

La Taverne

Le Puy-en-Velay



LA CARTE 

THE MENU 

LA CARTE DES BOISSONS

LA CARTE DES VINS

EL MENÚ 

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Plateaux de fruits de mer

Plateau Royal 60,00 par pers.

pour 2 personnes minimum

24 huîtres (*fine de Claire n°3*), 1 homard,
6 langoustines,
20 bulots, 12 crevettes roses

En plateau à emporter 54,00 par personne

Plateau Taverne 51,00

6 huîtres (*fine de Claire n°3*), 1/2 homard,
2 langoustines, 5 crevettes roses, 10 bulots

En plateau à emporter 45,90

Plateau du Mareyeur 41,90

6 huîtres (*fine de Claire n°3*), 2 langoustines,
5 crevettes roses, 10 bulots

En plateau à emporter 37,70

Coquillages & crustacés

Composez vous-même votre plateau !

	sur place	à emporter
6 huîtres <i>Fine de Claire n°3</i>	16,10	14,50
12 huîtres <i>Fine de Claire n°3</i>	29,10	26,20
Buisson de langoustines x6	22,90	20,60
Demi-homard mayonnaise	26,50	23,80
Crevettes roses x12	19,40	17,50
Bulots 500g	18,10	16,30

Moules-frites

Cocotte de moules fraîches

19,90

Pommes frites ou salade verte

Sauce au choix : Marinière, bleu ou safran



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, 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.

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

FORMULES & MENUS

Servi le midi
en semaine

Formules du jour

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

16,90

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 de chou-fleur et huile de sésame,
dés de bleu d'Auvergne **ou**

Feuilleté au poulpe, tomates et poivrons

Calamars frits & sauce tartare,
salade verte, frites **ou**

Aiguillettes de poulet & sauce aux
cèpes, spaghetti **ou**

Andouillette à la moutarde à
l'ancienne

pommes frites et salade verte

Moelleux aux chocolat **ou**

Soufflé glacé 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 cabillaud frits **ou**

Steak haché de bœuf **ou**

Nuggets de volaille

+

Coupe Duo **ou**

crèmes glacées vanille & chocolat, crème fouettée

Coupe de crème glacée

Barbe à Papa & Smarties **ou**

Fromage blanc **ou**

Salade d'agrumes

+

garniture au
choix à la carte

12,00

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

À LA CARTE

En entrée

Salade de chèvre chaud sur toast et lard grillé 8,70

Velouté de chou-fleur et huile de sésame v 8,90

Dés de bleu d'Auvergne

Feuilleté au poulpe, tomate et poivrons 9,40

Poivrons piquillos farcis aux langoustines 9,20
et saint-jacques, *sauce homardine*

Les grandes salades

Grande salade César 18,50

Salade verte, émincé de poulet, œuf dur, croûtons, lardons, Grana padano, sauce César

Grande salade Marinière 23,10

Salade verte, moules, calamars, cabillaud, haddock, pommes de terre, oignons rouges, tomate

Grande salade Auvergnate 21,90

Salade verte, tomates, oignons rouges, jambon cru, terrine de campagne, toast de bleu d'Auvergne et Saint Nectaire

Flammekueches

Flammekueche Gratinée 13,90

Crème fraîche, emmental, oignons, lardons

Flammekueche Francfort 14,90

Crème fraîche, emmental, saucisse de Francfort, Saucisse fumée, choucroute

Flammekueche Tariflette 16,90

Crème fraîche, reblochon, pommes de terre, lardons et oignons, emmental

Choucroutes

Choucroute de la mer 24,90

Cabillaud, haddock, bar, crevettes, moules, 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

Jarretton, 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.*

Suppléments :

Grande portion de pommes frites 4,90

Sauce au fromage bleu d'Auvergne 2,50
ou à la moutarde de dijon

Les plats à la carte

Poêlée d'émincé de boeuf 24,90

Tomates rôties, oignons rouge et ébly

Jarreton braisé 20,90

Et lentilles vertes du Puy AOP

Andouillette à la moutarde à l'ancienne 21,90

Pommes frites et salade verte

Aiguillettes de poulet, sauce aux cèpes 19,10

Spaghetti

Magret de canard aux figues 22,50

Légumes et écrasé de pommes de terre

Burger Montagnard 19,90

*Buns maison, steak haché de bœuf, bacon grillé, tomates, Galette de pommes de terre, raclette, oignons frits, Sauce burger, Pommes frites et salade verte
Tariflette*

Tartiflette savoyarde traditionnelle 25,40

Charcuteries, salade verte

Steak hâché de bœuf frais à la plancha 15,90

Pommes frites et salade verte

Sauce au choix : cèpes, moutarde à bleu d'Auvergne

Tartare de bœuf traditionnel 19,90

Pommes frites et salade verte

Tartare de bœuf façon thaï 20,90

*Basilic, sauce soja, graines de sésame, huile de sésame
Pommes frites et salade verte*

.....

