



LA TAVERNE

AVEC ALCOOL

7.50

- Mojito** rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse
Mojito fraise rhum blanc, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse
Cuba Libre rhum, Coca-Cola, jus de citron
Caïpirinha cachaça, citron vert, sucre de canne
Piña colada rhum blanc, malibu, purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche
Aperol Spritz Aperol, pétillant, eau pétillante
Gin Tonic gin, Schweppes Tonic, citron
Planteur
Whisky-Coca

SANS ALCOOL

5.80

- Virgin Mojito** sirop de mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse
Tahiti Cocktail fruits frais mixés minute
Virgin Colada purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche
Thé glacé Marrakech thé pêche, menthe, citron vert

COCKTAILS MAISON

APÉRITIFS

- Cocktail de la Taverne** 7.50
 Crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant
Kir Sauvignon Blanc 4.50
 pêche, cassis, framboise, cerise, mûre, fraise
Kir royal Champagne 12.00
 pêche, cassis, framboise, cerise, mûre, fraise
Kir breton 4.50
Kir pétillant 5.50
Ricard, Pastis, Martini, Suze, Pineau, Muscat ... 4.50



25cl 50cl

- BIÈRES**
- | | | |
|--------------------------------|------|------|
| Karlsbräu 5° | 3.50 | 6.50 |
| Licorne black 6° | 4.00 | 7.50 |
| Edelweiss blanche 5° | 4.00 | 7.50 |
| Affligem 6.7° | 4.00 | 7.50 |
| Lagunitas IPA 7.5° | 4.80 | 9.00 |
| Heineken sans alcool Btle 33cl | 3.50 | |

WHISKIES (4cl)

- | | |
|---------------------------|-------|
| JB | 6.00 |
| Jack Daniel's Old n°7 | 7.00 |
| Four Roses Bourbon | 7.00 |
| Paddy Freland Whiskey | 8.00 |
| Cardhu 12 years Old | 8.50 |
| Aberlour 12 years Old | 8.50 |
| Glenfiddich 12 years Old | 8.50 |
| Knockando 12 years Old | 8.50 |
| Glenlivet 18 years Old | 10.00 |
| Akashi Japanese blended | 9.00 |
| Tokinoka Japan | 9.00 |
| Togouchi Japanese Premium | 10.00 |

CHAMPAGNES

- | | |
|-------------------------|--------|
| Mumm Réserve 14cl | 11.00 |
| Mumm Réserve 75cl | 59.00 |
| "R" Ruinart | 79.00 |
| Ruinart Rosé | 89.00 |
| Ruinart Blanc de Blancs | 110.00 |

EAUX MINÉRALES

- | | |
|----------------------|--|
| Vittel | |
| San Pellegrino | |
| Perrier Fines Bulles | |
| 50cl 1l | |
| 3.70 4.40 | |

BOISSONS FRAÎCHES

- Maxi Diabolo, Maxi sirop Vittel
Minute Maid orange, ananas, abricot, pomme
Coca-Cola, Coca zéro, Fanta orange, Fanta Agrumes, Sprite, Orangina
FuzeTea Pêche, Thé vert Mangué, Fineley Tonic IVP

3.50

FLAMMEKUECHES GRATINÉES
(À PARTAGER ... OU PAS !)

- | | |
|--|-------|
| Lardons Crème alsacienne, lardons, oignons, emmental | 10.00 |
| Chèvre Crème alsacienne, lardons, oignons, emmental, chèvre | 11.50 |
| Parmesane Crème alsacienne, tomates confites, champignons, jambon cru, parmesan, pesto, emmental | 11.50 |
| Saumon Crème alsacienne, saumon fumé, poireaux, pesto, emmental | 11.50 |
| 3 Fromages Crème alsacienne, oignons, parmesan, chèvre, emmental | 11.50 |
| Végétarienne Crème alsacienne, tomates confites, champignons, oignons, pesto, emmental | 10.00 |
| Salade ou frites | 2.50 |



NOS PLATEAUX ...

