

COCKTAILS

Cocktail de la Taverne 14 cl
Crème de girotttes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant et sa brochette de girotttes



Maxi Mojito
Rhum blanc 5 cl, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

Maxi Mojito fraise
Rhum blanc 5 cl, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

Cuba Libre
Rhum 4 cl, Coca-cola, jus de citron

Caipirinha
Cachaça 4 cl, citron vert, sucre de canne

Piña colada
Rhum blanc 5 cl, malibu, purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche

Aperol Spritz
Aperol 5 cl, pétillant, eau pétillante

Lillet Tonic Blanc
Lillet blanc 5 cl, Schweppes tonic, citron vert

Lillet Tonic Rosé
Lillet rosé 5 cl, Schweppes tonic, citron vert

Gin Tonic (dont alcool 4 cl)

Whisky-Coca (dont alcool 4 cl)

Tahiti créole
Fruits frais mixés minute, rhum ambré 5 cl

Virgin Mojito
Sirop de mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Virgin Mojito Fraise
Sirop de mojito, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Virgin Colada
Purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche

Tahiti cocktail
Fruits frais mixés minute

Thé glacé Marrakech
Thé pêche, menthe, citron vert

Orange

Ananas

Abricot

Pommes

Tomate

Bière

Bière

Bière

Bière

A PARTAGER

Planche terre 9.0
Bel assortiment de charcuteries

Calamars frits, 6.5
sauce tartare

Oignons rings, 6.5
sauce barbecue

Samoussas de légumes, 6.5
sauce Sweet chili

Bouchées de fromage frit, 6.5
sauce barbecue

Falafels 6.5
sauce tartare

Assortiment tapas frits 14.9
assortiment généreux

Cocktail de la Taverne 14 cl
Crème de girotttes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant et sa brochette de girotttes

Kir Sauvignon Blanc 14 cl

Coupe de Champagne 14 cl

Kir Royal Champagne 14 cl

Kir Breton 14 cl

Kir Pétillant 14 cl

Ricard, Pastis 4 cl

Martini, Suze 4 cl

Pineau, Porto 4 cl

J&B

Jack Daniel's Old N°7

Four Roses Bourbon

Paddy

Aberlour 10 years old

Cardhu 12 years old

Glenfiddich 12 years old

Knockando 12 years old

The Glenlivet 18 years old

Tokinoka Japan 12 years old

Calvados

Cognac

Gin

Diplomatico

Armagnac

Baileys

Grand-Marnier

Menthe Pastille

Get 27, Get 31

FROMAGES

Sélection de 4 fromages affinés et sa salade verte 7.5

DESSERTS

OMELETTE NORVÉGIENNE flambée au rhum ambré 8.0

PROFITEROLES au CHOCOLAT 8.0
Choux garnis glace vanille, chocolat chaud et chantilly

CEUR FONDANT au CHOCOLAT grand cru 7.5

CRÈME BRÛLÉE à la vanille 7.5

TIRAMISU aux POMMES façon tatin & Spéculoos 7.5

RIZ au LAIT de BERNADETTE, caramel au beurre salé 7.0

MOUSSE au CHOCOLAT à la fleur de sel 7.5

FROMAGE BLANC & coulis de fruits rouges 7.0

CAFÉ ou THÉ GOURMAND & 4 gourmandises 9.0

SALADE de FRUITS FRAIS à la menthe 7.0

CRÊPES SUZETTE 7.5
Jus et zeste d'orange, beurre salé, Grand-Marnier

CRÊPES CHOCOLAT 6.5

CRÊPES NUTELLA 6.5

CRÊPES CAMEL au BEURRE SALÉ 6.5

COUPES GLACÉES

SAINT-MALO 8.5
1 boule glace chocolat noir, 1 vanille, 1 caramel beurre salé, Gavottes, sauce chocolat chaud, chantilly

BRETONNE 8.5
2 boules glace caramel beurre salé, 1 vanille, sauce caramel beurre salé, palets bretons, chantilly

L'EXOTIQUE 8.5
1 boule sorbet citron vert, 1 mangue, 1 passion, coulis de fruits exotiques, biscuit croquant, chantilly

PÊCHE-MELBA 8.5
3 boules glace vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly

FRAISE-MELBA (selon la saison) 8.5
2 boules glace vanille, 1 fraise, fraise fruit, coulis de fruits rouges, chantilly

TATIN 8.5
1 boule glace caramel beurre salé, 1 vanille, 1 pomme, pommes caramélisées, sauce caramel beurre salé, chantilly

CHOCO-COCO 8.5
1 boule glace chocolat noir, 2 boules noix de coco, sauce chocolat chaud, copeaux de chocolat, meringue concassée, chantilly

FRUITS ROUGES 8.5
1 boule sorbet cassis, 1 fraise, 1 framboise, coulis fruits rouges, meringue concassée, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 7.5
2 boules glace café, 1 vanille, coulis café, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7.5
2 boules glace chocolat noir, 1 vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

BANANA SPLIT 8.5
1 boule glace fraise, 1 chocolat noir, banane fruit, sauce chocolat chaud, chantilly

DAME BLANCHE 7.5
3 boules glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

PISTACHE 8.5
2 boules glace pistache, 1 chocolat noir, sauce chocolat chaud, chantilly, éclats de pistaches

CYCLADES 8.5
3 boules glace menthe-chocolat, peppermint, chantilly

COLONEL 8.5
3 boules sorbet citron vert, Vodka Belvedere

CRÉOLE 8.5
2 boules de glace rhum-raisons, 1 vanille, raisins marinés au rhum, chantilly

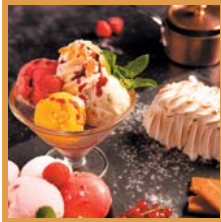
COUPE de GLACE 6.5
2 boules 5.5 3 boules

Glaces : chocolat noir, vanille, caramel beurre salé, café, menthe-chocolat, rhum-raisons, pistache
Sorbets : citron vert, mangue, passion, noix de coco, pomme, fraise, framboise, cassis

LATAVERNE

Tradition Française

Chaleur & Générosité



RESTAURANT - BRASSERIE - FRUITS DE MER

Rejoignez-nous



VINS BLANCS

Chardonnay IGP d'Oc, sélection Calvisson 4.4 16.5 23
Puissance et raffinement qui mélient soleil et pointe d'agrumes.

Sauvignon IGP Gascogne, domaine Le Tuquet 4.4 16.5 23
Fraîcheur et rondeur qui s'apprécient aussi bien en apéritif qu'en accompagnement d'un met de la mer.

Entre Deux Mers AOC, la Lande de Taleyrnan 4.7 17.5 24
Très joli vin d'apéritif et de fruits de mer. Il offre une belle minéralité sur des arômes d'agrumes et fruits tropicaux.

Blaye côtes de Bordeaux AOC, secret des Roches 24
Sébastien Cazault

Coteaux du Layon AOP, domaine de Terrebrune 5.0 18.5 26
Vin fruité à déguster frais aussi bien en apéritif qu'au dessert.

Valençay AOP, domaine Gibault 5.0 18.5 26
Arômes de Quincy, c'est un vin fruité aux arômes de petits fruits blancs. Des apéritifs, sur un poisson grillé ou en sauce.

Quincy AOC, domaine J. Rouzé 27
Sa minéralité et sa finesse s'associent parfaitement avec les produits de la mer.

Bourgogne aligoté AOC, la Buxynoise 5.3 19.5 27
Son caractère s'accorde aussi bien avec un poisson qu'une choucroute.

Chablis AOC, domaine Vrignaud 37
Notes de citrons mélangées à des notes de fleurs blanches ; très bel équilibre en bouche. Parfait sur des poissons, volailles et fromages.

Cloudy Bay, New Zealand 39
Éclatantes saveurs aromatiques d'agrumes, de combava, de vergers en fleurs et de fruits de la passion. Idéal pour les fruits de mer et poissons.

Riesling AOC, Willy Gisselbrecht 4.4 16.5 23
Sec, tout en fraîcheur pour l'apéritif ou en accompagnement des fruits de mer.

Gewurztraminer AOC, Willy Gisselbrecht 4.7 17.5 24
Valeur sûre pour les choucroutes.

Gewurztraminer vendanges tardives AOC, Willy Gisselbrecht 9.5 40.5 52
Charmeur pour un apéritif gourmand. Il peut aussi accompagner un dessert tout en finesse.