**Tartare de crevettes et guacamole 24.20
avec son oeuf poché**

Pommes frites et salade verte

Calamars frits, sauce tartare 21,90

Salade verte, frites

Cassolette de poulpe et gambas 27,90

Pommes de terres, pois chiche, poivron et carotte

Filet de bar sauce vierge 27,90

Riz blanc et pointes d'asperges

Poulpe grillé 28,90

Riz à l'encre de sèche, tomates rôties et poivrons de Padròn

Brochettes de gambas persillés 29,10

Pommes de terres vapeur, pointes d'asperges, tomates rôties

**Homard entier du vivier grillé 54,90
et sa sauce flambée**

Tomates rôties et pommes de terre vapeur

**Vous êtes végétarien ? Végétalien ?
Demandez-nous !**

Le chef vous promet un plat gourmand qui respecte vos habitudes !

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

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 glacé à la verveine verte du Velay 7,70

Moelleux aux chocolat 8,90

Crème anglaise et glace vanille

Salade d'agrumes et glace citron 8,70

Tarte tatin et sa boule de glace caramel 8,90

Gaufre au Nutella et chantilly 9,90

Dôme citron-chocolat en tartelette 8,90

Café ou thé gourmand 9,10

Salade d'agrumes, madeleine chocolat, meringue, tartelette, Cookie, Espresso 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 gourmande 8,10

1 boule vanille, 2 boules banane marbré,

Sauce au chocolat 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,

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

Apéritifs

Au verre

Kir au vin blanc d'Alsace <i>Crème de cassis, châtaigne, pêche, framboise ou mûre</i>	12 cl	4,90
Kir pétillant Dolfi <i>Crémant d'Alsace à la liqueur de fraise des bois</i>	12 cl	6,90
Kir Royal <i>à la crème de cassis</i>	12 cl	8,90
Porto rouge, Porto blanc	6 cl	5,70
Muscat	6 cl	5,70
Maurin <i>cerise noire, amande</i>	6 cl	5,70
Cocktail maison <i>Verveine artisanale, jus de citron vert, martini blanc, Limoncello, limonade, sirop de cerise</i>		8,00
Vin Blanc Mœlleux <i>Côtes de Gascogne IGP Domaine de Maubet «Petit Manseng»</i>	15 cl	5,90
Gentiane <i>liqueur d'Auvergne</i>	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* <i>Orange, pomme, fraise, tomate, A.C.E.</i>	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 <i>Abricot, ananas</i>	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	5,60

Boissons chaudes

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

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

LA CARTE 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
Ardèche		
· IGP Viognier des vigneronns d'Ardèche	5,60	27,90
Alsace · Maison G. Lorentz		
· AOP Riesling Réserve	5,60	27,90
· AOP Riesling vieilles vignes Grand Cru Altenberg 		39,90
· AOP Gewurztraminer Réserve	6,10	29,90
· AOP Gewurztraminer Grand Cru Altenberg 		43,90
Bourgogne		
· AOP Bourgogne Aligoté - Buissonniers		27,90
Loire		
· AOP Muscadet sur Lie - Les Printanières	5,60	27,90
Vallée du Rhône		
· AOP Coteaux du Lyonnais «Dom. de la Petite Galée» 		32,50
Languedoc		
· AOP Maison S. Delafont	6,50	31,50

Vins rosés

	15 cl	75 cl
Côtes de Provence		
· AOP Mathilde Chapoutier	5,90	28,50
Languedoc		
· IGP Côtes Catalanes - Miraflores - Domaine Lafage	6,50	31,50
· AOP Faugères - Les Amandiers - Château de la Liqueur 		28,50
Auvergne		
· AOP Côtes d'Auv. «7ème ciel» Desprat St-Verny	5,10	24,00
Vallée du Rhône		
· AOP Côtes du Rhône - Belleruche - M. Chapoutier		27,00

