FORMULAS & MENUS

Servi le midi en semaine

Formulas of the day

Starter + Main Course
or Main Course + Dessert

17,90

or

Starter + Main Course + Dessert

19,90

Plat du jour

13,90

Formulas Taverne

Starter + Main Course
or
Main Course + Dessert
24,60

Starter + Main Course + Dessert
29,90

Cream of asparagus and leek soup
or
Spring rolls
with Auvergne blue cheese and artichokes

Braised jarreton
green Puy AOP lentils
or
Chicken fillets with morel mushroom sauce
Fresh tagliatelle
or
Fried squid with aïoli sauce
Chips and green salad

Tarte Tatin
Scoop of vanilla ice cream
or
Vanilla crème brûlée

Flammekueche Formula

Gratinated flammekueche
+ salad
+ Draft beer 1664 - 25cl

16,90

Tartar Formula

Traditional tartar
+ French fries
+ Draft beer 1664 - 25cl

21,90

Child menu

Frankfurter or
Diced fried salmon or
Minced beef steak or
Chicken nuggets
+
Duo cup or
Vanilla & chocolate ice cream,
whipped cream Ice cream cup
Candyfloss & Smarties or
Fromage blanc or
fresh fruit Salad

12,00

+
garniture au choix à la carte

Net prices in euros. Service included. The proposed dishes main contain allergens. The allergens list is available on demand.

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Seafood platters

Royal Platter 59.00 per pers.
for 2 people minimum

24 oysters (fine de Claire n°3),

1 lobster, 20 whelks

12 prawns

Coquillages & crustacés

Composez vous-même votre plateau !

6 oysters *Fine de Claire n°3*	17,50
12 oysters *Fine de Claire n°3*	29,90
1 lobster mayonnaise	50,50
Pink shrimps *x12*	21,10
Whelks *500g*	18,90

Mussels & fries

Mussels, French fries or green salad

Mussels marinières	19,90
Mussels blue cheese	19,90
Mussels in saffron sauce	19,90

À LA CARTE

Starter dish

Delight of semi-cooked foie gras 9.90
with fig compote

Cream of asparagus and leek soup *v* **8.90**

Spring rolls with Auvergne blue cheese 8.90
and artichokes *v*

Duo of octopus and prawn tartare, olive oil, lemon
and coriander 9.90

Big salads

Large Caesar salad 18.50
Green salad, sliced chicken, hard-boiled egg, croutons, bacon, Grana padano cheese, Caesar sauce

Large seafood salad 23.90
Squid, cockles, octopus, prawns,
Green salad, red onions, tomatoes

Large spring salad 19.90
Green salad, asparagus, artichokes, walnuts, pine nuts, beetroot, cucumber and Cantal toast

Large artichoke platter 18.50
Artichokes, cured ham, yoghurt sauce, extra olive oil and Guérande salt

Flammekueches

Flammekueche au gratin 13,90
Cream, emmental cheese, onions, bacon

Francfort Flammekueche 15.90
Fresh cream, Emmental cheese, Frankfurter sausage, smoked sausage, sauerkraut

Fisherman's Flammekueche 16,90
Fresh cream, octopus, mussels, prawns,
Emmental cheese, green salad

Sauerkrauts

Sauerkraut from the sea 24,90
Prawns, mussels, salmon, cod, saffron sauce,
English-style sauerkraut and potatoes

Taverne sauerkraut 19,90
Smoked sausage, frankfurter, pork loin,
Smoked bacon, sauerkraut and English potatoes

Choucroute Royale 22,90
Jarreton, smoked sausage, frankfurter, pork loin,
Smoked bacon, sauerkraut and English potatoes

Net prices in euros. Service included. The proposed dishes main contain allergens. The allergens list is available on demand.

à la carte

Braised pork loin 20.90
Green Puy PDO lentils

Grenadin of veal, old-fashioned mustard sauce 21.00
Seasonal vegetables and ebly

Beef entrecôte à la Plancha 23.90
Choice of sauce: mustard or pepper or Auvergne blue cheese
or fried morels and green salad

Chicken fillets with morel mushroom sauce 19.90
Fresh tagliatelle

Burger Taverne 19.20
Home-made buns, minced beef steak, grilled bacon, tomatoes,
Potato patty, cantal cheese and burger sauce
Chips and green salad

Fresh minced beef steak à la plancha 17.90
Choice of sauce: mustard or pepper or Bleu d'Auvergne
or morels, chips and green salad

Falafels with yoghurt sauce, grilled vegetables *v* 17.90
Choice of side dishes

Tartar

Traditional beef tartare 19.90
Chips and green salad

Thai-style beef tartare 20.90
Basil, soy sauce, sesame seeds, sesame oil
Fresh Chips and green salad

