

BRASSERIE

La
Taberne

19 ♠ 91



Menu

Nous sommes très heureux
de vous accueillir



tous les jours, week-ends
et jours fériés.

Entrées

	Petit modèle	Grand modèle
SALADE FRISEE AUX LARDONS et oeuf Poché Avec croûtons	9€90	16€90
SALADE CÉSAR Salade romaine, croûtons, œuf dur, filet de poulet pané, parmesan, sauce césar et tomates confites	10€50	16€90
SALADE FOREZIENNE salades mêlées, bricks à la fourme de Montbrison , noix et effiloché de jambon cru	10€50	16€90
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS "MAISON" Et son confit de choucroute aux épices	14€90	
SAUMON FACON GRAVLAX et son condiment de lentilles au raifort	10€90	17€50
RAVIOLES DE ROYANS "LABEL ROUGE" Gratinées au parmesan	9€90	16€50
SOUPE DE POISSONS "MAISON" Servie avec rouille, croûtons et fromage râpé	9€90	
SAUCISSON CHAUD Avec pommes de terre et sarasson	9€90	16€50
OEUFS MAYONNAISE "MAISON"	3€90	6€90
ESCARGOTS PERSILLÉS	les 6 6€90	les 12 10€90
COUTEAUX PERSILLÉS	les 6 9€90	les 12 16€50

Les grandes assiettes

ASSIETTE DE NOTRE RÉGION Salade, râpée de pomme de terre, saucisson chaud, sarasson, brick de fourme, et demie flammekueche aux lardons façon wrap	23€90
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Ravioles, salade de lentilles, œufs mayonnaise, et demie flammekueche chèvre façon wrap	20€90

L'Écaille

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Les produits d'exception

DU 1^{ER} DÉC AU 4 JANV

GROSSE CREVETTE BLACK TIGER (300g environ)
avec mayonnaise maison, beurre salé et pain de seigle

19€⁹⁰

HUITRES GILLARDEAU les 6

25€⁰⁰

DEMIE LANGOUSTE (400/500g)
avec mayonnaise maison, beurre et pain de seigle

35€⁹⁰

PLATEAU PRESTIGE

69€⁹⁰

Une demie langouste (400/500g),
une grosse crevette Black Tiger (300g env.),
1 huîtres gillardeau et 2 huîtres fines
de claire[°]3, des oeufs de truite fumés
et 1 tranche de saumon fumé

Huîtres

Fines de claires
Marennes Oléron
Maison SCHMITT
à la Tremblade

N° 3 les 6	14€ ⁹⁰	N° 2 les 6	16€ ⁹⁰
les 9	19€ ⁹⁰	les 9	22€ ⁹⁰
les 12	24€ 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

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

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 32€⁹⁰
6 claires n°3, crevettes roses, bulots,
couteaux, coquillages du moment

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

Moules en Cocotte

MOULES MARINIÈRES

20€⁵⁰

MOULES À LA CRÈME

20€⁹⁰

MOULES AU ROQUEFORT

20€⁹⁰

Toutes nos moules sont servies avec une assiette de frites



Selon arrivage



Choucroutes

CHOUCROUTE DES BRASSEURS

Saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre

17€⁹⁰

CHOUCROUTE SPÉCIALE
DE LA TAVERNE

Jarret de porc, Saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre

24€⁹⁰

CHOUCROUTE AU CONFIT DE CANARD

Cuisse de canard confite, saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre

23€⁹⁰

CHOUCROUTE DE LA MER

Saumon, colin fumé, dorade, crevette, moules et sauce au riesling

23€⁹⁰

Choucroute en provenance d'Alsace



Pâtes

LINGUINE AUX GAMBAS

Tomates confites et sauce pesto

19€⁹⁰

LINGUINE AUX LÉGUMES DE SAISON

16€⁹⁰

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

Les grandes flammekueches sont accompagnées d'une salade verte

POUR LES GOURMANDS
Cassolette de morilles à la crème
6€90

Vandes

PIECE DU BOUCHER DE BOEUF CHAROLAIS 19€90
Servi avec frites et salade
Sauce au choix : poivre, roquefort ou forestière

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

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

CUISSE DE VOLAILLE FARCIE AUX CÈPES 17€90
Et son jus forestier
avec purée de pommes de terre

CUISSE DE CANARD CONFITE 19€90
Et sa compotée d'oignons
servie avec des pommes de terre grenaille

JARRETON BRAISÉ À LA BIÈRE 19€90
Servi avec pommes de terre grenaille
ou choucroute

FAUX FILET D'AGNEAU 180g env. 25€90
et son jus au romarin
Servi avec polenta et épinards frais

