

Salle spacieuse

Ouvert 7/7

Accueil de groupes



04 71 04 55 55

6 place Cadelade - Le Puy-en-Velay

lataverne@lepuy-hotels.com

Les plateaux de fruits de mer

Plateau Royal pour 2 personnes 84,30
Assortiment de 24 huîtres, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 10 crevettes roses, 20 bolots
Plateau à emporter : 71,70

Plateau Taverne 39,90
Assortiment de 6 huîtres, 1 tourteau, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 10 bolots
Plateau à emporter : 33,90

Plateau du Mareyeur 30,00
Assortiment de 6 huîtres, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 10 bolots
Plateau à emporter : 25,50

Huîtres Fines de Claires n°3 les 6 10,70 les 12 21,10
Plateau à emporter : 17,50

Les coquillages & crustacés

Composez vous-même votre plateau avec :

Buisson de langoustines – 6 pièces 17,90
Demi-homard mayonnaise 20,80
Tourteau entier mayonnaise 17,10
Crevettes roses – 12 pièces 12,90
Bolots – 500g 12,70

Les moules/frites

Moules fraîches accompagnées de pommes frites ou salade verte

Sauce marinère ou sauce au fromage d'Auvergne Fromage de chèvre et bleu d'Auvergne 15,90
Sauce au safran 16,90

PLATEAUX DE FRUITS DE MER À EMPORTER !

Pensez-y ! **15% DE RÉDUCTION** sur votre commande : réservez et c'est prêt !

Tous les plateaux sont protégés pour le transport et sont accompagnés de mayonnaise, aioli, 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.

Formule Tartare

Tartare Traditionnel
+ Frites
+ Bière pression
(1664 ou Grimbergen blonde – 25 cl)

16,90

Formule Flammekueche

Flammekueche gratinée
+ Salade verte
+ Bière pression
(1664 ou Grimbergen blonde – 25 cl)

12,90

Formules du jour

Boissons non comprises

Servi en semaine uniquement le midi

Entrée + Plat **ou** Entrée + Plat
Plat + Dessert **ou** Plat + Dessert

14,90 **ou** 17,90

Formules Taverne

Boissons non comprises

Entrée + Plat **ou** Entrée + Plat
Plat + Dessert **ou** Plat + Dessert

19,90 **ou** 24,90

Cœurs d'artichauts farcis, tartare de tomates et jambon cru **ou**
Poulpe en vinaigrette, houmous maison

Cuisse de canard et son jus au thym et à la verveine
Lentilles vertes du Puy **ou**

Poêlée de poulet à la crème et au potiron, ciboulette **ou**
Steak de thon à la plancha, sauce à l'estragon et sésame

Légumes de saison

Tarte aux poires et amandes effilées **ou**
Quenelles de chocolat, sauce à l'orange

Menu Enfant

Plat + Dessert
+ Boisson
9,50

Au choix !

Saucisses de Francfort,
Dés de saumon frits,
Steak haché de bœuf,
Nuggets de volaille
Garniture au choix à la carte

Au choix !

Coupe Duo (Crème glacée vanille, sorbet fraise, crème fouettée)
Coupe de crème glacée à la Barbe à Papa et Smarties
Salade de fruits,
Fromage blanc

Les viandes

Épaulé d'agneau à la moutarde de Dijon 18,90
Semoule et légumes de saison

Filet de bœuf 24,90
Sauce au choix : poivre, bleu d'Auvergne, moutarde de dijon
Pommes de terre grenaille et légumes

Poêlée de poulet à la crème et au potiron, ciboulette 17,90

Jambonneau et lentilles vertes du Puy AOP 16,10

Mijoté de bœuf aux cèpes 18,90
Riz blanc

Cuisse de canard, jus au thym et verveine 17,90
Lentilles vertes du Puy

Burger montagnard 17,20
Buns, steak haché de bœuf, bacon grillé, tomates,
Galette de pommes de terre, fromage à raclette, oignons confits, sauce burger
Pommes frites et salade verte

Les poissons

Poulpe grillé à la tomate et aux endives 24,10
Pommes de terre vapeur

Gambas grillées à l'ail 26,90
Pommes de terre sautées et salade verte

Pavé de saumon grillé 20,30

Sauce aux épinards à la crème et champignons de Paris, riz blanc

Steak de thon à la plancha, sauce à l'estragon et sésame 19,70
Légumes de saison

Lotte au safran 23,20
Pommes de terre vapeur

Homard entier du vivier grillé et sa sauce flambée 44,90
Tomates et pommes de terre grenaille

