

BRASSERIE
La
Taberne

19  91

Menu

Nous sommes très heureux
de vous accueillir

tous les jours, week-ends
et jours fériés.

Entrées

	Entrée	Plat
SAINT MARCELLIN PANÉ et sa salade d'automne Salades mêlées, St Marcellin pané aux amandes, magret fumé, figues, champignons, noisettes et huile de noisette	9€90	16€50
SALADE CÉSAR Salades mêlées, émincé de volaille, œuf dur, croûtons, parmesan et sauce César	9€90	16€50
SAUMON FACON GRAVELAX et sa crème de raifort	9€90	16€50
RAVIOLES de Royan "Label rouge" Gratinées au parmesan	9€90	16€50
SOUPE DE POISSONS Servie avec rouille, croûtons et fromage râpé	9€90	
MAKIS DE SAUMON FUMÉ À L'ALSACIENNE Avec vinaigrette à la betterave (makis à base de choucroute, raifort, mayonnaise, ciboulette, échalote, saumon fumé)	9€90	16€50
TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS (40gr) "MAISON" Avec son chutney aux figues	14€50	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE LOCALE (Maison Duculty) Avec condiments et salade verte	17€50	
COUTEAUX PERSILLÉS	les 6 8€50	les 12 13€50

Les grandes assiettes

ASSIETTE DU SUD OUEST Salade verte, foie gras, magret fumé, gésiers de canard confits, rillettes de canard	23€90
ASSIETTE DE LA MER Makis de Saumon fumé, saumon gravlax, saumon fumé, crevette rose et pommes vapeur	22€90
ASSIETTE DE NOTRE RÉGION Salade verte, assortiment de charcuterie locale, pommes de terre grenaille et St Marcellin fondu	22€90
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Salade verte, râpée de pomme de terre, ravioles, petite flammekueche au chèvre et St Marcellin pané	20€90

L'Écailler

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Huîtres

Fines de claires
Marennes Oléron
Maison SCHMITT
à la Tremblade

N° 3 les 6 13€⁹⁰
les 9 18€⁹⁰
les 12 23€⁹⁰

N° 2 les 6 15€⁹⁰
les 9 21€⁹⁰
les 12 26€⁹⁰

HUITRES DU MOMENT les 6 16€⁹⁰
les 9 22€⁹⁰
les 12 27€⁹⁰

PLATEAU D'HUITRES 25€⁹⁰
ET COQUILLAGES
9 claires n°3, couteaux et coquillages du moment

PLATEAU DE DÉGUSTATION 26€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 50€⁹⁰
Demi tourteau, demi homard, crevettes roses,
1 crevette Label Rouge de Madagascar,
bulots

PLATEAU MAREYEUR 84€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 105€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 139€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 25€⁹⁰

1 TOURTEAU MAYONNAISE 23€⁹⁰

COQUILLAGES DU MOMENT 12€⁹⁰

COUTEAUX les 6 8€⁵⁰
les 12 13€⁵⁰

Moules en Cocotte

MOULES À LA MARINIÈRE

18€50

MOULES À LA CRÈME

19€50

MOULES AU ROQUEFORT

19€50

Toutes nos moules sont servies avec une assiette de frites



Selon arrivage



Choucroutes

CHOUCROUTE DES BRASSEURS

17€90

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

CHOUCROUTE DE LA MER

22€90

Saumon, Colin fumé, dorade, crevette, moule et sauce au beurre blanc

CHOUCROUTE SPÉCIALE

23€90

DE LA TAVERNE

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

CHOUCROUTE AU CONFIT DE CANARD 23€90

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



Pâtes

LINGUINE AUX GAMBAS

19€90

Avec gambas, sauce curry et champignons

LINGUINE AUX LÉGUMES DE SAISON

16€90

Poireaux, carottes, champignons et butternut

Flammekueches

Entrée

Plat

FLAMMEKUECHE
AUX LARDONS

8€20

14€90

Avec crème, oignons, lardons et fromage râpé

FLAMMEKUECHE AU CHÈVRE

8€90

15€90

Avec crème, oignons, tomates confites, fromage de chèvre et sauce pesto

FLAMMEKUECHE
À LA FORÉZIENNE

9€90

16€90

Avec crème, oignons, lardons, fourme de Montbrison, champignons de Paris et fromage râpé

