

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

	<i>Petit Modèle</i>	<i>Grand Modèle</i>
SALADE AU CHÈVRE CHAUD Salade, bricks au chèvre, tomates confites, sauce pesto	9€90	16€90
SALADE CÉSAR Salade romaine, croûtons, œuf dur, filet de poulet pané "maison", sauce César et tomates confites	9€90	16€90
SALADE OCÉANE Salade, saumon mariné, dés d'espadon poêlés, crevettes, agrumes, olives noires et tomate	11€50	18€50
SAUMON FACON GRAVELAX et ses condiments au pamplemousse et au raifort	10€90	17€50
RAVIOLES de Royan "Label rouge" Gratinées	9€90	16€50
TARTARE DE TOMATE ET BURRATA sauce pesto	12€50	
POIREAU VINAIGRETTE REVISITÉ vinaigrette aux épices, oignons marinés, yaourt à la grec	8€90	
PÂTÉ EN CROÛTE et ses condiments accompagné de salade verte	9€50	
ŒUFS MAYONNAISE "MAISON"	3€90	6€90
COUTEAUX PERSILLÉS	les 6 9€90	les 12 16€50

Les grandes assiettes

ASSIETTE DE LA MER Salade, saumon mariné, dés d'espadon poêlés, crevettes, agrumes, olives noires, tomate et un demi Lobster roll (buns feuilleté garni de chair de poissons, de chair homard, guacamole, mayonnaise, ciboulette)	24€90
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Tartare de tomate et burrata, Poireau vinaigrette revisité, salade, œuf mayonnaise et demie flammekueche de légumes façon wrap	20€90
ASSIETTE DU TERROIR Salade verte, brick au chèvre, râpé de pomme de terre, pâté croûte, demie flammekueche aux lardon façon wrap	23€90

L'Écailler

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Huîtres

Fines de claires
Marennes Oléron
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 ET COQUILLAGES	26€ ⁹⁰
9 claires n°3, couteaux et coquillages du moment	
PLATEAU DE DÉGUSTATION D'HUITRES	27€ ⁹⁰
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 MADAGASCAR les 4	19€ ⁹⁰
	
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€ ⁹⁰
les 12	16€ ⁵⁰



Choucroutes

CHOUCROUTE DES BRASSEURS 17€90
Saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre

CHOUCROUTE DE LA MER 23€90
Saumon, colin fumé, dorade, crevette, moules et sauce au beurre blanc



Pâtes

PENNE AUX GAMBAS 19€90
Tomates confites et sauce pesto

PENNE À LA PROVENCALE 16€90
Sauce tomate et compotée de légumes d'été

Flammekueches

	Entrée	Plat
FLAMMEKUECHE AUX LARDONS Avec crème, oignons, lardons et fromage râpé	9€20	16€20
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
FLAMMEKUECHE VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, courgettes, aubergines et fourme de Montbrison	9€90	16€90

Les grandes flammekueches sont accompagnées d'une salade verte

Burgers



BURGER DE BOEUF CHAROLAIS 19€90
Buns du Gruau Lorrain, steak haché Charolais, oignons, cornichons, cheddar maturé, tomate et salade iceberg, servi avec frites

BURGER DE FILET DE POULET PANÉ "MAISON" et sa sauce béarnaise 20€90
Buns du Gruau Lorrain, filet de poulet pané "maison" salade verte, tomate, oignons et sauce béarnaise

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS À LA FOREZIENNE 21€90
Buns du Gruau Lorrain, râpée de pommes de terre, steak haché Charolais, oignons, cornichons, tomate et fourme de Montbrison, servi avec frites

Poissons

CEVICHE DE DORADE 18€90
au citron vert et au gingembre
et herbes fraîches
Servi avec des frites

RAIE AUX CÂPRES 18€90
Pommes vapeur

PAVÉ D'ESPADON JUSTE SNACKÉ 19€90
et sa sauce vierge aux agrumes
Servi avec un écrasé de pommes de terre
et des tomates rôties

TATAKI DE SAUMON 20€90
aux saveurs d'Asie
(citron vert, gingembre, sauce soja, graines de sésame)
Servi avec une compotée
de légumes d'été et du riz

LOBSTER ROLLS 22€90
Préparation servie dans un buns feuilleté
à base de chair de homard, de poisson blanc,
guacamole, mayonnaise, ciboulette.
Accompagné de frites et de salade.

