

FESTOYONS !

PLANCHE DE FROMAGE 20€

PLANCHE DE CHARCUTERIE 20€

GRANDE PLANCHE MIXTE 35€

Fromages et Charcuteries

ENTRÉE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 9€

ASSIETTE DE FROMAGE 9€

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 13€

Servie avec toast et beurre

PETITE ASSIETTE MIXTE 15€

CHÈVRE CENDRÉ ET CONFITURE DE FIGUE 9€

ASSIETTE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ 14€

TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT 7€

D'ESPELETTE OU DE CANARD À L'ARMAGNAC

BURRATA TRUFFÉE 12€

Mesclun

NOS PLATS

ASSIETTE DE POULET 15€

Poulet rôti, riz de Camargue, oignon rouge, marrons, pois chiche
Sauce moutarde et miel

CASSOLETTE DE POULET 17€

Emincé de poulet, camembert coulant, oignon rouge, pommes de terre rôties, marrons

CAMEMBERT RÔTI 17€

Miel et herbes de Provence
Servi avec pommes de terre rôties

TAGLIATA DE MAGRET DE CANARD FUMÉ 26€

Copeaux de parmesan, pommes de terre rôties, sauce figue et noix

PLANCHE MONTAGNARDE 40€

Camembert rôti, assortiment de charcuterie, pommes de terre rôties
Portion pour 2 personnes

TARTARE DU TAVERNIER AU BOEUF 16€

Haché de bœuf, marron, copeaux de parmesan, viande de bœuf séchée, cornichon, sauce cocktail
Servi avec pommes de terre rôties

TARTARE DU TAVERNIER AU POULET RÔTI 16€

Poulet rôti, marron, copeaux de parmesan, viande de bœuf séchée, cornichon, sauce cocktail
Servi avec pommes de terre rôties

TRIO DE TERRINE ARTISANALE 18€

Terrine de sanglier,
Terrine de canard à l'armagnac,
Terrine de campagne au piment d'Espelette

CAMEMBERT RÔTI 12€

Miel et herbes de Provence

SALADE

SALADE FAÇON CÉSAR 15€

Salade, concombre, copeaux de parmesan, poulet rôti, sauce césar

SALADE FAÇON ITALIENNE 15€

Salade, concombre, copeaux de parmesan, tomate séchée, jambon cru

SALADE DE POIS CHICHE 12€

Salade, tomate séchée, concombre, oignon rouge, copeaux de parmesan

BURRATA TRUFFÉE 20€

Salade, tomate séchée, jambon cru

ASSIETTE SV 13€

Pommes de terre rôties ou riz de Camargue, marrons, pois chiche, épi de maïs

NOS BURGERS

BURGER PIRATE 17€

Salade, oignon rouge, poulet rôti, cheddar, comté, sauce cocktail
Servi avec 1 shot de rhum à la châtaigne et un épi de maïs

DUO DE BURGER POULET 17€

Pain brioché, salade, oignon rouge, poulet rôti, cheddar, sauce épicée ou non épicée
Servis avec 1 épi de maïs

DUO DE BURGER SAUMON FUMÉ 17€

Pain brioché, saumon fumé, salade, concombre
sauce crème et fines herbes
Servis avec 1 épi de maïs

DUO DE BURGER ROMAIN 17€

Pain brioché, salade, tomate séchée, viande de bœuf séchée, cheddar, comté, sauce cocktail
Servis avec 1 épi de maïs

DUO DE BURGER DU TAVERNIER 19€

Pain brioché, salade, oignon rouge, poulet rôti, viande de bœuf séchée, cheddar, sauce cocktail
Servis avec 1 épi de maïs

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

OÙ SONT LES POULARDES ?!

Sans accompagnement

DEMI POULARDE 15€

Sauce moutarde et miel

POULARDE ENTIÈRE 24€

Sauce moutarde et miel

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix

PORTION POMMES DE TERRE RÔTIES 6€

Aux herbes de Provence

ÉPI DE MAÏS 5€

SALADE VERTE 5€

MARRONS 4€

POIS CHICHE 4€

MARRONS ET POIS CHICHE 6€

LES DESSERTS

BRIOCHE PERDUE 8€

Sauce caramel, chantilly,
Glace vanille +2€

TARTE TATIN 8€

Servie avec chantilly
Glace vanille +2€

FONDANT AU CHOCOLAT 8€

Servi avec chantilly
Glace vanille +2€

DESSERT DU MOMENT 10€

DÉLICE DE MARRONS 12€

Glace vanille, crème de marrons et chantilly

DÉLICE DE PAIN D'ÉPICE 12€

Pain d'épice imbibé à la crème de châtaigne
alcoolisée, sur son lit de glace vanille et
chantilly

