

La Taverne ALSACIENNE

APERITIFS

Champagne Mercier.....10 cl	8.00 €
Crémant d'Alsace10 cl	5.80 €
Moscato d'Asti10 cl	6.30 €
Kir au crémant d'Alsace10 cl	6.80 €
Kir	10 cl 4.30 €

Crème de Pêche, Cassis, Mûre, Framboise

Kir Royal	10 cl 9.50 €
Martini rouge, blanc.....	4 cl 4.40 €
Muscat	4 cl 4.50 €
Suze, Campari	4 cl 4.40 €
Porto Rozès rouge, blanc	4 cl 4.50 €
Ricard, Pastis 51	2 cl 3.80 €
Jägermeister	4 cl 5.30 €
Jägermeister Energy Drink	15 cl 6.50 €
Rhum Captain Morgan blanc	4 cl 7.50 €
Vodka Smirnoff	4 cl 7.50 €
Tequila San José.....	4 cl 7.50 €
Gin Gordon's	4 cl 7.50 €
Johnnie Walker	4 cl 6.10 €
Bushmills Original	4 cl 9.50 €
Glenkinchie 12 ans	4 cl 9.70 €
Jack Daniel's	4 cl 8.30 €
Rhum Diplomatico	4 cl 10.70 €
Rhum Eminente	4 cl 10.70 €
*Sunplément Soda	0.80 €

**NOUS NE PRENONS PAS LES CHEQUES
ET LES TICKETS RESTAURANT PAPIER.**

BIERES PRESSION 25 CL 50CL

Tigre Bock 5°5	3.80 €.....	6.50 €
La Mordu Hard cider 6 °	4.40 €.....	7.60 €
Grimbergen blonde 6°7	4.80 €.....	8.30 €
Tribord 5°6	4.80 €.....	8.30 €
Goudale IPA 7°2	4.90 €.....	8.40 €
La bête 8 °	5.20 €.....	9.10 €
La bête blanche 5°5.....	5.20 €.....	9.10 €
La bête rouge (cerise) 8°	5.20 €.....	9.10 €
Monaco	3.90 €.....	6.40 €
Picon Bière	5.60 €.....	7.60 €
Bière du moment	5.00 €.....	8.60 €
Guinness.....		9.00 €

BIERES BOUTEILLES

1664 sans alcool	25 cl	5.60 €
Triple Karmeliet 8.4°	33 cl	8.90 €
Despérados	33 cl	7.30 €
Délirium Tremens 8.5°	33 cl	8.90 €
Kwak 8.4°	33 cl	8.90 €
Paix Dieux 10°	33 cl.....	10.20 €

COCKTAILS

25 CL

Spritz (Apérol, Proseco, Perrier)	9.20 €
Mojito (Rhum, feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert, Perrier).....	9.20 €
Sex on the Beach (Vodka, crème de pêche, ananas, cranberry).....	9.20 €
Téquila Sunrise (Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine).....	9.20 €
Pina Colada 25 cl (Rhum blanc, lait de coco, ananas).....	9.20 €
Cocktail du moment	9.20 €

COCKTAILS (SANS ALCOOL)

25 CL

Virgin Mojito (Sucre de canne, citron vert, Perrier)	7.30 €
Punch Virgin (Sirop Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine)	7.30 €
Cocktail du moment	7.30 €

La Taverne ALSACIENNE

BOISSONS FRAICHES

Coca, Coca zéro	33 cl	4.10 €
Schweppes nature, agrumes	25 cl	4.10 €
Badoit rouge.....	33 cl	4.10 €
Fanta, Sprite	25 cl	4.10 €
Evian	33 cl	4.10 €
Diabolo	25 cl	4.20 €
Evian sirop	33 cl	4.20 €
Oasis tropical	25 cl	4.10 €
Fuze Tea pêche	25 cl	4.10 €
Jus de fruits.....	20 cl.....	4.20 €
(Abricot, pêche, ananas, ace, fraise, orange pomme, poire, tomate, pamplemousse)		
Nos thés glacés (Menthe/citron, Fraise/basilic, Framboise/melon, Mangue/passion)		5.80 €

CAFES, THES ET CHOCOLATS

Expresso, Ristretto, Décaféiné		2.20 €
Expresso décaféiné noisette		2.30 €
Double expresso.....		4.20 €
Petit crème.....		2.40 €
Grand crème		4.50 €
Cappuccino.....		5.30 €
Petit chocolat		3.10 €
Grand chocolat.....		5.90 €
Chocolat Viennois		6.40 €
Irish coffee alcool (Sucre de canne, whisky, café, chantilly)		9.20 €
Nos thés (Vert à la menthe, noir de Ceylan, vert, noir Earl Grey, fruits rouges, vanille passion)		4.10 €
Nos tisanes Verveine menthe, tilleul, camomille.....		4.10 €

