

BRASSERIE
La
Taberne

19  91

Menu 



Nous sommes très heureux
de vous accueillir

La Taverne
BRASSERIE

tous les jours, week-ends
et jours fériés.

Entrées

	Entrée	Plat
SALADE OCÉANE Salades mêlées, agrumes, saumon mariné, thon et crevettes poêlés	10€90	17€50
SALADE CÉSAR Salades mêlées, émincé de volaille, œuf dur, croûtons, parmesan et sauce César	9€90	16€50
SALADE FOREZIENNE Salades mêlées, tomates, tartine gratinée à la fourme de Montbrison et effiloché de jambon cru	9€90	16€50
SAUMON FACON GRAVELAX et sa crème citronnée à l'aneth	10€90	17€50
RAVIOLES de Royan "Label rouge" Gratinées au parmesan	9€90	16€50
GASPACHO PETITS POIS/ CONCOMBRE au chèvre frais		13€50
TARTARE DE COURGETTES AUX AGRUMES et sa quenelle de chèvre frais		12€50
COUTEAUX PERSILLÉS	les 6 9€50	les 12 14€50



Les grandes assiettes

ASSIETTE DE LA MER Salades mêlées, agrumes, saumon mariné, thon et crevettes poêlés, crevette de Madagascar label rouge et Lobster roll de homard	24€90
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Salade verte, gaspacho de petits pois et concombre, tartare de courgettes, demie flammekueche au chèvre et petite raviole	20€90

L'Écailler

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Huîtres

Fines de claires
Marennes Oléron
Maison SCHMITT
à la Tremblade

N° 3 les 6 14€⁹⁰
les 9 19€⁹⁰
les 12 24€⁹⁰

N° 2 les 6 16€⁹⁰
les 9 22€⁹⁰
les 12 27€⁹⁰

HUITRES DU MOMENT les 6 17€⁹⁰
les 9 23€⁹⁰
les 12 28€⁹⁰

PLATEAU D'HUITRES 26€⁹⁰
ET COQUILLAGES
9 claires n°3, couteaux et coquillages du moment

PLATEAU DE DÉGUSTATION 27€⁹⁰
D'HUITRES
4 claires n°3, 4 claires n°2, 4 huîtres du moment



Les plateaux

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 30€⁹⁰
6 claires n°3, crevettes roses, bulots,
couteaux, coquillages du moment

3 GOURMANDISES DE LA MER 30€⁹⁰
6 claires n°3, crevettes roses, bulots

PLATEAU DE LA TAVERNE 40€⁹⁰
6 claires n°3, crevettes roses, bulots, couteaux,
coquillages du moment et un demi tourteau

PLATEAU DU PÊCHEUR 52€⁹⁰
Demi tourteau, demi homard, crevettes roses,
1 crevette Label Rouge de Madagascar,
bulots

PLATEAU MAREYEUR 86€⁹⁰
2 PERSONNES
18 claires n°3, crevettes roses, bulots,
couteaux, 2 crevettes Label Rouge de Madagascar,
coquillages du moment et un tourteau

PLATEAU CHALUTIER 107€⁹⁰
2 PERSONNES
18 claires n°3 et crevettes roses, bulots,
couteaux, 2 crevettes Label Rouge de Madagascar,
coquillages du moment et un homard

PLATEAU ROYAL 141€⁹⁰
2 PERSONNES
18 claires n°3, crevettes roses, bulots, couteaux,
4 crevettes Label Rouge de Madagascar,
coquillages du moment, un tourteau et un homard

Coquillages

CREVETTES ROSES les 8 13€⁹⁰

MAXI CREVETTES LABEL ROUGE 19€⁹⁰
MADAGASCAR les 4 

BULOTS À L'AIOLI les 12 13€⁹⁰

1 DEMI HOMARD MAYONNAISE 27€⁹⁰

1 TOURTEAU MAYONNAISE 23€⁹⁰

COQUILLAGES DU MOMENT 13€⁹⁰

COUTEAUX les 6 9€⁵⁰
les 12 14€⁵⁰



Selon arrivage

Moules en Cocotte

MOULES À LA MARINIÈRE	20€ ⁵⁰
MOULES À LA CRÈME	20€ ⁹⁰
MOULES AU ROQUEFORT	20€ ⁹⁰

Toutes nos moules sont servies avec une assiette de frites

Pâtes

LINGUINE AUX GAMBAS Tomates confites et sauce pesto	19€ ⁹⁰
LINGUINE AUX LÉGUMES DE SAISON Poivrons, aubergines, oignons, courgettes et sauce tomate	16€ ⁹⁰