Vins rouges

	15 cl	75 cl
Languedoc		
· AOP Pic Saint-Loup - S. Delafont	9,90	48,90
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 «Deschamps» - M. Chapoutier	8,20	39,00
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 	5,90	28,50
Cahors		
· AOP Château de Hauterive «Chemin de Compostelle»	5,90	28,50

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

SEAFOOD & SHELLFISH

Seafood platters

Plateau Royal 60,00 per pers.

for at least 2 persons

24 oysters (*fine de Claire n°3*), 1 lobster,
6 langoustines,
20 whelks, 12 pink shrimps

Take away platter 54,00 par personne

Plateau Taverne 51,00

6 oysters (*fine de Claire n°3*), 1/2 lobster,
2 langoustines, 5 pink shrimps, 10 whelks

Take away platter 45,90

Plateau du Mareyeur 41,90

6 oysters (*fine de Claire n°3*), 2 langoustines,
5 pink shrimps, 10 whelks

Take away platter 37,70

Seafood & Shellfish

Composez your own platter !

	<i>sur place</i>	<i>take away</i>
6 oysters <i>Fine de Claire n°3</i>	16,10	14,50
12 oysters <i>Fine de Claire n°3</i>	29,10	26,20
Langoustines x6	22,90	20,60
Half-lobster mayonnaise	26,50	23,80
Pink shrimps x12	19,40	17,50
Whelks 500g	18,10	16,30

Mussels & fries

Mussels, **19,90**

French fries or green salad

Of your choice : Sauce Marinière, blue cheese sauce of
Auvergne, saffron sauce



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.*

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

*Net prices in euros. Service included.
The proposed dishes may contain allergens.*

FORMULAS & MENUS

Served at lunchtime
only on weeks

Formulas of the day

Starter + Meal **or** Meal + Dessert

16,90

or

Starter + Meal + Dessert

19,90

Dish of the day

13,90

Taverne formulas

Starter + Meal **or**
Meal + Dessert

24,60

Starter + Meal
+ Dessert

29,90

Cauliflower Velouté with Sesame Oil,
Blue d'Auvergne Cheese Cubes **or**
Octopus Puff Pastry with Tomatoes
and Peppers

Fried Calamari with Tartar Sauce,
Green Salad **or**

Chicken Tenders with Porcini

Mushroom Sauce, Spaghetti **or**

Traditional Mustard Andouillette with
French Fries and Green Salad

Chocolate Fondant **or**

Iced Soufflé with Green Vervain from
Velay

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**

Fried cod **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**

Citrus Salad

+

choice of toppings
à la carte

12,00

À LA CARTE

Starters

Hot goat cheese salad on toast 8,70
with grilled bacon

Cauliflower velouté with sesame oil v 8,90
Blue d'Auvergne cheese cubes

Octopus puff pastry with tomatoes 9,40
and peppers

Salad with brick goat's cheese 8.50
and Auvergne blue cheese v

Piquillo peppers stuffed with langoustines 9.20
and scallops, lobster sauce

Big salads

Grande salade César 18,50
*Salad, minced chicken, hard-boiled egg, croûtons, bacon,
Grana padano cheese, Caesar sauce*

Grande salade Marinère 23,10
*Green salad, mussels, calamari, cod, haddock, potatoes, red
onions, tomato*

Grande salade Auvergnate 21,90
*Green salad, tomatoes, red onions, cured ham, country-style
terrine, Blue d'Auvergne and Saint Nectaire cheese toast*

Flammekueches

Flammekueche Gratinée 13,90
Fresh cream, emmental, onions, bacon

Flammekueche Francfort 14,90
*Sour cream, Emmental cheese, Frankfurt sausage,
Smoked sausage, sauerkraut*