VINS ROSÉS

Corse IGP, île de Beauté, domaine Casa Rossa 4.4 16.5 23
Désaltérant et vin de soleil par excellence.

Provence IGP méditerranéenne, Peyrassol 5.0 18.5 26
Issu du prestigieux domaine de Peyrassol, c'est un vin salin aux arômes de pêches de vigne.

Côteaux d'Aix en Provence AOP, Villa Aix 5.0 18.5 26
Pour les amateurs de rosé clair, avec une robe légère. Intense en arôme gourmand.

VINS ROUGES

Blaye côtes de Bordeaux AOC, la Taverne 24

Blaye côtes de Bordeaux AOC, chant du Coq 4.7 17.5 24
Moyennement tannique, souple et fruité avec des saveurs épicées et fruits rouges.

Espagne Rioja Arjona DOC 25
Une révélation en France pour ce vin ibérique à la mode.

Saumur Champigny AOP, domaine la Bonnelière 5.0 18.5 26
Vin rouge léger qui met en appétit.

Saint-Nicolas de Bourgueil AOC, les vingt Lieux-Dits 5.0 18.5 26
Un vin gouleyant, élégant et friand. Parfait sur une viande rouge ou blanche.

Cairanne AOP, jardin secret de Camille 5.3 19.5 27
Joli vin du Rhône, épicé aux notes de fruits rouges bien mûrs.

Côtes du Rhône AOC, CJVT 26
Vin puissant allant de paire avec toutes les viandes.

Pinot Noir IGP, Val de Loire, domaine Réthoré Davy 5.0 18.5 26
Finesse et élégance pour réunir des amateurs de vin rouge « léger ».

Côtes du Roussillon AOP, la Canaille 27
Des arômes de pruneau, de cassis et de framboise. Un fruité gourmand, parfait sur une planche apéro ou une viande grillée.

Haut Médoc AOC, la Fleur Cissac 5.3 19.5 27
Idéal avec les viandes et un régal avec le jarretin braisé.

Bordeaux AOC, vieux Château Lamothe 4.4 16.5 23
Bel accord avec une planche terre et avec les burgers.

Saint Emilion AOC, Château Vieux Verdot 31
Belle bouteille d'exception, pour un repas réussi.

Hautes Côtes de Nuits AOC, vigneronns associés 31
Vin rouge léger issu du cépage pinot noir. Petites notes de cerises et de fruits rouges.

Pic Saint Loup AOP, la vigne du Loup 30
Belle appellation qui fait ressortir de ce vin des notes de garigue, de fruits noirs et de réglisse. Il sera idéal sur une viande grillée.

Mercurey AOC, Château de Chamilly 37
Agréable arôme de fruits rouges, légèrement tannique, en accord pour un menu complet.

Cloudy Bay, New Zealand 59
Raisins de premier choix, vin de qualité.

Margaux AOC, la Sirène de Giscours 64
Grand vin de caractère avec une note fruitée, fine et délicate

CHAMPAGNES
Moët & Chandon 14.0 70.0
Veuve Clicquot 80.0

verre 14 cl

picnet 50 cl

Bouteille 75 cl

flûte 14 cl

Bouteille 75 cl

SALADES

GRAND LARGE

Salade, tomates, œuf poché, toast de rillettes du pêcheur Maison, brochette de Saint-Jacques et crevettes roses BIO, asperges, agrumes

CAESAR

Salade, tomates, œuf poché, croustillant de blanc de volaille, parmesan, croûtons, sauce Caesar

CROUSTILLANT de CHÈVRE

Salade, tomates, cromesquis de chèvre, chiffonnade de jambon cru, champignons, œuf poché

ASIATIQUE

Salade, carottes, poivrons, pousses de soja, pickles gingembre, samoussas de légumes croustillants, falafels, vinaigrette au sésame

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

POKE BOWL

Avocat, chou rouge, mangue, carottes, coleslaw, céréales, gravlax de saumon mariné

PIZZAS

Pâte à pizza réalisée par nos soins avec une farine bio, huile d'olive bio et sel de Guérande IGP

REINE

Tomate BIO, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives

INDIENNE

Crème de Normandie AOP au curry, mozzarella fior di latte, poulet mariné, oignons rouges, champignons

KEBAB

Tomate BIO, mozzarella fior di Latte, viande kebab, oignons rouges, olives, sauce blanche