ÉGALEMENT DISPONIBLES À EMPORTER

- ASSIETTE DE L'ÉCAILLER** 3 huîtres n°3, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny 18.90
LE MONOCOQUE 1 tourteau, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny 38.90
LE CATAMARAN 9 huîtres n°3, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes roses, 1 tourteau, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny 54.90
LE TRIMARAN (pour 2) 16 huîtres n°3, langoustines 500g, bulots, bigorneaux, crevettes roses 200g, 1 tourteau, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny 85.00

L'ÉCAILLER

- | | | | |
|------------------------------------|-------|-------|--------|
| | Les 6 | Les 9 | Les 12 |
| Huîtres creuses n°3 de Cancale | 10.00 | 15.00 | 19.00 |
| Crevettes roses, mayonnaise maison | | | 14.80 |
| Coupelle de bigorneaux | | | 10.70 |
| Bulots, aioli | | | 10.70 |
| Tourteau, mayonnaise maison | | | 14.50 |
| Langoustines, mayonnaise maison | | | 19.90 |



MOULES-FRITES

- | | |
|---|-------|
| Cocotte de moules marinières traditionnelles | 14.90 |
| Vin blanc et échalotes | |
| Cocotte de moules à la normande | 15.90 |
| Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny | |
| Cocotte de moules au curry | 15.90 |
| Vin blanc, échalotes, crème AOP d'Isigny et curry breton aux algues | |

SALADES

- Grand large** Salade, tomates, œuf poché, toast de rillettes du pêcheur Maison, brochette de Saint-Jacques et gambas, asperges, agrumes 17.50
Caesar Salade, tomates, œuf poché, croustillant de blanc de volaille, parmesan, croûtons, sauce Caesar 14.90
Croustillant de chèvre Salade, tomates, croustillant de chèvre, chiffonnade de jambon cru, champignons, œuf poché 14.90
L'Asiatique Salade, carottes, poivrons, pousses de soja, pickles gingembre, samoussas de légumes croustillants, vinaigrette au sésame 14.90
La Landaise Salade, tomates, œuf poché, gésiers de volaille, magret fumé, toast brioché maison de foie gras, croûtons, pommes de terre sautées, vinaigrette à la framboise 17.50

CHOUCROUTES

- | | |
|--|-------|
| PAYSANNE | 16.90 |
| Chou préparé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, petit salé, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre | |
| TAVERNE | 14.90 |
| Chou préparé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre | |
| SPÉCIALE | 18.50 |
| Chou préparé, jarretton de porc braisé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre | |
| CHOUCROUTE DE LA MER | 21.90 |
| Chou préparé, filet de saumon, lieu noir fumé, brochette de Saint-Jacques et gambas, pommes de terre, beurre blanc | |

TARTARES ET CARPACCIOS

- | | |
|--|-------|
| Carpaccio de bœuf Pesto basilic et copeaux de parmesan | 15.90 |
| Carpaccio de bœuf thaï Pesto au curry, pousses de soja, sésame, citron confit, pickles gingembre | 15.90 |
| Carpaccio de bœuf à l'italienne Pesto basilic, mozzarella, coppa, tomates confites, olives | 15.90 |
| Tartare de bœuf préparé minute 250g | 15.90 |
| Tartare de saumon aux 2 sésames, coriandre fraîche, marinade d'agrumes | 16.90 |

LES BURGERS
FRITES

- | | |
|--|-------|
| CLASSIQUE Viande hachée angus, cheddar, salade, tomate, oignons | 14.50 |
| CAESAR Croustillant de blanc de volaille, cheddar, salade, tomate, oignons | 14.50 |
| YELLOW BURGER Viande hachée angus, galette de pommes de terre croustillante, cheddar, salade, œuf au plat | 18.50 |
| BURGER DE LA BAIE Saint-Jacques snackées, galette de pommes de terre croustillante, fondue de poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc | 21.90 |
| Supp bacon grillé | 1.50 |