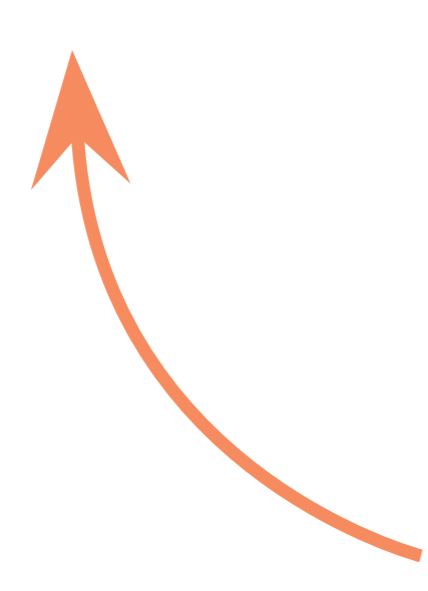
Flammekueche Tartiflette 16,90
*Sour cream, Reblochon cheese, potatoes, bacon and onions,
Emmental cheese*

Sauerkrauts

Choucroute de la mer 24,90
*Hake, squid, monkfish, prawns, mussels, saffron sauce,
sauerkraut and boiled potatoes*

Choucroute Taverne 19,90
*Smoked sausage, Frankfurter, pork loin,
Smoked pork belly, sauerkraut and boiled potatoes*

Choucroute Royale 22,90
*Knuckle of ham, smoked sausage, frankfurter, pork loin,
smoked pork belly, sauerkraut and boiled potatoes*



*Our cabbage is cooked
with bacon !*

Supplements :

Large portion of French fries 4,90

Auvergne blue cheese sauce 2,50
or dijon mustard sauce

**Our cabbage is cooked with bacon. Net prices in euros.
Service included. The proposed dishes main contain
allergens. The allergens list is available on demand.*

Les plats à la carte

Sauteed Beef Strips 24,90

Roasted tomatoes, red onions, and eibly

Braised jarreton 20,90

and green Puy AOP lentils

Andouillette with old-fashioned mustard 21.90

Fried potatoes and green salad

Chicken strips, Porcini Mushroom Sauce 19,10

Spaghetti

Duck Breast with Figs 22,50

Vegetables and mashed potatoes

Mountain Burger 19,90

Homemade buns, minced beef steak, grilled bacon, tomatoes, potato pancake, raclette cheese, fried onions, burger sauce, French fries, and green salad

Traditional Savoyard Tartiflette 25.40

Cold cuts, green salad

Fresh Grilled Beef Steak 15,90

Grilled a la plancha - Chips and green salad

Choice of sauce : porcini mushrooms, mustard,

Auvergne blue cheese

Traditional beef tartar 19,90

Chips and green salad

Thai-style beef tartar 20,90

Basil, soy sauce, sesame seeds, sesame oil

Chips and green salad

.....

Shrimp Tartare with Guacamole 24.20

with a poached - Chips and green salad

Fried squid, tartar sauce 21,90

Green salad

Octopus and Prawn Casserole 27,90

Potatoes, chickpeas, bell pepper, and carrot

Sea Bass Fillet with Virgin Sauce 27.90

White rice and asparagus tips

Grilled octopus 28,90

Purée de courgette, roasted tomatoes and Padròn peppers

Parsleyed Prawn Skewers 29.10

Steamed potatoes, asparagus tips, roasted tomatoes

Grilled whole lobster 54,90

with flambé sauce

Roast tomatoes and steamed potatoes

You're veggie? Vegan? Ask us!

The chef promise you a yummy meal which respects your habits!

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

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

Desserts

Vanilla crème brûlée 8,50

Frozen soufflé with green Velay verbena 7,70

Citrus salad with lemon sorbet 8.70

Chocolate Fondant 8,90

English custard and vanilla ice cream

Tarte tatin with caramel ice cream 8,90

Waffle with nutella and whipped cream 9,90

Lemon-Chocolate Dome in Tartlet 8.90

Café or thé gourmand 9,10

*Citrus salad, chocolate madeleine, meringue, tartlet, cookie
Espresso or tea»*

Cup of ice cream

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 or 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,
2cl of Verveine Verte du Puy*

Coupe Colonel 9,50

3 scoops of lemon sorbet, 2cl of Vodka

Choose the flavor 2,10 the scoop

*Alcohol abuse is dangerous for your health. Net prices in euros.
Service included. The proposed dishes main contain allergens.
The allergens list is available on demand.*

MOLUSCOS & CRUSTACEOS

Platos de frutos del mar

Plato Royal 60,00 por pers.

para 2 pers. minimo

24 ostras (*fine de Claire n°3*), 1 bogavante,
6 cigalas,

20 bocinas, 12 gambas rosas

En plato para llevar 54,00 por persona

Plato Taverne 51,00

6 ostras (*fine de Claire n°3*), 1/2 bogavante, 2
cigalas, 5 gambas rosas, 10 bocinas