Burgers

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS Buns du Gruau Lorrain, steak haché Charolais, oignons, cornichons, cheddar mûré, tomate et salade iceberg, servi avec frites	19€ ⁹⁰
BURGER DE BOEUF CHAROLAIS À LA FOREZienne Buns du Gruau Lorrain, râpée de pommes de terre, steak haché Charolais, oignons, cornichons, tomate et fourme de Montbrison, servi avec frites	19€ ⁹⁰

Flammekueches

	Entrée	Plat
FLAMMEKUECHE AUX LARDONS Avec crème, oignons, lardons et fromage râpé	8€ ⁹⁰	15€ ⁹⁰
FLAMMEKUECHE AU CHÈVRE Avec crème, oignons, tomates confites, fromage de chèvre et sauce pesto	9€ ⁹⁰	16€ ⁹⁰
FLAMMEKUECHE À LA FORÉZienne Avec crème, oignons, lardons, fourme de Montbrison, champignons de Paris et fromage râpé	9€ ⁹⁰	16€ ⁹⁰

Choucroutes

CHOUCRUTE DES BRASSEURS Saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre	17€ ⁹⁰
CHOUCRUTE DE LA MER Saumon, Lieu fumé, dorade, crevette, moules et sauce au curry	22€ ⁹⁰

Les grandes flammekueches sont accompagnées d'une salade verte



Poissons

RAIE AUX CÂPRES 18^{€50}
Pommes vapeur

**FILET DE DORADE
SEBASTE SAUCE CURRY** 19^{€90}
Avec riz et ratatouille

DOS DE BONITE (famille du Thon) 19^{€90}
FACON TATAKI
et sa vinaigrette aux saveurs d'Asie
Avec riz et ratatouille

PAVÉ DE SAUMON SAUCE VIERGE 23^{€90}
Ecrasé de pommes de terre et tomates rôties

DOS DE LIEU EN CROUTE D'HERBES 20^{€90}
Ecrasé de pommes de terre
et tomates rôties

**TARTARE DE DORADE
MANGUE ET YUZU** 16^{€90}
Et sa salade verte

GAMBAS décortiquées et persillées 23^{€90}
Ratatouille et riz

LOBSTER ROLLS 22^{€90}
Préparation servie dans un pain brioché
à base de chair de homard, chair de poissons,
guacamole, mayonnaise à la ciboulette,
salade et frites



Vandes

TARTARE DE BOEUF 19^{€90}
de l'Aubrac au couteau VBF 180g
Servi avec frites et salade verte

TARTARE DE BOEUF 19^{€90}
Caesar de l'Aubrac VBF 180g
Un aller retour dans la poêle
servi avec frites et salade verte

**PIÈCE DU BOUCHER
DE BOEUF CHAROLAIS** 19^{€90}
Servi avec frites et salade
Sauce au choix : poivre, roquefort ou moutarde

BAVETTE DE BOEUF CHAROLAIS 20^{€50}
à l'échalote
Servi avec frites et salade verte

FAUX FILET DE BOEUF 25^{€90}
de l'Aubrac 250g
Servi avec frites et salade
Sauce au choix : poivre, roquefort ou moutarde

ENTRECOTE DE BOEUF 29^{€90}
de l'Aubrac 350g
Servi avec frites et salade
Sauce au choix : poivre, roquefort ou moutarde

ANDOUILLETTE 5 A* 19^{€90}
sauce moutarde
Servie avec frites

CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ 19^{€90}
Servi avec frites et salade

BROCHETTE DE VOLAILLE 16^{€90}
au curry
Servie avec des linguine

*5 A = Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique

Menu de la Taverne

23€ ENTRÉE + PLAT*
OU PLAT + DESSERT*

29€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT*

* hors boisson

Entrée

**FLAMMEKUECHE
AUX LARDONS**
avec crème, oignons,
lardons
et fromage râpé

OU

**ASSIETTE DE BULOTS
À L'AIOLI**
Pain de seigle

OU

SALADE CÉSAR
Salades mêlées,
émincé de volaille mariné
au citron, œuf dur,
croûtons, parmesan
et sauce césar