Supplément garniture au choix 3€ - Supplément sauce au choix 1.50€

Les 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

Les apéritifs

	Au verre
Kir au vin blanc d'Alsace	12 cl 3,50
Crème de cassis, châtaigne, pêche, framboise ou mûre	
Kir pétillant Dolfi	12 cl 6,90
Crémant d'Alsace à la liqueur de fraise des bois	
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	7,30
Verveine artisanale, pulco citron vert, martini blanc, limonade et sirop de pêche	
Vin Blanc Moelleux - Pays d'Oc IGP	15 cl 5,90
L'Inédit	

Les boissons chaudes

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

Les choucroutes

Choucroute de la mer 21,80
Saint-Jacques, saumon, thon, crevettes, moules,
Choucroute, beurre blanc et pommes de terre à l'anglaise

Choucroute Taverne 16,90
Saucisse fumée, saucisse de Francfort, échine de porc,
Poitrine fumée, choucroute et pommes de terre à l'anglaise

Choucroute Royale 19,90
Jambonneau, saucisse fumée, saucisse de Francfort, échine de porc,
Poitrine fumée, choucroute et pommes de terre à l'anglaise

Les tartares

Tartare de bœuf traditionnel 14,90
Pommes frites et salade verte

Tartare de bœuf façon thaï 16,90
Basilic, sauce soja, graines de sésame, huile de sésame
Pommes frites et salade verte

Tartare de thon et avocat façon asiatique 16,90
Sauce soja, graines de sésame, huile de sésame
Pommes frites et salade verte

Tartare de saumon à la menthe et estragon 17,20
Pommes frites et salade verte

Les fromages

Assiette du berger 5,90
Fromage de pays au lait de vache «Artisous»
Fromage de chèvre et bleu d'Auvergne

Fromage blanc 4,90
À la crème ou coulis de fruits rouges ou nature

Les pâtisseries

Crème brûlée à la verveine 7,70
Brioche perdue aux pommes, caramel beurre salé 7,60

Soufflé glacé à la verveine 6,90

Tarte aux poires et amandes effilées 7,80

Salade de fruits frais 7,30

Quenelles de chocolat, sauce à l'orange 7,60

Rocher chocolat noisette 7,90

Café ou thé gourmand 7,80
Salade de fruits, biscuits maison, mini crème brûlée. Espresso ou thé

Les coupes de glace

Coupe Ardéchoise 7,00
1 boule vanille, 2 boules marron
Crème de marrons, crème fouettée

Coupe Caramel Spéculoos 7,10
2 boules caramel, 1 boule vanille,
Caramel au beurre salé, spéculoos et crème fouettée

Coupe Dame blanche 7,10
3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée

Coupe Chocolat ou Café Liégeois 7,10
3 boules chocolat ou café, chocolat chaud
ou expresso, crème fouettée

Coupe Williams 7,10
3 boules de poire williams, chocolat chaud,
Amandes effilées, crème fouettée

Coupe La Verveine 8,50
3 boules de glace artisanale à la Verveine,
4 cl de Verveine Verte du Puy

Coupe Colonel 8,50
3 boules de sorbet citron, 4 cl de Vodka

Les vins blancs

Ardèche	15 cl	75 cl
IGP Vignier des vigneronns d'Ardèche	4,50	22,00
Alsace - Maison G. Lorentz		
AOP Riesling Réserve	4,90	24,00
AOP Riesling vieilles vignes Grand Cru Altenberg	6,60	32,50
AOP Gewurztraminer Réserve	5,30	26,00
AOP Gewurztraminer Grand Cru Altenberg	7,00	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

Les vins rouges

Languedoc	15 cl	75 cl
AOP Pic Saint-Loup 2016 - S. Delafont	9,60	48,00
Auvergne		
AOP Côtes d'Auvergne Pépérite	4,90	23,00
Vallée du Rhône		
AOP Côtes du Rhône «Belleruche» - M. Chapoutier	4,90	23,00
AOP Crozes-Hermitage «Les Meyssoniers» - M. Chapoutier		32,00
AOP Saint-Joseph «Deschants» - M. Chapoutier	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 Gravières - 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

Bon appétit !