

La Taverne ALSACIENNE

BOISSONS FRAICHES

Coca, Coca zéro	33 cl	3.90 €
Schweppes nature, agrumes	33 cl	3.90 €
Perrier	33 cl	3.90 €
Fanta, Sprite	25 cl	3.90 €
Vittel	25 cl	3.90 €
Diabolo, vittel sirop	25 cl	4.00 €
Oasis tropical	25 cl	3.90 €
Fuze Tea pêche	25 cl	3.90 €
Jus de fruits.....	20 cl.....	4.00 €
(Abricot, pêche, ananas, ace, fraise, orange pomme, poire, tomate, pamplemousse)		

CAFES, THES ET CHOCOLATS

Expresso, Ristretto, Décaféiné	2.10 €
Expresso décaféiné noisette	2.20 €
Double expresso.....	4.00 €
Petit crème	2.30 €
Grand crème	4.30 €
Cappuccino	5.10 €
Petit chocolat	2.90 €
Grand chocolat.....	5.60 €
Chocolat Viennois	6.20 €
Irish coffee alcool (Sucre de canne, whisky, café, chantilly)	9.00 €
Nos thés (Vert à la menthe, noir de Ceylan, vert, noir Earl Grey, fruits rouges, vanille passion)	3.90 €
Nos tisanes Verveine menthe, tilleul, camomille	3.90 €
Nos thés glacés (Menthe/citron, Fraise/basilic, Framboise/melon)	5.60 €

LIQUEURS

4 CL

Limoncello, Malibu, Get 27 et 31, Manzana, Grand Marnier, Baileys ...	7.30 €
---	--------

A PARTAGER

Planche de charcuterie: 8.00 € par personne

Planche de tapas:

6 pièces : **7.80 €**

12 pièces : **14.50 €**

18 pièces : **20.00**

Assiette de frites : 5.90 €

La Taverne ALSACIENNE

APERITIFS

Champagne Mercier.....10 cl	8.00 €
Crémant d'Alsace.....10 cl	5.70 €
Moscato d'Asti.....10 cl	5.90 €
Kir au crémant d'Alsace.....10 cl	6.60 €
Kir.....10 cl	4.10 €

Crème de Pêche, Cassis, Mûre, Framboise

Kir Royal	10 cl	9.30 €
Martini rouge, blanc.....	4 cl	4.30 €
Muscat	4 cl	4.40 €
Suze, Campari	4 cl	4.30 €
Porto Rozès rouge, blanc	4 cl	4.40 €
Ricard, Pastis 51	2 cl	3.60 €
Jägermeister.....	4 cl	5.20 €
Jägermeister Energy Drink	15 cl	6.30 €
Rhum Captain Morgan blanc	4 cl	7.30 €
Vodka Smirnoff	4 cl	7.30 €
Tequila San José.....	4 cl	7.30 €
Gin Gordon's	4 cl	7.30 €
Johnnie Walker	4 cl	5.90 €
Bushmills Original	4 cl	9.30 €
Glenkinchie 12 ans.....	4 cl	9.50 €
Jack Daniel's.....	4 cl	8.10 €
Rhum Diplomatico	4 cl	10.50 €
Rhum Eminente	4 cl	10.50 €
*Supplément Soda		0.80 €

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

BIERES PRESSION 25 CL 50CL

Tigre Bock 5°5	3.70 €.....	6.20 €
La Mordu Hard cider 6 °	4.30 €.....	7.40 €
Grimbergen blonde 6°7.....	4.70 €.....	8.10 €
Tribord 5°6	4.70 €.....	8.10 €
Goudale IPA 7°2	4.80 €.....	8.20 €
La bête 8 °	5.00 €.....	8.70 €
La bête blanche 5°5.....	5.00 €.....	8.70 €
La bête rouge (cerise) 8°	5.00 €.....	8.70 €
Monaco	3.80 €.....	6.30 €
Picon Bière	5.40 €.....	7.20 €
Bière du moment	4.80 €.....	8.20 €

BIERES BOUTEILLES

1664 sans alcool	25 cl	5.40 €
Cubanisto 5.9 °	33 cl	7.10 €
Despérados	33 cl	7.10 €
Délirium Tremens 8.5°	33 cl	8.70 €
Kwak 8.4°	33 cl	8.70 €
Paix Dieux 10°	33 cl.....	10.00 €