WOKS THAI 18.90

Noodles, wok de légumes, champignons, sauce curry - coco

Au choix :
Crevettes ou Bœuf ou Poulet
ou Porc au caramel

LES VIANDES



Entrecôte XXL à partager de viande racée façon côte de bœuf sur planche aux 3 sauces, frites	49.00
Châteaubriand de filet de bœuf grillé, frites	23.00
Magret de canard rôti au Chouchen, pommes grenailles en persillade	18.50
Maxi bifteck haché minute à cheval, frites	17.50
Belle entrecôte grillée de viande racée, frites	21.90
Pavé de rumsteck grillé, frites, Andouillette AAAAA, frites, Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	17.50
Jarretton braisé « Maison des Gorronnaises », pommes grenailles en persillade	16.90
Brochette de volaille asiatique au saté, frites	15.50

SAUCE AU CHOIX

béarnaise, roquefort, moutarde, poivre, barbecue ou beurre maître d'hôtel



LES POISSONS

Brochette de noix de Saint-Jacques à l'andouille, Crème infusée au lard, risotto aux champignons de saison	21.90
Mix-grill : gambas, Saint-Jacques, saumon, poisson du marché Sauce béarnaise, frites	21.90
Fish and chips Maison Sauce tartare, frites	16.90
Saumon à la plancha Beurre blanc, riz pilaf	16.90
Cabillaud rôti au Noilly-Prat Écrasé de Noirmoutier	18.50
Burger de la baie Saint-Jacques snackées, galette de pommes de terre croustillante, fondue de poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc	21.90
Choucroute de la mer Chou préparé, filet de saumon, lieu noir fumé, brochette de Saint-Jacques et gambas, pommes de terre, beurre blanc	21.90

FORMULE EXPRESS

Le midi, sauf week-end et jours fériés

Express du jour	Plat + Dessert	Plat + Café gourmand
11.00	Dessert au choix : Mousse au chocolat, Riz au lait, Glace 2 boules, Fromage blanc et coulis de fruits rouges	15.00
	13.00	

Offre boisson 2.00

½ eau minérale, jus de fruit, soft

18.90

MENU TAVERNIER

Soupe de poisson, rouille curry breton aux algues, croûtons, emmental
ou
Terrine de porc du père Bertrand
ou
Rillettes du pêcheur Maison aux herbes fraîches
ou
Brochette de volaille asiatique au saté, frites
ou
Saumon à la plancha, beurre blanc, riz pilaf
ou
Flammekueche lardons
ou
« Express du jour »
Nous consulter
ou
Forêt noire revisitée du Pâtissier
ou
Riz au lait de Bernadette caramel au beurre salé
ou
Faisselle et marmelade de fruits rouges
ou
Coupe Dame Blanche
ou
Tiramisu aux pommes façon Tatin et Spéculoos

Menu Enfant

10.00

Cheeseburger
ou
Hot dog ketchup
ou
Nuggets de volaille Maison
ou
Glace 2 boules
ou
Pom'pote
ou
Crêpe chocolat

LES DESSERTS MAISON

Omelette norvégienne flambée au vieux rhum	7.90
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud et chantilly	7.50
Cœur fondant au chocolat grand cru	7.00
Crème brûlée à la vanille	7.00
Tiramisu aux pommes façon tatin et spéculoos	6.50
Mousse au chocolat à la fleur de sel	6.50
Faisselle et marmelade de fruits rouges	6.50
Riz au lait de Bernadette caramel au beurre salé	6.50
Soupe de fraises à la menthe fraîche, sorbet fraise	7.90
Forêt Noire revisitée du Pâtissier	7.00
Café gourmand ou thé gourmand	7.50
Irish coffee gourmand	10.00
Assiette de fromages affinés	6.90

