La Taverne

Le Puy-en-Velay

BRASSERIE

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

Velouté d'asperges et poireaux
ou
Rouleaux de printemps
au bleu d'Auvergne et artichauts

Jarreton braisé
lentilles vertes du Puy AOP
ou
Filets de poulet sauce aux morilles
Tagliatelles fraiches
ou
Calamars frits sauce aïoli
Frites et salade verte

Tarte Tatin
Boule de glace vanille
ou
ou Soufflé glaçé à la verveine
verte du Velay

Formule Flammekueche

Flammekueche gratinée
+ Salade verte
+ Bière pression 1664 - 25cl

16,90

Formule Tartare

Tartare Traditionnel
+ Frites
+ Bière pression 1664 - 25cl

21,90

Menu enfant

Saucisse 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 ou
Barbe à Papa & Smarties
Fromage blanc ou
Salade de fruits

12,00

+ garniture au choix à la carte

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

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Plateaux de fruits de mer

Plateau Royal 59,00 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*	17,50
12 huîtres *Fine de Claire n°3*	29,90
1 homard mayonnaise	50,50
Crevettes roses *x12*	21,10
Bulots *500g*	18,90

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

À LA CARTE

En entrée

Samoussa d'endives, jambon blanc,
Fromage de chèvre 8.70

Délice de foie gras mi-cuit 9.90
et sa compotée de figues

Velouté d'asperges et poireaux *v* **8.90**

Rouleaux de printemps au bleu d'Auvergne 8.90
et artichauts *v*

Duo de tartare de poulpe et crevettes, huile d'olive,
citron et coriandre 9.90

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, crevettes, salade verte,
Oignons rouges, tomates

Grande salade du printemps 19.90
Salade verte, asperges, artichauts, noix, pignons de pin,
betterave, concombre et toast de Cantal

Grande assiette d'artichauts 18.50
Artichauts, jambon cru, sauce au yaourt, huile d'olive
extra et sel de Guérande

Flammekueches

Flammekueche Gratinée 13.90
Crème fraîche, emmental, oignons, lardons

Flammekueche Francfort 15.90
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 22.90
Crevettes, moules, saumons, 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
Jarreton, 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.

à la carte

Jarreton braisé 20.90
Lentilles vertes du Puy AOP

Grenadin de veau, sauce moutarde à l'ancienne 21.00
Légumes de saison et ebly

Entrecôte de boeuf à la Plancha 23.90
Sauce au choix : moutarde ou poivre ou bleu d'Auvergne
ou morilles frites et salade verte

Filets de poulet au curry et champignons 19.20
Tagliatelles fraîches

Burger Taverne 19.90
Buns maison, steak haché de bœuf, lard grillé, tomates,
Galette de pommes de terre, cantal et sauce burger
Frites et salade verte

Steak hâché de bœuf frais à la plancha 17.90
Sauce au choix : moutarde ou poivre ou bleu d'Auvergne
ou morilles, frites et salade verte

Falafels sauce yaourt, légumes grillés *v* **17.90**
Accompagnement au choix

Tartare & Carpaccio

Tartare de bœuf traditionnel 19.90
Frites et salade verte

Tartare de bœuf façon thaï 20.90
Basilic, sauce soja, graines de sésame, huile de sésame
Frites et salade verte

Tartare de saumon, avocat, mangue et oeufs de lump 21.10
Frites et salade verte

... côté Mer

Aile de raie crémée 26.90
Riz blanc et fondue de poireaux

Saumon au paprika fumé en papillote 25.90
Asperges et pommes de terre vapeur

Poêlée de tagliatelles aux fruits de mer 26.90
Sauce maître d'hôtel
Poulpe, calamars, moules, coques, crevettes et saumon fumé

Poulpe à la plancha 29.10
Poivrons de Padrón, pommes de terre grenailles,
Tomates et paprika

Calamars frits, sauce aïoli 21.90
Frites et salade verte

Homard entier du vivier à la plancha 60,00
et sa sauce flambée
Tomates rôties et pommes de terre vapeur

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 glaçé à la verveine verte du Velay 7,70

Brioche façon pain perdu au caramel 8,90
Boule de glace au caramel

Entremets aux trois chocolats 9.10

Tarte Tatin 8.50
Boule de glace vanille

Pavlova aux fruits rouges 9.10

Salade de fruits frais 8,50

Café ou thé gourmand 9,10
Entremets trois chocolats, salade de fruits, meringue, sablé
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 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 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*

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 *Rhum blanc, crème de pêche, jus d'ananas et jus d'orange*		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 **Bordeaux**	9.90	48.90
· 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.*