LIQUEURS

4 CL

Limoncello, Malibu, Get 27 et 31, Manzana, Grand Marnier, Baileys	7.50 €
--	--------

A PARTAGER

Planche de charcuterie : 8.20 € par personne

Planche de tapas:

6 pièces : **7.80 €**

12 pièces : **14.50 €**

18 pièces : **20.00**

Assiette de frites : 6.00 €

La Taverne ALSACIENNE

MENU TAVERNE 36.20 €

Foie gras maison IGP Sud-Ouest

(Supplément 2.00 €)

Ou

Salade Cesar

Travers de porc sauce barbecue

Ou

Gambas flambées au whisky

Dessert* au choix

(*Hors coupes glacées)

Café ou Thé gourmand

(Supplément 2.00 €)

FORMULE DEJEUNER

(DU LUNDI AU VENDREDI MIDI HORS JOURS FERIES)

22.60 €

Entrée au choix*

Plat du jour

Dessert au choix*

17.60 €

Entrée* / Plat du jour

Ou

Plat du jour / Dessert*

11.60 €

Plat du jour

MENU ENFANTS (- DE 11 ANS) – 12.60 €

Verre de sirop au choix

Knack ou steak haché frites

Glace Smarties ou île flottante

FLAMENKUCHS

Flamenkuch classique (emmental, lardons, oignons, crème) 15.80 €

Flamenkuch 3 fromages (emmental, cheddar, fourme, oignons, crème)..... 17.60 €

Flamenkuch italienne (emmental, pancetta, tomates séchées, oignons, crème)..... 17.10 €

A PARTAGER

*Planche de charcuterie..... 8.20 € par personne

Planche de tapas à partager : 6 pièces : 7.80 €..... 12 pièces : 14.50 €..... 18 pièces..... 20.00 €

Assiette de frites 6.00 €

CHOUCROUTES (SUR PLACE OU A EMPORTER)

Brasserie (lard fumé et salé, saucisse knack et fumée, chou et PdT) 22.00 €

Taverne (lard fumé et salé, saucisse knack et fumée, travers de porc, chou et PdT)..... 24.70 €

Pêcheur (poissons selon arrivage, sauce crustacés, chou et PdT) 31.10 €

Jarret* (Jarret entier cuit à l'os et son jus moutarde, chou et PdT) 24.70 €

Père Fuch* (lard fumé et salé, saucisse knack et fumée, jambonneau, travers de porc, chou et PdT)..... 31.10 €

**Uniquement d'octobre à avril*

La Taverne ALSACIENNE

ENTREES

*Omelette nature.....	10.20 €
Omelette au fromage.....	11.30 €
Terrine de foie gras, IGP sud-ouest, maison	17.10 €
Burrata sur lit de tomates et anchois.....	19.00 €
Carpaccio de bœuf frites salade.....	22.70 €
*Planche de charcuterie.....	8.20 € par personne

..... **Entrée** **Plat**

*Salade Roannaise

Salade verte, croquant de chèvre chaud, jambon cru, tomates	11.00 €.....	16.60 €
---	--------------	---------

Salade Périgourdine

Salade verte, magret fumé, foie gras maison, croûtons, gésiers confis, tomates.....	19.00 €
---	---------

*Salade César

Salade verte, poulet, œuf, croutons, parmesan, tomates.....	12.30 €.....	18.50 €
---	--------------	---------

*Salade niçoise

Salade verte, thon, anchois, œuf, tomates, poivrons, haricots.....	11.60 €.....	17.00 €
--	--------------	---------

*Salade Verte

Salade verte, croûtons, tomates	6.80 €
---------------------------------------	--------

PATES

Linguines alle vongole	17.10 €
Penne poulet et pesto	18.10 €

POISSONS (servis avec frites, salade ou légumes du jour)

Poisson du jour.....	21.70 €
Fish and chips – Sauce Bearnaise	20.10 €
Gambas flambées au whisky	23.70 €

VIANDES ET BURGERS (servis avec frites, salade ou légumes du jour)

Travers de porc sauce barbecue.....	22.10 €
Burger Taverne bœuf* ou Burger Crousty Chicken	21.10 €
(Buns Alsacien, sauce maison, oignon frit, poitrine, fourme, tomates, sauce cheddar)	
Tartare de bœuf préparé* – 180 gr	22.10 €
Entrecôte* (environ 350g) – Sauce au choix.....	34.40 €
Andouillette* à la Fraise de veau 200 g	22.70€
Magret de canard IGP Sud-Ouest 230 g.....	29.10 €

