

COCKTAILS

Pot de Sangria blanche Catalane	1.5l	25			
A partager					
Cocktail de la Taverne	14 cl	8			
Crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant et sa brochette de griottes					
Maxi Mojito		9			
Rhum blanc 5 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse					
Maxi Mojito fraise		9			
Rhum blanc 5 cl, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse					
Cuba Libre		9			
Rhum 4 cl, Coca-cola, citron					
Caipirinha		9			
Cachaça 4 cl, citron vert, sucre de canne					
Piña colada		9			
Rhum blanc 5 cl, malibu, purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche					
Aperol Spritz		9			
Aperol 6 cl, pétillant, eau pétillante					
Lillet Tonic Blanc		8			
Lillet blanc 6 cl, Schweppes tonic, citron vert					
Lillet Tonic Rosé		8			
Lillet rosé 6 cl, Schweppes tonic, citron vert					
Gin Tonic (gin 5 cl, Schweppes tonic)		9			
Whisky-Coca (J&B 4 cl, coca)		9			
Planteur créole frais		9			
Fruits frais mixés minute, rhum ambré 5 cl					

COCKTAILS sans alcool

Tahiti cocktail		7			
Fruits frais mixés minute					
Virgin Mojito		7			
Sirop de mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse					
Virgin Mojito Fraise		7			
Sirop de mojito, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse					
Virgin Colada		7			
Purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche					

JUS DE FRUITS

Orange		3.9			
Ananas		3.9			
Abricot		3.9			
Pommes		3.9			
Tomate		3.9			

BIÈRES pressions

Fischer tradition	25 cl	50 cl	4	7.5	
Blonde 5 % vol					
Sant Erwann		5	9		
Bière d'abbaye 7 % vol					
Britt blanche		5	9		
Bière bretonne 4.8 % vol					
Sant Erwann IPA		5	9		
Bière bretonne 7 % vol					
Duchesse Anne		5.5	9.5		
Bière bretonne, blonde 6.9 % vol					

BIÈRES bouteilles

Heineken sans alcool 33 cl		4			
Desperados 5.9 % vol 33 cl		6			

SOFTS

ICE TEA PÊCHE maison	50 cl		5		
Maxi diabolo		3.9			
Maxi sirop Vittel		3.9			
Coca-cola		3.9			
Coca-cola sans sucres		3.9			
Fanta orange		3.9			
Sprite		3.9			
Orangina		3.9			
Schweppes indian tonic		3.9			
Schweppes agrumes		3.9			

EAUX

Vittel	50 cl	1 litre	3.9	4.5	
San Pellegrino			3.9	4.5	
Perrier fines bulles			3.9	4.5	

A PARTAGER

Authentiques accras maison					
sauce tartare					
6 pièces				7	
12 pièces				12	

Planche de belles charcuteries		12			
assortiment de charcuteries tradition					
Planche Mixte		17			
charcuteries & fromages affinés					
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					
Grand assortiment tapas frits		14.9			
assortiment généreux à partager					
Pizza Truffade		16			
découpée, à partager					

APÉRITIFS

Cocktail de la Taverne	14 cl		8		
crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant et sa brochette de griottes					
Kir au Bourgogne aligoté	14 cl		5		
Coupe de Champagne Moët	14 cl		14		
Kir Royal Champagne	14 cl		14		
Kir au cidre Breton	14 cl		5		
Kir Pétillant	14 cl		6		
Ricard, Pastis	2 cl		5		
Martini, Suze	4 cl		5		
Pineau, Porto	4 cl		5		

WHISKIES

J&B		6.5			
Jack Daniel’s Old N°7		7			
Four Roses Bourbon		7			
Paddy		8			
Aberlour 10 years old		8.5			
Cardhu 12 years old		8.5			
Glenfiddich 12 years old		8.5			
Knockando 12 years old		8.5			
The Glenlivet 18 years old		10			
Tokinoka Japan 12 years old		9			

DIGESTIFS

Shooter		5			
Calvados, Cognac		9			
Gin		9			
Diplomatico		9			
Armagnac		9			
Baileys		9			
Grand-Marnier		9			
Menthe Pastille		9			
Get 27, Get 31		9			

BOISSONS chaudes

Café		2.5			
Cappuccino		4			
Chocolat viennois		4.5			
Thé sélection		3.5			
Décaféiné		2.5			
Irish coffee		10			

PRIVATISEZ LA TAVERNE pour vos évènements sur mesure					
La Taverne s'adapte à vos besoins et envies afin de créer votre évènement idéal dans un espace cosy, agréable et convivial					
Pour une journée ou quelques heures, dans un petit espace privatisé ou l'ensemble du restaurant, tous les choix sont possibles !					

