

Nos Apéritifs*

CHAMPAGNE MERCIER - 10 cl	8,00€
CRÉMANT D'ALSACE - 10 cl	4,60€
MOSCATO D'ASTI - 10 cl	5,80€
KIR - 10 cl	
Crème de Pêche, Cassis, Mûre, Framboise	4,00€
KIR AU CRÉMANT D'ALSACE - 10 cl	6,50€
KIR ROYAL - 10 cl	9,10€
MARTINI ROUGE, BLANC - 4 cl	4,20€
MUSCAT - 4 cl	4,30€
SUZE, CAMPARI - 4 cl	4,20€
PORTO ROZÈS ROUGE, BLANC - 4 cl	4,30€
RICARD, PASTIS 51 - 2 cl	3,50€
JÄGERMEISTER - 4 cl	5,10€
JÄGERMEISTER ENERGY DRINK - 15 cl	6,20€

Nos Whiskies*

JOHNNIE WALKER - 4 cl	5,80€
BUSHMILLS ORIGINAL - 4 cl	9,20€
GLENKINCHIE 12 ANS - 4 cl	9,40€
JACK DANIEL'S - 4 cl	8,00€

Nos Digestifs*

RHUM DIPLOMATICO - 4 cl	10,40€
RHUM EMINENTE - 4 cl	10,40€
ARMAGNAC SAMALENS - 4 cl	7,20€
COGNAC GAUTIER - 4 cl	7,20€
CALVADOS BUSNEL 12 ANS - 4 cl	7,00€
CRISTILLE (Liqueur de Noirétable) - 4 cl	6,70€
EAU DE VIE de mirabelle, de poire William, de Marc de Gewurztraminer - 4 cl	7,20€

Nos Liqueurs*

LIMONCELLO, MALIBU, GET 27 ET 31, MANZANA, GRAND MARNIER	
BAILEY'S - 4 cl	7,20€

Nos Alcools blancs*

RHUM CAPTAIN MORGAN BLANC - 4 cl	7,20€
VODKA SMIRNOFF - 4 cl	7,20€
TEQUILA SAN JOSÉ - 4 cl	7,20€
GIN GORDON'S - 4 cl	7,20€

* Supplément Soda 0,70€

Nos Bières

PRESSIONS	25 cl	50 cl
TIGRE BOCK 5°5	3,60€	6,00€
1664 5°	4,20€	7,20€
GRIMBERGEN BLONDE 6°7	4,60€	7,90€
GRIMBERGEN AMBRÉE 6°5	4,60€	7,90€
GRIMBERGEN MAGNUS OPUS 8°	5,80€	9,80€
LA BÊTE 8°	4,90€	8,50€
LA BÊTE BLANCHE 5°5	4,90€	8,50€
LA BÊTE ROUGE (cerise) 8°	4,90€	8,50€
MONACO	3,70€	6,10€
PANACHÉ	3,60€	6,00€
PICON BIÈRE	5,30€	7,00€



Pensez à demander LA BIÈRE DU MOMENT

BOUTEILLE

1664 SANS ALCOOL - 25 cl	5,30€
CUBANISTO 5.9° - 33 cl	
Bière Blonde au Rhum des Caraïbes	6,90€
EL GRANDE 5.9° - 33 cl	
Bière Blonde aromatisée à la Vodka citron	6,90€
DELIRIUM TREMENS 8,5° - 33 cl	8,50€
KWAK 8,4° - 33 cl	8,50€
PAIX DIEUX 10° - 33 cl	9,80€

Nos Cocktails

SPRITZ (Apérol, Moscato, Perrier) - 25 cl	8,90€
MOJITO (Rhum, feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert, Perrier) - 25 cl	8,90€
SEX ON THE BEACH (Vodka, crème de pêche, ananas, cranberry) - 25 cl	8,90€
TEQUILA SUNRISE (Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine) - 25 cl	8,90€
PINA COLADA (Rhum blanc, lait de coco, ananas) - 25 cl	8,90€
COCKTAIL DU MOMENT - 25 cl	8,90€

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO (feuilles de menthe, sirop Rhum, sucre de canne, citron vert, Perrier) - 25 cl	7,00€
PUNCH VIRGIN (sirop Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine) - 25 cl	7,00€
COCKTAIL DU MOMENT - 25 cl	7,00€