HOT & SPICY

Tomate BIO, mozzarella fior di latte, merguez, spanata, poivrons confits aux épices, olives, œuf miroir

ITALIENNE

Tomate BIO, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cru italien, coppa, œuf miroir

MONTAGNARDE

Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, oignons rouges, pommes de terre sautées, raclette au lait cru, poitrine fumée

4 FROMAGES

Tomate BIO, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, raclette au lait cru, chèvre affiné

BURRATA

Tomate BIO, mozzarella fior di latte, tomate cerise, pesto, mozzarella burrata, basilic, roquette

SAUMON

Tomate BIO, mozzarella fior di latte, champignons, oignons rouges, émincé de saumon frais, crème fraîche citronnée à la ciboulette

TRUFFADE

Crème de Normandie AOP à la truffade, mozzarella fior di latte, jambon cru italien, champignons, parmesan, roquette



Vente à emporter
en **CLICK and COLLECT**
www.lataverne-rennes.com

SCAN ME

FRUITS de MER

18.5 6 HUITRES CREUSES N°3 de CANCALE

16.5 9 HUITRES CREUSES N°3 de CANCALE

16.5 12 HUITRES CREUSES N°3 de CANCALE

16.5 CREVETTES ROSES BIO, mayonnaise maison

16.5 BULOTS, aïoli

16.5 ARAIGNÉE, mayonnaise maison

18.5 LANGOUSTINES, mayonnaise maison

ASSIETTE de L'ÉCAILLER 22

3 huîtres N°3, langoustines, bulots, crevettes roses BIO, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

le MONOCOQUE 43

1 araignée, langoustines, bulots, crevettes roses BIO, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

le CATAMARAN 60

9 huîtres N°3, langoustines, bulots, crevettes roses BIO, 1 araignée, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

le TRIMARAN 90 pour 2 personnes

16 huîtres N°3, langoustines (500gr), crevettes roses BIO (200gr), 1 araignée, bulots, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

MOULES FRITES

selon saison

16.5 MOULES TRADITIONNELLES MARINIÈRES

Vin blanc et échalotes

16.5 MOULES à la NORMANDE

Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny

16.5 MOULES à la BRETONNE

Vin blanc, échalotes, andouille de Bretagne et crème AOP d'Isigny

ENTRÉES

12 FOIE GRAS de canard,

compotée d'oignons de Roscoff et toast brioché maison

17 SOUPE de POISSONS

rouille curry breton aux algues, croûtons, emmental

22 TARTARE de SAUMON & HADDOCK,

coriandre fraîche et marinade d'agrumes

11 RILLETTES du PÊCHEUR MAISON

aux herbes fraîches

15 GRAVLAX de SAUMON MARINÉ,

crème ciboulette citronnée et ses toasts

20 PANNA COTTA de CHÈVRE FRAIS et tartare de légumes

VIANDES

ENTRECÔTE XXL de viande racée façon côte de bœuf à partager sur planche aux 3 sauces, frites

CHATEAUBRIAND de FILET de BŒUF grillé,

gratin dauphinois

BROCHETTE de GIGOT D'AGNEAU façon tex-mex, frites

MAGRET DE CANARD au chouchen, à la plancha,

gratin dauphinois

BELLE ENTRECÔTE grillée de viande racée, frites

PAVÉ DE RUMSTECK grillé, frites

ANDOUILLETTE AAAAA, frites

Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique

JARRETON BRAISÉ « Maison des Gorronnaises »,

pommes grenailles en persillade

JAMBON À L'OS GRILLÉ,

sauce barbecue, frites

BROCHETTE DE POULET au cajun, frites

WOK THAÏ poulet,

noodles sautées au wok de légumes et champignons, lait de coco et curry thaï

LASAGNES BOLOGNAISE maison,

gratinées à la mozzarella fior di latte, salade verte

TARTARE TRADITIONNEL de BŒUF

préparé minute (250 gr), frites

CARPACCIO de BŒUF race Aubrac

pesto basilic et copeaux de parmesan, frites

16.5 Sauce au choix : béarnaise, gorgonzola, moutarde, poivre,

barbecue ou beurre maître d'hôtel

16.5 SUPPLÉMENT frites ou salade

BURGERS

Tous nos burgers sont réalisés avec un pain artisanal de notre boulanger et une sauce maison