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD 20€90
"MAISON" sauce béarnaise

RISOTTO AUX GAMBAS 23€90
Riz carnaroli, gambas, fumet de crustacés,
crème et Grana Padano



Tartares et Carpaccio

TARTARE DE BOEUF 19€90
Charolais VBF 180g
Servi avec frites et salade verte

TARTARE DE BOEUF 19€90
Caesar de Charolais VBF 180g
Un aller retour dans la poêle
servi avec frites et salade verte

CARPACCIO DE BOEUF 19€90
charolais VBF coupé à la main
(huile d'olive, jus de citron, copeaux de parmesan et câpres)
Servi avec frites

Vandes

PIÈCE DU BOUCHER 20€50
DE BOEUF CHAROLAIS
Servi avec frites et salade
Sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise

BAVETTE DE BOEUF CHAROLAIS 20€90
à l'échalote
Servi avec frites et salade verte

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS 25€90
250g env.
Servi avec frites et salade verte
Sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise

ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE 17€90
Et son coulis de tomate,
servie avec des linguine

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS 22€90
sauce poivre vert
Servi avec un écrasé de pommes de terre
et des tomates rôties

FOIE DE VEAU PERSILLÉ VBF 19€90
Et son écrasé de pommes de terre

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
AU CHÈVRE CHAUD**
salades, bricks au
chèvre, tomates
confites et sauce pesto

OU

**TARTARE
DE TOMATE
ET BURRATA**

OU

**POIREAU
VINAIGRETTE
REVISITÉ**

OU

**ŒUFS DURS
MAYONNAISE
"MAISON"**
grand modèle

OU

PÂTÉ EN CROUTE
et ses condiments

Plat

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

OU

PIÈCE DU BOUCHER
Salade verte et frites

OU

**PAVÉ D'ESPADON
JUSTE SNACKÉ**
sauce vierge aux agrumes
Servi avec un écrasé
de pommes de terre
et tomates rôties

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

PENNE À LA PROVENCALE
Sauce tomate et compotée
de légumes d'été

OU

ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE
Avec son coulis de tomate
et ses linguine

OU

**TATAKI DE SAUMON
AUX SAVEURS D'ASIE**
Servi avec une compotée de légumes
d'été et du riz

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
Crème anglaise ou
gaspacho fraise tomate

OU

TARTE TATIN "MAISON"

OU

**SALADE DE FRUITS FRAIS
DE SAISON**

OU

**CAFÉ
OU THÉ GOURMAND**

OU

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

(jusqu'à 10 ans)

Menu Enfant

13€⁹⁰

PLAT
+ DESSERT
+ BOISSON

Plat

ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE

ou

STEAK HACHÉ

ou

FILET DE SAUMON

ou

SAUCISSES DE FRANCFORT

Servi avec : Frites, pâtes,
écrasé de pommes de terre, riz
ou compotée de légumes

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 Découverte

38€

Entrée

SAUMON MARINÉ
FACON GRAVLAX
Et ses condiments au
pamplemousse et au raifort

ou

PETITE FLAMMEKUECHE
AU CHÈVRE

ou

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

ou

PETITE SALADE CÉSAR
Salade romaine, croûtons,
œuf dur, filet de poulet pané
"maison", sauce césar et
tomates confites

ou

RAVIOLES DE ROYAN
GRATINÉES

ou

PETITE SALADE OCÉANE
Salade, saumon mariné, dés
d'espadon poêlés, crevettes,
agrumes, olives noires
et tomate