COCKTAILS

25 CL

Spritz (Apérol, Proseco, Perrier)	9.00 €
Mojito (Rhum, feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert, Perrier).....	9.00 €
Sex on the Beach (Vodka, crème de pêche, ananas, cranberry).....	9.00 €
Téquila Sunrise (Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine).....	9.00 €
Pina Colada 25 cl (Rhum blanc, lait de coco, ananas).....	9.00 €
Cocktail du moment	9.00 €

COCKTAILS (SANS ALCOOL)

25 CL

Virgin Mojito (Sucre de canne, citron vert, Perrier)	7.10 €
Punch Virgin (Sirop Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine)	7.10 €
Cocktail du moment	7.10 €

La Taverne ALSACIENNE

ENTREES

Omelette nature.....	10.00 €
Omelette au fromage.....	11.10 €
Terrine de foie gras, IGP sud-ouest, maison	16.90 €
Soupe de poisson croûtons et sa rouille maison.....	15.90 €
Tête de veau panée, pommes vapeur, salade verte, sauce Gribiche.....	16.90 €

.....Entrée Plat

Salade Roannaise

Salade verte, croquant de chèvre chaud, jambon cru, tomates	10.60 €	15.90 €
---	---------	---------

Salade Périgourdine

Salade verte, magret fumé, foie gras maison, croûtons, gésiers confis, tomates.....	18.90 €
---	---------

Salade Montagnarde

Salade verte, tomme de Sauvain fondu, PdT, rosette, tomates, croutons...11.60 €.....	16.90 €
--	---------

Salade Verte

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

PATES

Ravioles de Royan IGP à la crème ciboulette	17.50 €
Linguines de la mer	16.90 €

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

Poisson du jour.....	19.90 €
Fish and chips – Sauce gribiche	18.80 €
Pavé de saumon sauce Homardine	22.80 €

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

Burger Taverne bœuf* ou Burger Crousty Chicken	20.70 €
(Buns Alsacien, sauce maison, oignon frit, poitrine, tomme de Sauvain, tomates, sauce cheddar)	
Tartare de bœuf préparé* – 180 gr	21.90 €
Entrecôte* (environ 350g) – Sauce au choix.....	33.90 €
Andouillette* à la fraise de veau environ 200 g.....	20.90 €
Boîte à fromage, charcuteries et pomme de terre	25.90 €
Ballotine de volaille* sauce au choix.....	18.90 €

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

SAUCES

Gribiche, Forestière, Poivre vert

La Taverne ALSACIENNE

MENU TAVERNE 34.90 €

Foie gras maison IGP Sud-Ouest

(Supplément 2.00 €)

Ou

Salade Roannaise

Choucroute garnie

Ou

Pavé de saumon sauce homardine

Dessert* au choix

(*Hors coupes glacées)

Café ou Thé gourmand

(Supplément 2.00 €)

FORMULE DEJEUNER

(DU LUNDI AU VENDREDI MIDI HORS JOURS FERIES)

22.50 €

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

17.50 €

Entrée du jour / Plat du jour

Ou

Plat du jour / Dessert du jour

11.50 €

Plat du jour

MENU ENFANTS (- DE 11 ANS) – 12.60 €

Verre de sirop au choix

Saucisse knack ou steak haché frites

1 boule de glace au choix ou île flottante

FLAMENKUCHS

Flamenkuch classique (emmental, lardons, oignons, crème) 14.70 €

Flamenkuch montagnarde (emmental, tomme de Sauvain, oignons, crème) 17.50 €

Flamenkuch italienne (emmental, pancetta, tomates séchées, oignons, crème) 16.90 €

A PARTAGER

Planche de charcuterie 8.00 € par personne

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

Assiette de frites 5.90 €

CHOUCROUTES (SUR PLACE OU A EMPORTER)

Brasserie (lard fumé et salé, saucisse knack et fumée, chou et PdT) 21.70 €

Taverne (lard fumé et salé, saucisse knack et fumée, travers de porc, chou et PdT) 24.10 €

Pêcheur (poissons selon arrivage, sauce crustacés chou et PdT) 28.70 €

Jarret* (Jarret entier cuit à l'os et son jus moutarde, chou et PdT) 23.90 €

Père Fuch* (lard fumé et salé, saucisse knack et fumée, jambonneau, travers de porc, chou et PdT) 29.90 €