FLAMMEKUECHE
À L'ALSACIENNE

9€90

16€90

Avec crème, oignons, choucroute, saucisse fumée, munster et emmental

Les grandes flammekueches sont accompagnées d'une salade verte

Poissons

RAIE AUX CÂPRES 17€⁹⁰
Pommes vapeur

FILET DE SAINT PIERRE 19€⁹⁰
ET SON VELOUTÉ
DE MOULES AU CURRY
Avec poêlée de légumes de saison
et pommes vapeur

TATAKI DE SAUMON 19€⁹⁰
AUX AGRUMES
ET AU SÉSAME
Avec sa purée de pomme de terre
au wasabi

DOS DE CABILLAUD 22€⁹⁰
EN CROUTE DE CHORIZO
Et purée de pomme de terre

GAMBAS 22€⁹⁰
DÉCORTIQUÉES
ET PERSILLÉES
Poêlée de légumes de saison et riz

NOIX DE SAINT JACQUES 25€⁹⁰
RÔTIES
Jus corsé aux champignons,
épinards et riz

Viandes

TARTARE DE BOEUF VBF 180g 18€⁹⁰
Servi avec frites et salade verte

TARTARE DE BOEUF VBF CAESAR 180g 18€⁹⁰
Un aller retour dans la poêle
servi avec frites et salade verte

FOIE DE VEAU PERSILLÉ 19€⁹⁰
Servi avec une purée de pomme de terre

BAVETTE DE BOEUF CHAROLAIS à l'échalote 19€⁹⁰
Servi avec frites et salade verte

FILET DE BOEUF CHAROLAIS 180g 29€⁹⁰
Sauce crème avec morceaux de morilles
Servi avec un gratin dauphinois

SOURIS D'AGNEAU CONFITE avec son jus au thym 27€⁹⁰
Servie avec des pommes de terre grenaille

CUISSE DE CANARD CONFITE 19€⁹⁰
et sa compotée d'oignons
Servie avec un gratin dauphinois

JARRETON BRAISÉ À LA BIÈRE 19€⁹⁰
Servi avec choucroute et pommes vapeur

ESCALOPE DE VOLAILLE crème et champignons 16€⁹⁰
Servie avec des linguine

Burgers

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS 18€⁹⁰
Buns du Gruau Lorrain, steak haché Charolais, oignons,
cornichons, cheddar mûré, tomate et salade iceberg,
servi avec frites

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS À LA FOREZIEENNE 18€⁹⁰
Buns du Gruau Lorrain, râpée de pommes de terre,
steak haché Charolais, oignons, cornichons, tomate
et fourme de Montbrison, servi avec frites

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS ALSACIEN 19€⁹⁰
Buns Bretzel, steak haché Charolais, choucroute,
poitrine grillée, compotée d'oignons, munster
et cornichons servi avec frites.



Menu de la Taverne

22€ ENTRÉE + PLAT*
OU PLAT + DESSERT*

28€ 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,
émincés de volaille,
œuf dur, croûtons,
parmesan et sauce César

ou

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

ou

SOUPE DE POISSON
Servie avec rouille,
croûtons
et fromage râpé

ou

**SAUMON
FAÇON GRAVLAX**
et sa crème de Raifort

Plat

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

ou

**PIÈCE DU BOUCHER
SAUCE POIVRE**
Salade verte et pommes frites

ou

**FILET DE ST PIERRE
ET SON VELOUTÉ
DE MOULES AU CURRY**
Poêlée de légumes
et pommes vapeur

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**
Poireaux, carottes, champignons
et butternut

ou

**ESCALOPE DE VOLAILLE
CRÈME ET CHAMPIGNONS**
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

CRÊPES AU CHOIX

ou

ILE FLOTTANTE
Crème anglaise

ou

**TARTE TATIN
"MAISON"**

ou

ANANAS FRAIS NATURE
chantilly ou chocolat

ou

**CAFÉ
OU THÉ GOURMAND**

ou

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

Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

11€90

PLAT
+ DESSERT
+ BOISSON

Plat

ESCALOPE DE VOLAILLE

ou STEAK HACHÉ

ou PAVÉ DE SAUMON

ou SAUCISSES DE FRANCFORT

Servis 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

37€

Entrée

FOIE GRAS DE CANARD MAISON
Et son chutney aux figues

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 ASSIETTE DE LA MER
Maki de saumon, saumon gravlax, saumon fumé
et crevette rose

ou

ST MARCELLIN PANÉ
ET SA SALADE D'AUTOMNE
Salades mêlées, st Marcellin pané aux amandes,
magret canard fumé, figues, champignons,
noisettes et huile de noisette

