'Inédit		

Bebida frescas

Jus de fruits*	25 cl	3,50
Orange, pomme, fraise, A.C.E., tomate		
Nectar de fruits	25 cl	3,50
Abricot, ananas		
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33 cl	3,60
Orangina	25 cl	3,60
Schweppes	25 cl	3,60
Té helado de melocotón	20 cl	3,60
Tourtel Twist	20 cl	3,60
Limonade	20 cl	3,00
Cocktail sin alcohol	20 cl	4,90
	50 cl	100 cl
Eau minérale	3,50	4,50
Eau minérale gaseada	3,50	4,50

Bebidas calientes

Café, Descafeinado	1,90
Café créma, «déca-crème»	2,20
Doble espresso o doble descafeinado	3,60
Cappuchino	4,40
Double espresso à la mousse de lait et cacao	
Té, Infusión	2,60
Café irlandés	7,90
Café, azucar canne, Whisky, nata montada	

**El abuso de alcohol es peligroso para su salud.
Aconsejamos consumir con moderación.
Precios netos en euros. Servicio comprendido.*

CARTA DE VINOS

Lanzadores _____ 12.5 cl 25 cl 50 cl

Côtes du Rhône - Rouge AOP	3,50	6,00	11,00
Ventoux - Rosé AOP	3,50	6,00	11,00
Alsca Edelzicker - Blanc AOP	3,50	6,00	11,00



G. Lorentz

Vinos blancos _____ 15 cl 75 cl

Ardèche

IGP Viognier des vigneronns d'Ardèche	4,50	22,00
---------------------------------------	------	-------


Alsace - Maison G. Lorentz

AOP Riesling Réserve	5,10	25,00
AOP Riesling vieilles vignes Grand Cru Altenberg 	7,00	33,50
AOP Gewurztraminer Réserve	5,30	26,00
AOP Gewurztraminer Grand Cru Altenberg 	7,50	34,50

Bourgogne

AOP Bourgogne Aligoté - Buissonniers	22,00
--------------------------------------	-------

Loire

AOP Muscadet sur Lie - Les Printanières	5,30	26,00
Vallée du Rhône		
AOP Coteaux du Lyonnais - «Dom. de la Petite Galée» 	31,50	

Languedoc

AOP Maison S. Delafont	6,50	30,50
------------------------	------	-------

Vinos rosa _____ 15 cl 75 cl

Languedoc

IGP Côtes Catalanes - Miraflores - Domaine Lafage	6,10	30,50
AOP Faugères - Les Amandiers - Château de la Liquière	5,10	24,90

Auvergne

AOP Côtes d'Auvergne - «7ème ciel» - Desprat St-Verny	4,90	23,00
---	------	-------

Côtes de Provence

AOP Mathilde Chapoutier	5,90
-------------------------	------

Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône, Belleruche, M. Chapoutier	5,50
---	------

Vinos tintos _____ 15 cl 75 cl

Languedoc

AOP Pic Saint-Loup 2016 - S. Delafont	9,60	48,00
---------------------------------------	------	-------

Auvergne

AOP Côtes d'Auvergne Pépérite	4,90	23,00
-------------------------------	------	-------

Vallée du Rhône - M. Chapoutier

AOP Côtes du Rhône «Belleruche»	5,10	24,00
AOP Crozes-Hermitage «Les Meyssoniers»		32,00
AOP Saint-Joseph «Deschants»	7,30	35,00

Bordeaux

AOP Bordeaux - Château Turcaud	23,00
AOP Lussac Saint-Émilion - Château Lyonnat	35,00

Bourgogne

AOP Bourgogne Pinot noir - M. Lamy Pillot	39,50
---	-------

Loire

AOP Chinon Les Gravinières - Pichard Jourdan 	5,10	25,50
--	------	-------

Cahors

AOP Château de Hauterive - «Chemin de Compostelle»	5,90
--	------

Terrasse du Larzac

AOP, Domaine du Causse d'Arboras 	7,00	31,00
--	------	-------

*El abuso de alcohol es peligroso para su salud.
Aconsejamos consumir con moderación.
Precios netos en euros. Servicio comprendido.*