En plato para llevar 45,90

Plateau du Mareyeur 41,90

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

5 gambas rosas, 10 bocinas

En plato para llevar 37,70

Moluscos & crustáceos

Componga usted mismo su plato

	<i>one site</i>	<i>takeaway</i>
6 ostras <i>Fine de Claire n°3</i>	16,10	14,50
12 ostras <i>Fine de Claire n°3</i>	29,10	26,20
Torre de cigalas x6	22,90	20,60
Medio bogavante con mayonesa	26,50	23,80
Gambas rosas x12	19,40	17,50
Bocinas 500g	18,10	16,30

Mejillones y patatas fritas

Mejillones **19,90**

Patatas fritas o ensalada verde

elija su salsa : Marinera, queso azul o salsa de azafra



Para info



A petición suya, ofrecemos mejillones durante todo el año, ¡a pesar de la estacionalidad de las variedades! En este momento, serán más lechosas que carnosas.

**Todas las bandejas están protegidas para el transporte y se acompañan de mayonesa, alioli, mantequilla, limón, pan de centeno, vinagre de chalota y enjuague para dedos.*

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

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

FÓRMULAS & MENÚS

Sólo se sirve a
mediodía las semanas

Fórmulas del día

Entrante + Plato ○ Plato + Postre

16,90

○

Entrante + Plato + Postre

19,90

plato del día

13,90

Formules Taverne

Entrante + Plato ○

Plato + Postre

24,60

Entrante + Plato

+ Postre

29,90

Crema de coliflor y aceite de sésamo,

Queso Bleu d'Auvergne

○

Hojaldre al pulpo,

tomates y pimientos

Calamares fritos & salsa tártara,

papas fritas, ensalada verde

○

Pechuga de pollo, salsa de champiñon,

spaghetti

○

Andouillette a la mostaza l'ancienne,

patatas fritas y en salada verde

Dulce esponjoso al chocolate

○

Soufflé helado de vervena verde de

Velay»

Flammekueche Fórmula

Flammekueche gratinado

+ Ensalada verde

+ Cerveza a presión 1664 - 25cl

16,90

Tartar Fórmula

Tartar tradicional

+ Patatas fritas

+ Creveza a presión 1664 - 25cl

21,90

Menú Infantil

Salchicha de Francfort ○

Trozos de bacalao fritos ○

Bistec picado de buey ○

Nuggets de pollo

+

Copa Duo helado ○

Duo de vainilla & chocolate, nata montada

Copa de crema glaceada

Barbe à Papa & Smarties ○

Queso blanco ○

Ensalada de cítricos

+

12,00

selección de
ingredientes a la carta

Precios de las redes en euros. Servicio incluido.
Los platos propuestos pueden contener alérgenos.
La lista de alérgenos está disponible a petición.

À LA CARTE

Los entrantes

Ensalada de queso de cabra caliente 8,70
y beicon gratinada

Crema de coliflor y aceite de sésamo 8,90
Queso de Bleu d'Auvergne

Hojaldre de pulpo, tomates y pimientos 9,40

Pimientos del piquillo rellenos 9,20
de langostinos y saint jack
Salsa de bogavante

Las gran ensaladas

Gran Ensalada Cesar 18,50
Ensalada verde, tiras de pollo, huevo duro, biscotes de pan, beicon, Grand padano, salsa César

Gran Ensalada Marinera 23,10
Ensalada verde, mejillones, calamares, bacalao, eglefino ahumado, papas al vapor, cebolla roja, tomates

Gran Ensalada Auvergnate 21,90
Ensalada verde, tomates, cebollas rojas, jamón serrano, terrina de campagne, tostadas de queso azul d'Auvergne y Saint Nectaire

¡Disponibles para llevar !