*L'origine des viandes est affichée sur les portes menus extérieur

SAUCES

Bearnaise, Forestière, Poivre vert

La Taverne ALSACIENNE

FROMAGES

Saint Marcellin et sa salade.....	8.00 €
*Fromage blanc faisselle, sucre ou coulis	6.90 €

DESSERTS MAISON

*Île flottante.....	8.30 €
*Tarte tatin.....	8.30 €
*Mousse citron et spéculos	8.30 €
*Crème brûlée	8.30 €
*fondant au chocolat.....	8.30 €
*baba au rhum	8.30 €
*Crumble de saison.....	8.30 €
Café ou thé gourmand	9.90 €

COUPES GLACES

1 boule	3.80 €
*2 boules.....	7.00 €
3 boules.....	9.90 €
Supplément chantilly	1.20 €
Chocolat Liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly)	11.00 €
Café Liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly)	11.00 €
Dame blanche (3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly)	11.00 €
Banana Split (Glace vanille, chocolat et fraise, coulis de chocolat, banane et chantilly).....	11.00 €
Rouge intense (sorbet framboise et cassis, glace fraise, coulis fruits rouges, chantilly)	11.00 €
La gourmande (Glace vanille, cookie caramel, vanille brownie, coulis de chocolat, chantilly).....	11.00 €
L'exotique (sorbet mangue passion, coco et citron, coulis de passion, chantilly)	11.00 €
Profiteroles.....	11.00 €

COUPE GLACEES ALCOOLISEES

Coupe Colonel (2 boules sorbet citron, 3 cl vodka)	11.70 €
Coupe Forézienne (2 boules menthe chocolat, 3 cl Cristille de Noirétable)	11.70 €
Coupe Alsacienne (2 boules sorbet cassis, 3 cl Marc de Gewurztraminer).....	11.70€

PARFUMS GLACES ET SORBETS

Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat noir, Café, Caramel, Fraise, Rhum-raisons, Menthe-chocolat,
Cookie-caramel, Double crème-meringue, Coco, Vanille-brownie, Macadamia, Smarties
Cassis, Citron jaune-vert, Framboise, Abricot, Passion-mangue

La Taverne ALSACIENNE

VINS EFFERVESCENTS		10 CL	75 CL	
AOP Crémant d'Alsace, Ehrhart Harmonie	5.80 €		33.00 €	
AOP Champagne, Mercier Brut	8.00 €		57.20 €	
AOP Champagne, Lanson blanc de blanc			79.10 €	
Moscato d'Asti	6.30 €		42.00 €	
VINS BLANCS		12 CL	75 CL	
AOP Riesling Eherhart	5.80 €		29.90 €	
AOP Gewurztraminer, Eherhart	6.90 €		34.70 €	
AOP Sancerre, la Villaudière.....	7.60 €		38.70 €	
AOP Macon village Karma	6.40 €		33.00 €	
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Guillaman moelleux	5.20 €		27.10 €	
IGP Var, l'Eclat des Brunes			26.90 €	
AOP Chablis « Passy le Clou ».....	7.50 €		38.90 €	
VINS ROSES		10 CL	75 CL	
AOP Côte Roannaise, Suzanne Robin	5.90 €		30.70 €	
IGP OC « Rosé Josephine »			31.60 €	
AOP Côtes de Provence, Clé des Brunes	5.90 €		30.10 €	
VINS ROUGES		10 CL	75 CL	
AOP Cote du Rhone village « Chusclan »	5.80 €		29.00 €	
AOC Bourgogne, Chorey-les-Beaune.....			54.90 €	
AOP Mercurey 1 ^{er} cru « Les Croichots ».....			48.20 €	
AOP Côte Roannaise, Louis Robin	6.50 €		33.00 €	
AOP Saint Joseph, Les Côteaux Domaine Durand	8.60 €		44.80 €	
AOP Côtes du Rhône, Château d'Orsan			28.50 €	
AOP Crozes Hermitage, Sens Fayolle bio			40.60 €	
AOP Chinon, Domaine du paradis, Lysardière	6.10 €		31.10 €	
VINS PICHETS		10 CL	25 CL	50 CL
AOP Rouge, Côtes du Rhône	4.10 €		7.60 €	13.90 €
AOP Rosé, Gard	4.10 €		7.60 €	13.90 €
AOP Blanc, Alsace Edelzwicker	4.40 €		8.20 €	14.90 €
EAUX		50 CL	75 CL	100 CL
Evian	4.20 €			6.00 €
Badoit	4.20 €			6.00 €
Châteldon			7.20 €	