COUPE DE GLACES



La Saint-Malo 1 boule glace chocolat noir, 1 vanille, 1 caramel fleur de sel, Gavottes, chocolat chaud, chantilly	7.90
La Bretonne 1 boule caramel fleur de sel, 1 chocolat blanc, 1 vanille, sauce caramel beurre salé, palets bretons, chantilly	7.90
La Fraîcheur Estivale 1 boule citron vert, 1 mangue, 1 passion, coulis de fruits exotiques, biscuit croquant, chantilly	6.90
La Pêche-Melba 2 boules pêche, 1 vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	6.90
La Tatin 1 boule caramel fleur de sel, 1 vanille, 1 pomme, pommes caramélisées, coulis caramel, chantilly	7.90
La Guérande 1 boule caramel fleur de sel, 1 vanille, 1 orange, oranges confites, coulis de caramel, chantilly	7.90
La Choco-Coco 1 boule chocolat noir, 2 boules noix de coco, chocolat chaud, copeaux de chocolat, meringue concassée, chantilly	7.90
La Café Liégeois 2 boules café, 1 vanille, coulis café, chantilly	6.90
La Chocolat Liégeois 2 boules chocolat noir, 1 vanille, chocolat chaud, chantilly	6.90
La Banana Split 1 boule fraise, 1 vanille, 1 chocolat noir, banane fruit, chocolat chaud, chantilly	7.90
La Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly	6.90
La Cyclades 3 boules menthe-chocolat, peppermint, chocolat chaud, chantilly	7.90
La Colonel 3 boules citron vert, vodka	7.90
La Baba 2 boules rhum-raisins, 1 vanille, minis babas, coulis de fruits exotiques, chantilly	7.90
Tentation Fruits Rouges 1 boule crème glacée yaourt, 1 fraise, 1 framboise, coulis fruits rouges, meringue concassée, chantilly	7.90
	2 boules : 4.80
	3 boules : 5.80

Glaces : chocolat noir, vanille, caramel fleur de sel, yaourt café, chocolat blanc, menthe-chocolat, rhum-raisins,
Sorbets : citron vert, mangue, passion, orange, noix de coco, pêche, pomme, fraise, framboise

DIGESTIFS 8.00

Armagnac VSOP, Baileys	Café	2.00
Grand-Marnier, Get 27,	Cappuccino	4.00
Menthe Pastille, Get 21,	Chocolat viennois	3.50
Calvados, Cognac, Gin	Décaféiné	2.10
Don Papa, Diplomatico	Thé Dammann	3.20

BOISSONS CHAUDES

MENU GOURMAND

28.90

Foie gras de canard compotée d'oignons Roscoff et toast brioché Maison
ou
Tartare de saumon aux 2 sésames, coriandre fraîche et marinade d'agrumes
ou
Assiette de l'écailler : 3 huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux
ou
Magret de canard rôti au chouchen, pommes grenailles en persillade
ou
Pavé de rumsteck grillé, frites
ou
Brochette de Saint-Jacques à l'andouille, crème infusée au lard, risotto aux champignons de saison
ou
Choucroute paysanne
ou
Dessert ou coupe glacée au choix à la carte