FROMAGES

Sélection de 4 fromages affinés et sa salade verte		8			
--	--	---	--	--	--

DESSERTS

OMELETTE NORVÉGIENNE flambée au rhum ambré		8.5			
PROFITEROLES au CHOCOLAT		8			
Choux garnis glace vanille, chocolat chaud et chantilly					
CŒUR 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			
MOUSSE au CHOCOLAT à la fleur de sel		7.5			
FROMAGE BLANC & coulis de fruits rouges		7			
SALADE de FRUITS FRAIS à la menthe		7.5			
BABA au RHUM de Marie-Galante et à la vanille de Madagascar, par Luc Mobihan		8.5			
CAFÉ ou THÉ GOURMAND & 4 gourmandises		9			
CRÊPES SUZETTE ⁽²⁾		8			
beurre salé, Grand-Marnier, jus et zeste d'orange					
CRÊPES BEURRE SUCRE ⁽²⁾		6.5			
CRÊPES CHOCOLAT ou NUTELLA ⁽²⁾		7			
CRÊPES CAMEL au BEURRE SALÉ ⁽²⁾		7			

COUPES GLACÉES

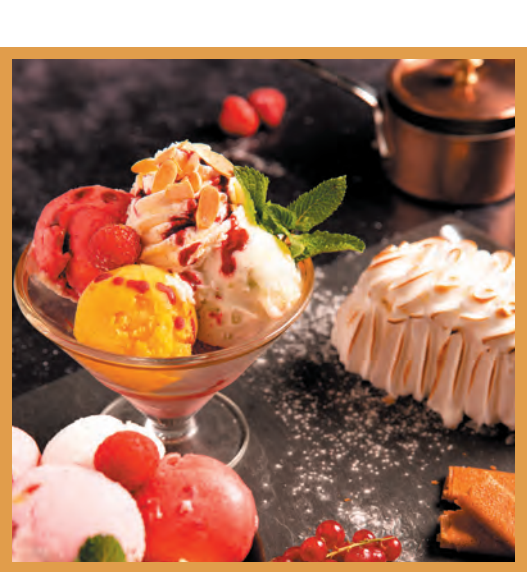
SAINT-MALO		8.5			
1 boule glace chocolat noir, 1 vanille, 1 caramel beurre salé, Gavottes, sauce chocolat chaud, chantilly					
BRETONNE		8.5			
2 boules glace caramel beurre salé, 1 vanille, sauce caramel beurre salé, palets bretons, chantilly					
L'EXOTIQUE		8.5			
1 boule sorbet citron vert, 1 mangue, 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 vanille, 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-raïsans, 1 vanille, raisins marinés au rhum, chantilly					
COUPE de GLACE	2 boules	5.5	3 boules	6.5	
Glaces : chocolat noir, vanille, caramel beurre salé, café, menthe-chocolat, rhum-raïsans, pistache					
Sorbets : citron vert, mangue, passion, noix de coco, pomme, fraise, framboise, cassis					

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Notre personnel est formé pour répondre à vos questions relatives aux allergies. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. PRIX NETS en Euros - Service compris La maison n'accepte pas les chèques bancaires. La direction n'est pas responsable des objets égarés ou détériorés dans l'établissement.

