

LA TAVERNE

menu

BON APPETIT !



ENTREES

~

Os à moëlle et sa persillade, accompagné de sa salade	9,50 €
Cocotte au four (confit d'oignons et Taleggio gratiné)	11,00 €
Tartare de bœuf au couteau « façon argentine » (chimichurri et pickles) Piquant !	10,50 €
Velouté de potimarron au piment d'Espelette et sa glace au fromage frais de chèvre	9,50 €
Carpaccio de poulpe, vinaigrette Sichuan/citron/gigembre Pickles d'oignon rouge et cœur de sucrine	9,00 €
Planche apéro à partager (fromage et charcuterie artisanale)	20,00 €

POISSON

~

Filet de lotte, garam masala maison, choux rouge rôti et pommes de terre grenaille	26,00 €
--	---------

*Nos plats sont accompagnés de pommes de terre rates
et de légumes de saison*

VIANDES

~

Boeuf maturé

K O Beef (90jrs)

Black Pearl (40jrs)

- Côte de boeuf

11,00 € / 100gr

9,00 € / 100gr

Bavette de boeuf Angus

23,00 €

Côte de porc français du Périgord (500gr)

35,00 €

Côtelettes d'agneau par 3 (environ 300gr)

31,00 €

Tartare de boeuf au couteau « façon argentine »
(chimichurri et pickles) Piquant

23,00 €

Faux filet Black Pearl maturé 40 jrs (300gr environ)

27,00 €

Faux filet de boeuf maturé 35 jrs L.O.B XXL (400gr environ)

35,00 €

Nos sauces faites maison :

- Sauce au bleu d'Auvergne
- Beurre noisette infusé aux herbes et à l'ail
- Sauce poivre
- Sauce chimichurri

Supplément sauce 3,00€

*Nos plats sont accompagnés de pommes de terre rates
et de légumes de saison*

Nos Fromages et Desserts

~

Demi-Saint-Félicien I.G.P	6,50 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	8,50 €
Coulant au chocolat avec son coulis de passion et tuiles aux amandes	8,50 €
Gaufre maison, ananas rôti, chantilly et sa glace vanille inoubliable	9,50 €
Tiramisu maison véritable (café et vanille)	9,00 €



Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de
produits frais et de saison !

Notre sélection de viande est issue d'élevages
respectueux de l'animal.

MENU « Le Petit Tavernier » ■ 9,00 €

~

Plat – Dessert – Boisson

Steak haché Angus, pommes de terre grenaille
Une boule de glace– Sirop au choix

*« Chaque midi (sauf le samedi) »
nous vous proposons :*

~

Le « plat du jour » à 13€00

ou

La « formule du jour »

**Plat du jour, dessert du jour et café
à 17€00**

MENU « La Taverne » ■ 40,00 €

~

Entrées

Os à moelle

Ou

Cocotte au four

Ou

Velouté de potimarron

Plats

Tartare de bœuf (taille plat)

Ou

Filet de lotte

Ou

Bavette de bœuf Angus

Desserts

Au choix sur la carte

La Formule de KARADOC

A PARTAGER ■ 27,00 €

(Selon arrivage)

A PARTIR DE 6 PERSONNES

~

-Planche de viandes à partager

Environ 350gr de viande/personne

(Détail à la voix)

+ *Accompagnements*

(Formule imposée pour les tables de 8 personnes et plus)