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Vins

Nos vins EFFERVESCENTS

	10 cl	75 cl
AOP CRÉMANT D'ALSACE, Wantz Carte Noire	4,60€	31,90€
AOP CHAMPAGNE, Mercier Brut	8,00€	57,00€
AOP CHAMPAGNE, Moët et Chandon Brut Impérial		78,00€
MOSCATO D'ASTI	5,80€	39,00€

Nos vins BLANCS

	au verre 12 cl	75 cl
AOP RIESLING, Charles Wantz Réserve Particulière	5,50€	28,80€
AOP GEWURZTRAMINER, Charles Wantz Réserve Particulière	6,50€	33,50€
AOP POUILLY FUMÉ, la Villaudière	7,20€	37,40€
AOP MACON VILLAGE, Mommessin		34,70€
IGP CÔTES DE GASCOGNE, Les Hauts de Guillaman		33,10€
IGP CÔTES DE GASCOGNE, Domaine Guillaman moelleux	5,00€	25,90€
IGP VAR, L'Éclat des Brunes		25,90€
AOC CÔTES DU RHÔNE LAUDUN, Éléments Luna	5,80€	30,10€

Nos vins ROSÉS

AOP CÔTE ROANNAISE Suzanne Robin	5,50€	29,60€
IGP VAR, Domaine Grand Saint Paul Bio		30,50€
AOP CÔTES DE PROVENCE, Clé des Brunes	5,50€	29,00€

Nos vins VINS ROUGES

AOC BEAUJOLAIS MORGON, Château Gaillard		30,80€
AOC BOURGOGNE, Chorey-lès-Beaune		45,60€
AOP CÔTE ROANNAISE Louis Robin	6,20€	31,80€
AOP SAINT JOSEPH, Les Côteaux Domaine Durand	7,80€	42,60€
AOP CAHORS, Blousons Noirs		27,40€
AOP CROZES HERMITAGE, Sens Fayolle bio		39,10€
AOP FAUGÈRES, Château Grézan	5,80€	30,10€
AOP 1ÈRE CÔTES DE BORDEAUX, Chateaux Bouteilley	5,80€	29,70€
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Guy Saget		29,30€
AOP CÔTES DE PROVENCE, Clan des Brunes		29,70€

Nos vins PICHETS

	au verre 12 cl	25 cl	50 cl
AOP ROUGE Côtes du Rhône	3,80€	7,20€	13,20€
AOP ROSÉ GARD	3,80€	7,20€	13,20€
AOP BLANC ALSACE Edelzwicker	4,00€	7,60€	13,90€

Nos EAUX

	50 cl	75 cl	100 cl
VITTEL	3,70€		5,30€
SAN PELLEGRINO	3,70€		5,30€
CHATeldon		6,70€	

Carte Restaurant

La Taverne Alsacienne



Fondée en 1936

2 Place de la Paix . 42300 Roanne
Infos et Réservations . 04 77 71 21 14

Retrouvez
tous nos menus
et nos événements
sur L'APPLICATION



Les Menus & Formules

MENU TAVERNE

34,90€

SAUMON GRAVLAX
OU
SALADE LYONNAISE

MAGRET DE CANARD
OU
FILET DE ROUGET
à la provençale

DESSERT* AU CHOIX

(*Hors coupes glacées)

Café ou Thé gourmand supp. 2 €

FORMULES DÉJEUNER

(du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)

ENTRÉE DU JOUR
PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR

20,50€

PLAT DU JOUR

11,20€

PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR

17,50€

ENTRÉE DU JOUR
PLAT DU JOUR

17,50€

MENU Enfants

jusqu'à 10 ans

VERRE DE SIROP au choix
SAUCISSE KNACK + FRITES MAISON
OU

LINGUINE CARBONARA

1 BOULE DE GLACE au choix ou FONDANT AU CHOCOLAT

12,50€



L'origine de nos viandes
est disponible sur demande

Nos Flamenkuchs

FLAMENKUCH CLASSIQUE - Gratinée à l'emmental, crème, lardons, oignons.....	14,50€
FLAMENKUCH FORÉZIENNE - Gratinée à l'emmental, fourme, oignons, crème.....	17,50€
FLAMENKUCH ALSACIENNE - Gratinée à l'emmental, saucisse knack et fumée, oignons, crème.....	16,80€