FOIE DE VEAU VBF PERSILLÉ 19€90
Servi avec purée de pommes de terre

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

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

TARTARE DE BOEUF CAMPAGNARD 20€90
VBF 180G (avec lardons poêlés)
Servi avec frites et salade verte

Poissons

RAIE AUX CÂPRES 18€50
et pommes vapeur

FILET DE DORADE 19€90
SEBASTE SAUCE RIESLING
avec riz et poêlée de légumes

PAVÉ DE SAUMON 23€90
ET SA CRÈME CITRONNÉE AU RAIFORT
Avec linguine

NOIX DE SAINT JACQUES 26€90
ET SON JUS FORESTIER
Avec polenta et épinards frais

GAMBAS DÉCORTIQUÉES 23€90
ET PERSILLÉES
Riz et poêlée de légumes



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 BOEUF CHAROLAIS 21€90
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

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

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

OU

**SALADE
FORÉZIENNE**
salades mêlées, bricks à
la fourme de Montbrison,
noix et effiloché
de jambon cru

OU

SOUPE DE POISSON
Servie avec rouille,
croûtons
et fromage râpé

OU

SAUCISSON CHAUD
Avec pommes de terre
et sarasson

OU

**OEUFS DURS
MAYONNAISE
"MAISON"**
Grand modèle

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

**FILET DE DORADE
SÉBASTE SAUCE RIESLING**
Riz et poêlée de légumes

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**

OU

**CUISSE DE VOLAILLE
FARCIE AUX CÈPES**
Jus forestier et purée
de pommes de terre

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

CRÊPES AU CHOIX

OU

ILE FLOTTANTE
Crème anglaise

OU

**TARTE TATIN
"MAISON"**

OU

ANANAS FRAIS NATURE
nature, chocolat ou chantilly

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

CUISSE DE VOLAILLE

ou STEAK HACHÉ

ou FILET DE DORADE

ou SAUCISSES DE FRANCFORT

Servi avec : frites, pâtes, purée,
riz ou poêlée 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 Dégustation

38€

Entrée

SAUMON MARINE
FAÇON GRAVLAX

Et son condiment de lentilles
au raifort

ou

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES
Mayonnaise "Maison"

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, parmesan, sauce césar
et tomates confites

ou

FOIE GRAS DE CANARD
"MAISON" (+ 3€)

Et son confit de choucroute
aux épices

ou

12 ESCARGOTS PERSILLÉS

Plat

LINGUINE AUX GAMBAS

Sauce pesto et tomates confites

ou

PAVÉ DE SAUMON CRÈME CITRONNÉE AU RAIFORT

Et ses linguine

ou

FAUX FILET D'AGNEAU ET SON JUS AU ROMARIN (+ 4€)

Avec polenta et épinards frais

ou

CHOUCROUTE DE LA MER

Saumon, dorade, colin fumé, crevettes, moules et sauce riesling

ou

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS À LA FOREZIENNE

Buns du Gruau Lorrain, steak haché charolais, rapée de pommes
de terre, oignons, cornichons, tomate et fourme de Montbrison.

Servi avec frites

ou

NOIX DE ST JACQUES ET LEUR JUS FORESTIER (+ 5€)

Avec polenta et épinards frais

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 Bourbon

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

PROFITEROLES 8€90
au chocolat Weiss

PROFITEROLES 8€90
FAÇON PARIS BREST

DÔME ARDÉCHOIS 8€90

BABA KOUGELHOPF 8€90
Rhum ambré, chantilly

****ANANAS FRAIS** 8€50
Nature, chocolat ou chantilly

****ILE FLOTTANTE** 8€50
Crème anglaise

PAVLOVA 8€90
Avec tartare de fruits rouges
Chantilly et coulis de fruits rouges

NOUGAT GLACÉ "MAISON" 8€90

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

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

TARTE AUX POIRES 8€90
BOURDALOUE "MAISON"
avec son coulis de poire et son sorbet poire

****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 FROMAGE BLANC** 5€90
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 AMERICANO 8€90
Glaces cookies, cacahuète,
vanille, caramel laitier,
chantilly et amandes caramélisées

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

COUPE DES ILES 8€90
Sorbets Ananas, mangue et
glace coco avec ananas frais,
chantilly et coulis exotique

Coupes Alcoolisées

COUPE COLONEL 10€90
Sorbet citron arrosé de liqueur
de bergamote de la Maison
Eau de Grenouille (3cl)

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

COUPE DU VELAY 10€90
Glace verveine arrosée de Verveine
de la Maison Eau d e Grenouille (3cl)

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

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,
cookies, cacahuète,
verveine, praliné, crème
d'Isigny, noix de coco,
Chartreuse, rhum-raisins
et pistache.

Sorbets

cassis, framboise, fraise,
ananas, poire et citron vert