OU

**RAVIOLES DE ROYANS
"LABEL ROUGE"**
Gratinées au parmesan

OU

**TARTARE
DE COURGETTES**
et sa quenelle
de chèvre frais

OU

**GASPACHO
PETITS POIS /
CONCOMBRE**

Plat

**CHOUCROUTE
DES BRASSEURS**
Saucisse de Francfort
et saucisse fumée,
lard et saucisson fumés,
pommes de terre

OU

PIÈCE DU BOUCHER
Salade verte et pommes frites

OU

**FILET DE DORADE SÉBASTE
SAUCE CURRY**
Riz et ratatouille

OU

**BURGER
DE LA TAVERNE**
Steak haché, oignons,
cornichons, cheddar mûré,
tomate et salade iceberg dans
un pain buns du Gruau Lorrain.
Servi avec frites

OU

RAIE AUX CÂPRES
Pommes vapeur

OU

**LINGUINE
AUX LÉGUMES DE SAISON**
Poivrons, aubergines, oignons,
courgettes et sauce tomate

OU

**BROCHETTE DE VOLAILLE
AU CURRY**
Servie avec des linguine

Dessert

**ASSIETTE DE FOURME
DE MONTBRISON**
Salade verte

OU

**FAISSELLE
DE FROMAGE BLANC**
Nature, crème
ou coulis de fruits rouges

OU

**COUPE DE GLACES
ET SORBETS**
2 parfums au choix

OU

**MOUSSE
AU CHOCOLAT WEISS**

OU

CRÊPE AU CHOIX

OU

ILE FLOTTANTE
Avec gaspacho fraise / tomate

OU

**TARTE TATIN
"MAISON"**

OU

SALADE DE FRUITS FRAIS

OU

**CAFÉ
OU THÉ GOURMAND**

OU

**DESSERT
DE LA SEMAINE**
à midi du lundi au vendredi

Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

13€⁹⁰

PLAT
+ DESSERT
+ BOISSON

Plat

BROCHETTE DE VOLAILLE

ou STEAK HACHÉ

ou FILET DE DORADE

ou SAUCISSES DE FRANCFORT

Servis avec : Frites, pâtes, écrasé
de pommes de terre, riz ou ratatouille

Dessert

COUPE
DE GLACES
2 boules

ou CRÊPE

au sucre,
au chocolat chaud
ou au Nutella

Boisson

Jus de fruits 25 cl
ou
Coca-cola 33 cl
ou
Orangina 25 cl
ou
Limonade 25 cl
ou
Badoit 33 cl

Menu Dégustation

38€

Entrée

SAUMON MARINÉ FACON GRAVLAX
Et sa crème citronnée à l'aneth

ou

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES
Mayonnaise

ou

6 HUITRES FINES DE CLAIRES N°3
Servies avec vinaigre à l'échalote et pain
de seigle

ou

PETITE SALADE OCÉANE
Salades mêlées, agrumes, saumon
mariné,
thon et crevettes poêlés

ou

SALADE FORÉZIENNE
Salades mêlées, tomates,
tartine gratinée à la fourme de Montbrison
et effiloché de jambon cru

ou

FLAMMEKUECHE À LA FORÉZIENNE
avec crème, oignons, lardons,
fourme de Montbrison, champignons
de Paris et fromage râpé

Plat

LINGUINE AUX GAMBAS
Sauce pesto et tomates confites

ou

LOBSTER ROLLS
Préparation servie dans un pain brioché à base de chair de
homard, chair de poissons, guacamole, mayonnaise à la
ciboulette, salade et frites

ou

DOS DE BONITE FACON TATAKI
Et sa vinaigrette aux saveurs d'Asie avec riz et ratatouille

ou

CHOUCROUTE DE LA MER
Saumon, dorade, colin fumé, crevette, moules et sauce curry

ou

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS À LA FORÉZIENNE
Buns du Gruau Lorrain, steak haché charolais,
rapée de pommes de terre, oignons, cornichons,
tomate et fourme de Montbrison. Servi avec frites