Nos Choucroutes

Sur place
ou à emporter



CHOUCROUTE BRASSERIE Choux, lard fumé et salé, saucisse knack et fumée, pommes de terre.....	20,90€
CHOUCROUTE TAVERNE Choux, lard fumé et salé, saucisse knack et saucisse fumée, côtelé, pommes de terre.....	23,50€
CHOUCROUTE DE LA MER Choux, poissons selon arrivage, pommes de terre, sauce Riesling.....	28,50€
CHOUCROUTE JAMBONNEAU (Hors période estivale) Choux, jarret de porc, pommes de terre.....	22,90€
CHOUCROUTE PÈRE FUCH (Hors période estivale) Choux, lard fumé salé, saucisse knack et fumée, jarret de porc, côtelé, pommes de terre.....	29,90€

Nos Poissons

Servis avec Frites maison, salade ou légumes du jour

POISSON DU JOUR - Sauce crustacés.....	19,50€
FISH AND CHIPS - Sauce Béarnaise froide.....	17,70€
FILETS DE ROUGET - À la provençale.....	21,90€

Nos Viandes et Burgers

Servies avec Frites maison, salade ou légumes du jour

BURGER TAVERNE BOEUF* ou BURGER CROUSTY CHICKEN Pain, sauce maison, oignons frits, lard grillé, Fourme, tomates, Cheddar.....	19,90€
MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST environ 200g - Sauce au choix.....	28,80€
TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ* 180g.....	21,50€
ENTRECÔTE DE BOEUF* environ 350g - Sauce au choix.....	33,90€
ANDOUILLETTE environ 200g- Sauce au choix.....	19,70€

Nos sauces

Moutarde, Champignons, Poivre Vert

*Viande Charolaise issue des producteurs locaux

** Nos Tapas ** À partir de 18h30

SAUCISSON SEC DE SAVOIE environ 200g.....	8,00€
PLANCHE DE TAPAS À PARTAGER.....	6 pièces 7,80€ 12 pièces 14,50€ 18 pièces 20,00€
ASSIETTE DE FRITES.....	5,90€

Nos Fromages

ASSORTIMENT DE FROMAGES - Salade verte.....	8,00€
FROMAGE BLANC FAISSELLE sucre ou coulis.....	6,90€

Nos Desserts maison

TARTE DU JOUR.....	8,30€
PANNA COTTA du moment.....	8,40€
CRÈME BRÛLÉE.....	8,30€
FONDANT AU CHOCOLAT et son caramel beurre salé glace vanille.....	8,40€
FLAN PÂTISSIER du moment.....	8,30€
SABAYON aux fruits et son sorbet.....	8,40€
DESSERT DU JOUR uniquement du lundi au vendredi.....	6,90€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND.....	9,80€

Nos coupes glacées

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, coulis 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€
PROFITEROLLES.....	10,80€

Nos coupes glacées alcoolisées

COUPE COLONEL - Sorbet citron, Vodka.....	11,40€
COUPE FORÉZIENNE - Glace menthe chocolat, Cristille.....	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

Nos Entrées

OMELETTE NATURE.....	10,00€
OMELETTE AU FROMAGE.....	11,10€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE.....	12,90€
SAUMON GRAVLAX MAISON.....	16,90€
8 CROQUILLES D'ESCARGOTS PERSILLÉS ET SALADE VERTE.....	13,80€

Nos Salades

	ENTRÉE	PLAT
SALADE ROANNAISE - Salade verte, croquant de chèvre chaud, jambon cru, tomates.....	10,60€	15,90€
SALADE CÉSAR - Salade verte, emmental, émincés de poulet mariné, tomates, parmesan.....	12,30€	18,50€
SALADE GRECQUE (hors période hivernale) Salade verte, feta, olives noires, champignons à la grecque, tomates.....	10,20€	15,50€
SALADE LYONNAISE Salade verte, lardons, oeuf poché, croûtons.....		16,50€
SALADE VERTE Salade verte, croûtons, tomates.....		6,80€
SALADE DU CHEF.....		16,50€

Nos Pâtes

LINGUINES AU SAUMON ET CRÈME FRAÎCHE, BASILIC.....	16,90€
SPAETZLES À LA CARBONARA.....	17,80€