15 BURGER CLASSIQUE, frites

viande hachée Angus, cheddar, salade, tomate, oignons

9 BURGER CAESAR, frites

croustillant de blanc de volaille, cheddar, salade, tomate, oignons

14 YELLOW BURGER, frites

viande hachée Angus, galette de pommes de terre croustillante, cheddar, salade, œuf au plat

9 BURGER de la BAIE, frites

Saint-Jacques snackées, galettes de pommes de terre croustillantes, fondue de Poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc

12 SUPPLÉMENT poitrine grillée

1.5

POISSONS

54.0 BROCHETTE de SAINT-JACQUES à l'andouille,

crème infusée au lard, risotto aux champignons de saison

24.0 MIX-GRILL :

crevettes roses BIO, Saint-Jacques, saumon, poisson du marché,

sauce béarnaise, frites

19.0 DUO de SAINT-JACQUES & FILET DE BAR,

crème safranée, écrasé de pommes de terre et légumes persillés

19.5 FISH and CHIPS maison, sauce tartare, frites

17.5 SAUMON GRILLÉ à la plancha,

beurre blanc, risotto aux champignons de saison

19.5 BURGER de la BAIE

Saint-Jacques snackées, galettes de pommes de terre croustillantes,

fondue de Poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc

24.0 CHOUCROUTE de la MER

chou préparé, filet de saumon, haddock, brochette de St-Jacques et crevettes roses BIO, pommes de terre, beurre blanc

16.5 TARTARE de SAUMON & HADDOCK,

coriandre fraîche, marinade d'agrumes, frites

CHOUCROUTES

Notre choucroute Alsacienne, produite par Angsthelm & fils est cuisinée maison selon la tradition. La charcuterie est fabriquée à Gorron en Mayenne «Prix d'excellence, Paris».

16.5 PAYSANNE

chou préparé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, petit salé, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre

17.0 TAVERNE

chou préparé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre

21 SPÉCIALE

chou préparé, jarretton de porc braisé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre

24 CHOUCROUTE DE LA MER

chou préparé, filet de saumon, haddock, brochette de St-Jacques et crevettes roses BIO, pommes de terre, beurre blanc

MENU ENFANT 12€

Cheeseburger

ou Pizza Bambino (jambon et fromage)

ou Nuggets de Volaille maison

+

Glace 2 boules

ou Pom'pote

ou crêpe Nutella

MENU TAVERNIER 22€

Soupe de poissons, rouille au curry Breton aux algues, croûtons, emmental

ou Rillettes du pêcheur Maison aux herbes fraîches

ou Panna cotta de chèvre frais & tartare de légumes



Brochette de poulet au cajun, frites

ou Saumon grillé à la plancha, beurre blanc, risotto aux champignons de saison

ou Pizza Reine ou Jambon à l'os grillé, sauce barbecue, frites

ou Plat du jour (sauf week-end et jours fériés)



Riz au lait caramel au beurre salé

ou Mousse chocolat ou Coupe Dame Blanche

ou Crêpes caramel beurre salé ou chocolat ou Nutella

MENU GOURMAND 32€

Foie gras de canard, compotée d'oignons Roscoff et toast Brioché maison

ou Tartare de saumon & haddock, coriandre fraîche et marinade d'agrumes

ou Assiette de l'écailler : 3 huîtres, langoustines, crevettes roses BIO, bulots



Magret de canard au chouchen à la plancha, gratin dauphinois

ou Pavé de Rumsteck grillé, frites

ou Brochette de St-Jacques à l'andouille, crème infusée au lard, risotto aux champignons de saison

ou Burger Classique, frites

(viande hachée Angus, cheddar, salade, tomate, oignon)



Dessert ou Coupe glacée au choix à la carte

FORMULE du MIDI

Le midi, sauf week-end et jours fériés

Plat du jour

ou

jambon à l'os grillé, sauce barbecue, frites

Plat du jour

ou

jambon à l'os grillé, sauce barbecue, frites

+

Dessert

Mousse au chocolat

ou Riz au lait

ou Glace 2 boules

ou Fromage blanc & coulis de fruits rouges

Plat du jour

ou

jambon à l'os grillé, sauce barbecue, frites

+

Café gourmand

12€

14€

17€