VINS BLANCS



Chardonnay IGP d'Oc "Calvisson" Puissance et raffinement qui mêlent soleil et pointe d'agrumes.	3.90	14cl	50cl	75cl
Sauvignon IGP Gascogne "Le Tuquet" Fraîcheur et rondeur qui s'apprécie aussi bien en apéritif qu'en accompagnement d'un met de la mer.	3.90	15.00	21.00	
Muscadet sur lie AOP Domaine Ménard Gaborit Sensation perlante, fraîcheur et minéralité, idéal pour les fruits de mer.	4.50	17.00	24.00	
Coteaux du Layon AOP Domaine de Terrebrune Vin fruité à déguster frais aussi bien en apéritif qu'au dessert.	4.50	17.00	24.00	
Rhône Costières de Nîmes AOP Château Mourgues du Grès Vin de caractère Bio pour accompagner un plat soutenu.	4.50	17.00	24.00	
Quincy AOC Domaine J. Rouzé Sa minéralité et sa finesse s'associent parfaitement avec les produits de la mer.	4.80	18.00	25.00	
Bourgogne aligoté AOC "Cave de Buxy" Son caractère s'accorde aussi bien avec un poisson qu'une choucroute.	4.80	18.00	25.00	
Pessac Léognan AOC "Château d'Alix" S'accorde parfaitement avec des fruits de mer ou un poisson.				35.00
Chablis AOC J. Moreau & Fils Minéralité subtile et fruité intense, grand vin pour amateur.				35.00
Riesling AOC Willy Gisselbrecht Sec, tout en fraîcheur pour l'apéritif ou en accompagnement des fruits de mer.	3.90	15.00	21.00	
Gewurztraminer AOC Willy Gisselbrecht Valeur sûre pour les choucroutes et les flammekueches.	4.20	16.00	22.00	
Gewurztraminer Vendanges Tardives AOC Willy Gisselbrecht Charmeur pour un apéritif gourmand. Il peut aussi accompagner un dessert tout en finesse.	9.00	39.00	50.00	

VINS ROUGES



Côte de Blaye AOC Le Chant du Coq Moyennement tannique, souple et fruité avec des saveurs épicées et fruits rouges.	4.20	14cl	50cl	75cl
Espagne Rioja Arjona AOC Une révélation en France pour ce vin ibérique à la mode.				23.00
Saumur champigny AOP Domaine de la Bonnelière Vin rouge léger qui met en appétit.	4.50	17.00	24.00	
Côtes du Rhône AOC CJVT Vin puissant allant de paire avec toutes les viandes.				24.00
Pinot Noir IGP Domaine Réthoré-Davy Finesse et élégance pour réunir des amateurs de vin rouge "léger".	4.50	17.00	24.00	
Médoc AOC Haut-Médoc Château La Fleur Cissac Idéal avec les viandes et un régal avec le jarretton braisé	4.80	18.00	25.00	
Bordeaux AOC Vieux Château Lamothe Bel accord avec une planche terre et avec les burgers	3.90	15.00	21.00	
Bordeaux Saint-Emilion AOC Château Vieux Verdot Belle bouteille d'exception, pour un repas réussi.	5.50	20.00	29.00	
Naturalys "Merlot" IGP Pays d'Oc Domaine Gérard Bertrand Vin innovant avec un bouquet gourmand et fruité pour cet excellent vin biologique.				25.00
Mercurey AOP Domaine André Ducal Agréable arôme de fruits rouges légèrement tannique, en accord pour un menu complet.				35.00
Bourgogne AOC Château de Meursault Vin d'exception, amples et généreuses notes de fruits noirs.				39.00
Pessac Léognan AOC Domaine Larrivet "Haut Brion" Le nez complexe et charmeur exhale des notes toastées et associées à des arômes de fruits noirs.				45.00
Margaux AOC La Sirène de Giscours 2014 Grand vin de caractère avec une note fruitée, fine et délicate.				62.00
L'Hospital de Dijon AOC Château de Marsannay Aloxe Corton 2017 Grand cru pour les amateurs de grand Bourgogne				69.00
Côtes de Bourg AOP Roc de Cambre "Mitjaville" Pour les connaisseurs...				119.00

VINS ROSES



Corse IGP de l'Île de Beauté Domaine de Casa Rossa Désaltérant et vin de soleil par excellence.	3.90	14cl	50cl	75cl
Cabernet d'Anjou AOP Domaine de Terrebrune Note fruitée de l'apéritif au dessert.				22.00
Bandol AOC Restanques du Moulin Choix d'excellence et d'élégance, quand on aime la Provence.	6.00	22.00	30.00	
Terre de Provence AOP Villa d'Aix Pour les amateurs de rosé clair, avec une robe légère. Intense en arôme gourmand.	4.20	16.00	22.00	

Tous nos prix sont indiqués en Euros TTC. Service compris.