Salmon tartar, avocado, mango and lump roe 21.10
Chips and green salad

... by the sea

Creamed skate wing 26.90
White rice and leek fondue

Salmon with smoked paprika en papillote 25.90
Asparagus and steamed potatoes

Pan-fried tagliatelle with seafood 26.90
Maître d'hôtel sauce
Octopus, squid, mussels, cockles, prawns and smoked salmon

Octopus a la plancha 29.10
Padrón peppers, small potatoes,
tomatoes and paprika

Fried squid with aioli sauce 21.90
Chips and green salad

Grilled whole lobster 60.00
with flambé sauce
Roast tomatoes and steamed potatoes

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

Cheeses

Assiette du berger 6,90
Local cheese made from cow's milk called «Artisous»
Goat cheese and blue cheese from Auvergne

Fromage blanc 5,90
With cream or red fruit coulis or plain

Pastries

Crème brûlée with vanilla 8,50

Frozen soufflé with green Velay verbena 7,70

Caramel French toast brioche 8,90

Entremets with three chocolates 9.10

Tarte Tatin 8.50
Scoop of vanilla ice cream

Pavlova with red fruits 9.10

Salade de fruits frais 8,50

Café ou thé gourmand 9,10
Three chocolate entremets, fruit salad, meringue, shortbread
Expresso or tea

Ice cream cups

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 gourmande 8,10
1 scoop of vanilla, 2 scoops of marbled banana,
Chocolate sauce and whipped cream

Coupe Dame blanche 8,10
3 scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream

Coupe Chocolat ou Café Liégeois 8,10
3 scoops of chocolate o coffee, hot chocolate or expresso,
Whipped cream

Williams Pear bowl 9,50
3 scoops of Williams pear ice cream,
2 cl Williams pear brandy

Coupe Verveine 9,50
3 scoops of artisanal verbena ice cream,
2cl of Verveine Verte du Puy

Coupe Colonel 9,50
3 scoops of lemon sorbet, 2cl of Vodka

Choose the flavor 2,10

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
Bière ambrée artisanale Corse au goût de châtaigne		
Pietra Rossa *Bière Corse à la cerise*	33 cl	8,30
Grimbergen Double Ambrée	33 cl	5,80
La Bête 8° *Bière artisanale de la Brasserie Castelain*	33 cl	7,00
Brooklyn Lager *Bière historique de New York*	35,5 cl	7,50

Apéritifs

	Au verre	
Kir au vin blanc d'Alsace *Crème de cassis, châtaigne, pêche, framboise ou mûre*	12 cl	4,90
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	8,90
Porto rouge, Porto blanc	6 cl	5,70
Muscat	6 cl	5,70
Maurin *cerise noire, amande*	6 cl	5,70
Cocktail maison		8,00
Vin Blanc Mœlleux *Côtes de Gascogne IGP* *Domaine de Maubet «Petit Manseng»*	15 cl	5,90
Gentiane *liqueur d'Auvergne*	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* *Orange, pomme, fraise, tomate, A.C.E.*	25 cl	3,80	
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 *Abricot, ananas*	25 cl	3,90	
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	6,00	

Boissons chaudes

Café, Décaféiné	2,00
Café crème ou déca-crème *à la mousse de lait*	2,30
Double expresso ou double décaféiné	3,80
Cappuccino *Double expresso à la mousse de lait et cacao*	4,80
Thé, Infusion	3,00
Irish Coffee *Café, sucre canne, Whisky, crème fouettée*	8,90

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	5.60	27.90
Ardèche · IGP Viognier des vignerons d'Ardèche	5.60	27.90
Alsace · Maison G. Lorentz		
· AOP Riesling Réserve	5.60	27.90
· AOP Riesling vieilles vignes Grand Cru Altenberg AB		39.90
· AOP Gewurztraminer Réserve	6.10	29.90
· AOP Gewurztraminer Grand Cru Altenberg AB		43.90
Bourgogne · AOP Bourgogne Aligoté · Buissonniers		27.90
Beaujolais· AOP Coteaux du Lyonnais · Dom. de la Petite Gallée AB		32.50
Languedoc ·		
AOP Languedoc · Maison S. Delafont	6.50	31.50
· IGP Pays d'Oc · « L'inédit » AB	5.90	28.50

Vins rosés

	15 cl	75 cl
Côtes d'Auvergne · AOC Côtes d'Auv Dom. Rougeyron	5.60	27.90
Vallée du Rhône		
· AOP Côtes du Rhône - Belleruche - M. Chapoutier		27.90
Vallée de la Loire · Cabernet d'Anjou ·	5.60	27.90
Languedoc		
· IGP Côtes Catalanes · Miraflors - 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 Pic Saint-Loup · S. Delafont AB	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 AB	5.90	28.50
Beaujolais · AOP Coteaux du Lyonnais · Dom de la petite Gallée AB		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.*