Plat

PENNE AUX GAMBAS
Sauce pesto et tomates confites

ou

LOBSTER ROLLS
Préparation servie dans un buns feuilleté à base de chair de homard, de
poisson blanc, guacamole, mayonnaise, ciboulette.
Servi avec des frites et salade verte

ou

FAUX FILET DE BŒUF CHAROLAIS - 250g env. (SUPPLÉMENT DE 3€)
Sauce poivre, roquefort ou béarnaise avec frites et salade verte

ou

CHOUCROUTE DE LA MER
Saumon, dorade, colin fumé, crevette, moule et sauce beurre blanc

ou

BURGER DE BŒUF 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 des frites.

ou

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD "MAISON" sauce béarnaise

ou

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS sauce poivre vert
Servi avec un écrasé de pommes de terre et des tomates rôties

ou

FOIE DE VEAU PERSILLÉ VBF
Et son écrasé de pommes de terre

Dessert de la carte

LES Gourmandises

DE NOTRE PATISSIER

Desserts Signatures

ECLAIR CRAQUELIN 8€90 PISTACHE FRAMBOISE "MAISON" Croustillant chocolat blanc pistache, insert framboise et ganache montée pistache	TARTELETTE NOISETTES "MAISON" 8€90 Craquant praliné, crémeux aux noisettes du Piémont, ganache montée au chocolat blanc et noisettes torréfiées caramélisées
DÔME ORANGE PASSION "MAISON" 8€90 Mousse orange, crémeux passion, craquant feuilletine au praliné et biscuit amande	PROFITEROLES AU CHOCOLAT WEISS 8€90 Choux craquelin
**TARTE TATIN "MAISON" 8€90 et sa glace à la crème d'Isigny	PROFITEROLES FAÇON PARIS BREST 8€90 Choux craquelin

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

CRÈME BRULÉE 8€50
à la vanille Bourbon

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

BABA KOUGELHOPF 8€90
Rhum ambré, chantilly

****SALADE DE FRUITS FRAIS** 8€90
de saison

****ILE FLOTTANTE** 8€50
Gaspacho fraise tomate ou crème anglaise

PAVLOVA 8€90
Avec tartare de fruits rouges Chantilly et coulis de fruits rouges et fruits rouges de saison (selon arrivage)

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

****CAFÉ GOURMAND** 8€90

****THÉ GOURMAND** 8€90

IRISH COFFEE 10€50
Whisky Jameson, espresso et chantilly

****DESSERT de la semaine** 8€50
À midi du lundi au vendredi

Fromages

****FOURME DE MONTBRISON** 5€90

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

Coupes de Glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS WEISS 8€90
Glaces chocolat noir, chocolat blanc Weiss, glace vanille Bourbon, 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 AMERICANO 8€90
Glaces cookies, caramel et vanille, caramel laitier, chantilly et amandes caramélisées

COUPE MONTELMAR 8€90
Glace nougat, sorbet abricot, coulis de fruits rouges, chantilly et amandes caramélisées

COUPE DES TROPIQUES 8€90
Sorbets litchis, ananas et fruits de la passion avec ananas frais, chantilly et coulis exotique.

COUPE ESTIVALE 9€90
Sorbet melon, fraise et abricot avec salade de fruits frais de saison.

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 CERISE AMARENA 10€90
Glace cerise amarena, arrosée de liqueur de cerise* (3cl)

TI RHUM 10€90
Glace rhum-raisins arrosée de rhum (3cl)

*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, café espresso, vanille, caramel, cookies, cerise amarena, verveine, praliné, crème d'Isigny, noix de coco et rhum-raisins

Sorbets

cassis, framboise, fraise, ananas, litchi, citron vert et fruits de la passion

Toutes nos glaces proviennent de la Maison **Histoires de Glaces**