**Uniquement d'octobre à mai*

La Taverne ALSACIENNE

FROMAGES

Fromage sec du moment	8.00 €
Fromage blanc faisselle, sucre ou coulis	6.90 €

DESSERTS MAISON

Île flottante.....	8.30 €
Tarte du moment	8.30 €
Panna cotta verveine citron et son coulis de fruits rouges	8.30 €
Crème brûlée	8.30 €
Fondant au chocolat	8.30 €
Crumble de saison.....	8.30 €
Dessert du jour (Uniquement du lundi au vendredi)	6.90 €
Café ou thé gourmand	9.80 €

COUPES GLACES

1 boule	3.60 €
2 boules.....	5.90 €
3 boules.....	8.00 €
Supplément chantilly	1.20 €
Chocolat Liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly)	9.70 €
Café Liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly)	9.70 €
Dame blanche (3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly)	9.70 €
Banana Split (Banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, coulis de chocolat, chantilly)	10.40 €
Pêche Melba (Pêche au sirop, 2 boules vanille, coulis de fruits, chantilly).....	10.40 €
Poire Belle Hélène (Poire au sirop, 2 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly)	10.40 €
Profiteroles, façon Paris Brest.....	10.80 €

COUPE GLACEES ALCOOLISEES

Coupe Colonel (Sorbet citron, Vodka).....	11.40 €
Coupe Forézienne (Glace menthe chocolat, Cristille de Noirétable)	11.40 €
Coupe Alsacienne (Sorbet fruits rouges, Marc de Gewurztraminer)	11.40 €

PARFUMS GLACES ET SORBETS

Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat noir, Café, Caramel fleur de sel, Fraise, Pistache, Praliné, Rhum-raisins, Menthe-chocolat

Cassis, Cerise, Citron jaune, Framboise, Fruit des bois, Fruit de la passion, Poire, Pomme.

La Taverne ALSACIENNE

VINS EFFERVESCENTS		10 CL	75 CL	
AOP Crémant d’Alsace, Ehrhart Harmonie	5.70 €.....		32.10 €	
AOP Champagne, Mercier Brut.....	8.00 €.....		57.20 €	
AOP Champagne, Lanson blanc de blanc			78.20 €	
Moscato d’Asti	5.90 €.....		39.20 €	
VINS BLANCS		12 CL	75 CL	
AOP Riesling Eherhart	5.70 €.....		29.80 €	
AOP Gewurztraminer, Eherhart	6.80 €.....		34.70 €	
AOP Sancerre, la Villaudière.....	7.50 €.....		38.70 €	
AOP Macon - Lugny, cave de Lugny			35.90 €	
IGP Oc, Les Figuiers			34.20 €	
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Guillaman moelleux	5.10 €.....		26.90 €	
IGP Var, l’Eclat des Brunes			26.90 €	
AOP Graves, châteaux de Budos	6.10 €.....		31.20 €	
VINS ROSES		10 CL	75 CL	
AOP Côte Roannaise, Suzanne Robin	5.80 €.....		30.70 €	
AOP Saint Mont, rosé d’enfer			31.60 €	
AOP Côtes de Provence, Clé des Brunes	5.80 €.....		30.10 €	
VINS ROUGES		10 CL	75 CL	
IGP Oc, Mandarinier			31.90 €	
AOC Bourgogne, Chorey-les-Beaune.....			47.20 €	
AOP Côte Roannaise, Louis Robin	6.50 €.....		33.00 €	
AOP Saint Joseph, Les Côteaux Domaine Durand	8.00 €.....		44.10 €	
AOP Côtes du Rhône, Château d’Orsan			28.50 €	
AOP Crozes Hermitage, Sens Fayolle bio			40.50 €	
AOP Madiran, Maestria.....	6.00 €.....		31.20 €	
AOP Chinon, Domaine du paradis, Lysardière	6.00 €.....		30.80 €	
AOP Terrasse du Larsac, Cros Pujol.....			30.40 €	
VINS PICHETS		10 CL	25 CL	50 CL
AOP Rouge, Côtes du Rhône	4.00 €.....		7.50 €	13.80 €
AOP Rosé, Gard	4.00 €.....		7.50 €	13.80 €
AOP Blanc, Alsace Edelzwicker.....	4.20 €.....		7.90 €	14.50 €
EAUX		50 CL	75 CL	100 CL
Vittel.....	3.80 €.....			5.50 €
San Pellegrino.....	3.80 €.....			5.50 €
Châteldon.....			6.80 €	