MENU ENFANT 15€

BURGER POULET

POMMES DE TERRE RÔTIES

**UN SODA AU
CHOIX**

OU

SERVI AVEC

OU

+

ET

ÉMINCÉ DE POULET RÔTI

ÉPI DE MAÏS

**UNE BOULE DE
GLACE VANILLE**

NOS BOISSONS

SOFT

JUS DE FRUITS 3,50€
Orange, ananas, passion, pomme, goyave, cranberry

SODA 3,50€
Coca, Ice tea, Perrier, Limonade, Schweppes tonic, diabolo, ...

SIROP 3,50€
Fraise, Menthe, Pêche, Rose, Framboise, Orgeat

EAU MINÉRALE PLATE 6€
De Thonon
75cl

EAU MINÉRALE GAZEUSE 7€
75cl

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / CAFÉ NOISETTE 2€ / 2,50€

THÉS / INFUSIONS 3,50€

BOISSONS ALCOOLISÉES

BOISSONS MÉDIÉVALES

HYDROMEL 8€ / 28€
Vin de miel
1 Graal / Bouteille

HYPOCRAS 8€ / 28€
Vin rouge ou blanc épicé au miel
1 Graal / Bouteille

MORETUM 8€ / 28€
Vin rouge épicé au miel et à la mûre
1 Graal / Bouteille

AMBROISIE 8€ / 28€
Vin blanc aromatisé au miel, pomme, citron, clous de girofle et fleur d'oranger
1 Graal / Bouteille

FORMULE DÉGUSTATION 18€
Hydromel, Hypocras rouge et blanc, Moretum, Ambroisie

CIDRE IRLANDAIS 5€
33cl

LAIT DE POULE 8€
Lait, jaune d'œuf, vanille, cassonade

LAIT DE POULE DES PIRATES 12€
Lait, jaune d'œuf, vanille, cassonade & Rhum

BIÈRES PRESSION

PETITE 25CL 4,50€ GRANDE 50CL 7,50€

Blonde / Blanche / Abbaye

BIÈRES AROMATISÉES

PETITE 25CL 5,50€ GRANDE 50CL 9,50€
Fait maison

PETITE CHÂTAIGNE

Bière blonde et crème de châtaigne alcoolisée

L'AUDACIEUSE

Bière blanche et crème de cassis alcoolisée

LA VIOLETTA

Bière blanche et liqueur de violette

LA PINK

Bière blonde et sirop de rose

Bière blanche et crème de pêche alcoolisée

BUNDABERG

Bière bouteille au gingembre sans alcool
33 cl

COCKTAILS

MOJITO Menthe, citron vert, sucre de canne, rhum, limonade, angostura (version fraise +2 €)	10€
CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne	10€
CUBA LIBRE Rhum, citron vert, coca	10€
PIÑA COLADA CHÂTEIGNE Malibu, rhum, jus ananas, lait de coco, crème de châteigne alcoolisée	10€
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, citron	10€
FUZZY MELBA Champagne, crème de pêche alcoolisée, jus d'orange	10€
SEX ON THE TAVERNE Rhum, vodka, jus d'orange, jus de cranberry, purée de fraise	10€
CAPITAINE CARTI SPRITZ Rhum, jus de passion, jus de goyave, purée de fraise Aperol spritz, champagne, perrier, citron	9€

VINS

ESTANDON - COLLINES Blanc, rouge, rosé	5€ le verre 19€ la bouteille
CHÂTEAU ST ROSELINE PRESTIGE Blanc, rouge, rosé	8,50€ le verre 29€ la bouteille
VIN BORDEAUX	9€ le verre 35€ la bouteille

CHAMPAGNE

ADRIEN ROMET Blanc de blancs - Brut	9€ la coupe 40€ la bouteille
---	---

ALCOOLS 8€

RHUM AMBRÉ DE LA MAISON
RHUM CAPTAIN MORGAN
MALIBU
VODKA
JB
GIN
GET 27
LIMONCELLO
JACK DANIEL'S +2€
RHUM BUMBU +2€
ARMAGNAC +2€
COGNAC +2€

AVEC SOFT +2€

RHUM ARRANGÉ 10€

RHUM ARRANGÉ MAISON À LA CHÂTAIGNE
RHUM ARRANGÉ À LA VANILLE
DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION TEMPORAIRE