ou

DOS DE LIEU EN CROUTE D'HERBES
Avec un écrasé de pommes de terre et tomates rôties

ou

BAVETTE À L'ÉCHALOTE
Servie avec frites et salade

Dessert de la carte

Gourmandises

****CRÊPES** 8€50
façon Suzette ou sucre
ou chocolat ou Nutella

CRÈME BRULÉE 8€50
à la vanille

****MOUSSE AU CHOCOLAT** 8€90
au chocolat Weiss

PROFITEROLES 8€90
au chocolat Weiss

PROFITEROLES 8€90
FAÇON PARIS BREST

KOUGELHOPF 8€50
Rhum ambré, chantilly

****SALADE DE FRUITS** 8€50
FRAIS

****ILE FLOTTANTE** 8€50
Gaspacho fraise / tomate

DÔME GLACÉ 8€90
FRAMBOISE/ PASSION

PAVLOVA EXOTIQUE 8€90
Avec tartare de mangue et yuzu
Chantilly et coulis de fruits exotiques

VACHERIN GLACÉ 8€90
Sorbet framboise et mangue
Chantilly et coulis de fruits rouges

MOELLEUX CHOCOLAT 8€90
COEUR COULANT
Crème anglaise et glace vanille

****TARTE TATIN "MAISON"** 8€90
et sa glace à la crème d'Isigny

TARTE AUX MIRABELLES 8€90
"MAISON"
Et son coulis de mirabelles

****CAFÉ GOURMAND** 8€90

****THÉ GOURMAND** 8€90

IRISH COFFEE 10€50
Whisky Jameson,
espresso et chantilly

CAFÉ ALSACIEN 10€50
Marc de Gewurztraminer,
espresso et chantilly

****DESSERT** 8€50
DE LA SEMAINE
À midi du lundi au vendredi

Fromages

****FOURME** 5€90
DE MONTBRISON

****FAISSELLE DE** 5€90
FROMAGE BLANC
Crème ou coulis de fruits rouges

Coupes de Glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS 8€90
WEISS
Glaces chocolat noir,
chocolat blanc Weiss,
glace chocolat au lait,
sauce chocolat et chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 8€90
Glaces café et vanille
de Madagascar, café espresso
et chantilly

CARAMEL LIÉGEOIS 8€90
Glaces caramel et vanille
de Madagascar, sauce caramel
et chantilly

COUPE DAME BLANCHE 8€90
Glace vanille de Madagascar,
sauce chocolat et Chantilly

COUPE BOUNTY 8€90
Glaces noix de coco et vanille
de Madagascar, sauce chocolat
et chantilly

COUPE MONTELMAR 8€90
Glaces nougat, sorbet abricot,
coulis fruits rouges,
chantilly et nougatine

COUPE FRUITS ROUGES 8€90
Sorbetes fraise, framboise et cassis,
coulis de fruits rouges et chantilly

COUPE DU VERGER 8€90
Sorbetes Fraise,
Framboise et Pêche
avec salade de fruits frais

Coupes Alcoolisées

COUPE COLONEL 10€90
Sorbet citron vert
arrosé de liqueur de Bergamote* (3cl)

COUPE DU VELAY 10€90
Glace verveine arrosée de Verveine* (3cl)

COUPE CHARTREUSE 10€90
Glace à la Chartreuse arrosée
de liqueur aux plantes "la Potion"* (3cl)

COUPE LIMONCELLA 10€90
Glace citron vert,
arrosée de liqueur de citron* (3cl),
chantilly et zestes de citron confit.

*de la Maison Eau de Grenouille

Coupes

1 BOULE 3€90
1 boule de glace
ou sorbet au choix

****2 BOULES** 5€90
2 boules de glaces
ou sorbets au choix

3 BOULES 6€90
3 boules de glaces
ou sorbets au choix

SUPPLÉMENT 2€
chantilly, sauce chocolat
ou coulis de fruits rouges

Parfums

Glaces

chocolat noir, chocolat
blanc, chocolat au lait, café
espresso, vanille, caramel,
double crème myrtilles,
verveine, praliné, crème
d'Isigny, cookies, noix de
coco, Chartreuse

Sorbets

Cassis, framboise, fraise,
mangue, pêche, citron vert