ou

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

Plat

LINGUINE AUX GAMBAS

ou

TATAKI DE SAUMON
AUX AGRUMES ET AU SESAME
Et sa purée de pommes de terre au wasabi

ou

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

ou

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS
À L'ALSACIENNE
Buns Bretzel, steak haché charolais, choucroute,
poitrine grillée, compotée d'oignons, munster,
cornichons

ou

CABILLAUD EN CROUTE DE CHORIZO
Et purée de pomme de terre

ou

CUISSE DE CANARD CONFITE
ET SA COMPOTÉE D'OIGNONS
Et son gratin dauphinois

Dessert de la carte

Gourmandises

**CRÊPES façon Suzette	7€90	BABA KOUGELHOPF Rhum ambré, chantilly	7€90	MOELLEUX CHOCOLAT COEUR COULANT Crème anglaise et glace vanille	8€50
CRÈME BRULÉE à la vanille Bourbon	7€90	**ANANAS FRAIS Nature, chocolat ou chantilly	7€90	**TARTE TATIN "MAISON" et sa glace à la crème d'Isigny	8€50
**MOUSSE AU CHOCOLAT au chocolat Weiss	7€90	**ILE FLOTTANTE Crème anglaise	7€90	TARTE AMANDINE AUX POIRES	8€50
PROFITEROLES au chocolat Weiss	8€50	DÔME ARDÉCHOIS GLACÉ "MAISON"	8€50	**CAFÉ GOURMAND	8€50
PROFITEROLES FAÇON PARIS BREST Glace au praliné, sauce caramel et amandes grillées	8€50	VACHERIN GLACÉ Glace vanille et glace double crème meringuée myrtilles, chantilly et coulis de fruits rouges	8€50	**THÉ GOURMAND	8€50
				IRISH COFFEE Whisky Jameson, espresso et chantilly	9€90
				**DESSERT DE LA SEMAINE À midi du lundi au vendredi	7€90

Fromages

****FOURME
DE MONTBRISON**

5€50

****FAISSELLE DE
FROMAGE BLANC**
Crème ou coulis
de fruits rouges

5€50

MUNSTER 5€50

Coupes de Glaces

**CHOCOLAT LIÉGEOIS
WEISS**

8€50

Glaces chocolat noir,
chocolat blanc Weiss,
glace chocolat au lait,
sauce chocolat et chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS

8€50

Glaces café et vanille
de Madagascar, café espresso
et chantilly

CARAMEL LIÉGEOIS

8€50

Glaces caramel et vanille
de Madagascar, sauce caramel
et chantilly

COUPE DAME BLANCHE

8€50

Glace vanille de Madagascar,
sauce chocolat et Chantilly

COUPE BOUNTY

8€50

Glaces noix de coco et vanille
de Madagascar, sauce chocolat
et chantilly

COUPE AMERICANO

8€50

Glaces cookies, cacahuète
et vanille, caramel laitier,
chantilly et
amandes caramélisées

COUPE FRUITS ROUGES

8€50

Sorbets fraise, framboise et cassis,
coulis de fruits rouges et chantilly

COUPE DES ILES

8€50

Sorbets ananas, glace coco,
sorbet mangue morceaux
d'ananas frais, coulis passion
et chantilly

Coupes Alcoolisées

COLONEL

9€50

Sorbet citron arrosé de liqueur
de bergamote de la Maison
Eau de Grenouille (3cl)

TI'RHUM

9€50

Glace rhum-raisins
arrosée de rhum (3cl)

VELAY

9€50

Glace verveine arrosée de Verveine
de la Maison Eau de Grenouille (3cl)

COUPE AFTER EIGHT

9€50

Glace menthe chocolat arrosée
de liqueur de menthe JET 27 (3cl)

Coupes

1 BOULE

3€50

1 boule de glace
ou sorbet au choix

****2 BOULES**

5€50

2 boules de glaces
ou sorbets au choix

3 BOULES

6€50

3 boules de glaces
ou sorbets au choix

SUPPLÉMENT

1€

chantilly, sauce chocolat
ou coulis de fruits rouges

Parfums

Glaces

chocolat noir, chocolat
blanc, chocolat au lait, café
espresso, vanille, caramel,
verveine, praliné, crème
d'Isigny, cookies, cacahuète,
noix de coco, citron, double
crème meringuée myrtille,
menthe chocolat

Sorbets

cassis, framboise, fraise,
mangue, ananas