Flammekueches

Flammekueche Gratinée 13,90
Crema fresca, queso emmental, cebolla, beicon

Flammekueche Francfort 14,90
Crema fresca, queso emmental, salchicha de Francfort, salchicha ahumada, chucrut

Flammekueche Tartiflette 16,90
Crema fresca, reblochon, papas, tocineta y cebollas, emmental»

Choucroutes

Chucrut del mar 24,90 24,90
Bacalao, eglefino ahumado, lubina, gambas, mejillones, salsa safran, chucrut y papas a la inglesa

Chucrut Taverne 19,90
Salchicha ahumada, salchicha de Francfort, espinazo de cerdo, Pecho ahumado de cerdo, choucroute y papas a la inglesa

Chucrut Royale 22,90
Codillo, Salchicha ahumada, salchicha de Francfort, espinazo de cerdo, pecho ahumado de cerdo, choucroute y papas a la inglesa

** Nuestro chucrut está cocinado con beicon. Precios netos en euros. Servicio incluido. Los platos ofrecidos pueden contener alérgenos. La lista de alérgenos está disponible bajo petición.*

Les plats à la carte

Salteado de filete de ternera. 24,90

Tomates asadas, cebollas rojas y ébly

**Codillo braseado y lentejas verdes 20,90
de Puy AOP**

Andouillette à la mostaza à l'ancienne 21,90

Patatas fritas et ensalada verde

Solomillo de pollo, salsa de boletus 19,10

Spaghetti

Magret de pato al higo 22,50

Legumbre y puré de patatas

Hamburguesa Montañesa 19,90

Pan casero, steak molido de buey, beicon tostado, tomates, Galeta de patata, raclette, cebolla frita, salsa burger

Patatas fritas y ensalada verde

Tartiflette savoyana tradicional 25,40

Charcuteria, ensalada verde

Steak molido de buey a la plancha 17,90

Salsa a escoger: boletus, mostaza o queso azul

Patatas fritas y ensalada verde

Tartar de buey tradicional 19,90

Patatas fritas y ensalada verde

Tartar de buey a la manera thai 20,90

Albahaca, salsa de soja, granos de sésamo, aceite de sésamo

Patatas fritas y ensalada verde

.....

Tartar de camarones y guacamole 24,20

con huevo pochado - Pan tostadas, patatas fritas y ensalada verde

Calamares fritos, salsa tartare 21,90

Ensalada verde, Patatas fritas

Casoleta de pulpo y gambas 27,90

Patatas, garbanzos, pimiento y zanahoria

Filete de lubina salsa virge 27,90

Spaghetti, pimientos del Padrón y ensalada verde

Pulpo a la plancha 28,90

Arroz negro, tomates asados y pimiento de Padrón

Brochetas de gambas al perejil 29,10

Patatas al vapor, puntas de espárragos, tomates asados

Langosta entera de vivero asada y su salsa 54,90

Flambeada, tomates y papas al vapor

¿Es usted vegetariano? ¿Vegano? ¡Pregúntenos!

El jefe preparará un plato gourmand que respete sus hábitos!

Suplementos :

Gran porción de patatas fritas 4,90

**Salsa de queso azul de Auvergne 2,50
o a la mostaza de dijon**

Precios netos en euros. Servicio incluido. Los platos ofrecidos pueden contener alérgenos. La lista de alérgenos está disponible bajo petición.

Quesos

Plato del pastor 6,90

*Queso de leche de vaca del país «Artisous»
Queso de cabra y queso azul de Auvergne*

Queso blanco 5,90

A la crema o en salsa de frutas rojas o al natural

Postres

Crema catalana a la vainilla 8,50

Soufflé glaseado de verveine verde de Velay 7,70

Esponjoso al chocolate 8,90

Crema inglesa y helado de vainilla

Ensalada d'agrumes y helado de limón 8,70

Tarta de manzana y bola de helado de caramelo 8,90

Gaufre a la Nutela y nata montada 9,90

Dôme limón - chocolate en tartaleta 8.90

Café o té gourmand 9,10

*Ensalade d'agrumes, madalena de chocolate,
merengue, tartaleta, cookie,
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 de caramelo, 1 bola vainilla,
Caramelo con mantequilla salada, spéculoos y nata montada*

Coupe gourmande 8,10

*1 bola de vainilla, 2 bolas de platano marmolado,
Salsa de chocolate 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
Almendras laminadas, nata montada*

Coupe Verveine 9,50

*3 bolas de helado artesanal a la Verveine,
2 cl de Verveine Verde de Puy*

Coupe Colonel 9,50

3 bolas de sorbete limón, 2 cl de Vodka

Precios netos en euros. Servicio incluido. Los platos ofrecidos pueden contener alérgenos. La lista de alérgenos está disponible bajo petición.