LATAVERNE

Tradition Française

Chaleur & Générosité



VINS BLANCS



	verre	pichet	Bteille		
	14 cl	50 cl	75 cl		
					
Chardonnay vin de France, <i>Éric Huteau</i>		4.8	16	24	
<i>Sec et doux à la fois, fin avec un parfum de fleurs blanches. A déguster en apéritif, avec des produits de la mer, salades et viandes blanches.</i>					
Sauvignon IGP Gascogne, <i>domaine Le Tuquet</i>		4.8	16	24	
<i>Fraicheur et rondeur qui s'apprécient aussi bien en apéritif qu'avec un met de la mer.</i>					
Muscadet sur Lie AOC , <i>Domaine Ménard-Gaborit</i>				24	
<i>Frais et fruité, des notes de fleurs blanches et arômes iodés. Parfait pour fruits de mer.</i>					
Côtes de Gascogne IGP, <i>Gros Manseng, Tortues d'Uby</i>		5.0	17	26	
<i>Doux, velouté, onctueux et aux notes de fruits exotiques. Un vin idéal en apéritif, sur un foie gras ou en dessert.</i>					
Coteaux du Layon AOC, <i>Dumnacus Vignerons</i>		5.2	18	27	
<i>Intensité et rondeur aux arômes de fruits jaunes et exotiques, en apéritif ou dessert.</i>					
Valençay AOP, <i>domaine Gibault</i>				27	
<i>Voisin de Quincy, vin fruité aux arômes de petits fruits blancs. Dès l'apéritif, sur un poisson grillé ou en sauce.</i>					
Quincy AOC, <i>Domaine Siret-Courtaud</i>				28	
<i>Finesse et caractère pour un vin frais, fruité et vif, parfait avec les produits de la mer.</i>					
Côtes du Rhône AOC, <i>les Rabassières</i>				27	
<i>Une belle couleur or blanc, des notes de fruits frais et de fleurs blanches. Accompagnera vos poissons, volailles et fromages.</i>					
Bourgogne aligoté AOC, <i>la Buxynoise</i>		5.6	18	27	
<i>Son caractère s'accorde aussi bien avec un poisson qu'une choucroute.</i>					
Chablis AOC, <i>Domaine Jean Collet & Fils</i>				38	
<i>Notes d'agrumes et de fruits confits, très bel équilibre en bouche. Parfait en apéritif ou sur des fruits de mer et charcuterie.</i>					
Cloudy Bay, <i>New Zealand</i>				39	
<i>Eclatantes saveurs aromatiques d'agrumes, de combava, de vergers en fleurs et de fruits de la passion. Idéal pour les fruits de mer et poissons.</i>					
Riesling AOC, <i>Willy Gisselbrecht</i>		4.8		24	
<i>Sec, tout en fraîcheur pour l'apéritif ou en accompagnement des fruits de mer.</i>					
Gewurztraminer AOC, <i></i>					

SALADES

GRAND LARGE Salade, tomates, œuf poché, toast de rillettes du pêcheur Maison, brochette de Saint-Jacques et crevettes roses BIO, asperges, agrumes		19.5
CAESAR Salade, tomates, œuf poché, croustillant de blanc de volaille, parmesan, croûtons, sauce Caesar		16.5
BURRATA di BUFFALA Burrata di Buffalo, tomates, huile d'olive vierge au pesto, basilic frais et toasts		17.5
CROUSTILLANT de CHÈVRE Salade, tomates, cromesquis de chèvre, chiffonnade de jambon speck, champignons, œuf poché		16.5
ASIATIQUE Salade, carottes, poivrons, pousses de soja, pickles gingembre, samoussas de légumes croustillants, falafels, vinaigrette au sésame		16.5
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		18.5
POKE BOWL Guacamole, tomates, mangue, carottes, coleslaw, céréales, tartare de saumon et haddock		18.5

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		12
INDIENNE Crème de Normandie AOP au curry, mozzarella fior di latte, poulet mariné, oignons rouges, champignons		13
KEBAB Tomate BIO, mozzarella fior di Latte, viande kebab, oignons rouges, olives, sauce blanche		13.5
HOT & SPICY Tomate BIO, mozzarella fior di latte, merguez, spianata, poivrons confits aux épices, olives, œuf miroir		13.5
ITALIENNE Tomate BIO, mozzarella fior di latte, champignons, jambon speck, coppa, œuf miroir		14
MONTAGNARDE Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, oignons rouges, pommes de terre sautées, raclette au lait cru, poitrine fumée		14.5
4 FROMAGES Tomate BIO, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, raclette au lait cru, chèvre affiné		14.5
BURRATA Tomate BIO, mozzarella fior di latte, tomates cerises, pesto, mozzarella burrata, basilic, roquette		15.5
SAUMON Tomate BIO, mozzarella fior di latte, champignons, oignons rouges, émincé de saumon frais, crème fraîche citronnée à la ciboulette		16
TRUFFADE Crème de Normandie AOP à la truffade, mozzarella fior di latte, jambon speck, champignons, parmesan, roquette		16
SUPPLÉMENT frites ou salade		3

FRUITS de MER

6 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	12
9 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	17
12 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	22
CREVETTES ROSES BIO , mayonnaise maison	15
BULOTS , aioli	11
ARAIGNÉE ou TOURTEAU (selon arrivage), mayonnaise maison	15
LANGOUSTINES , mayonnaise maison	20

ASSIETTE de L'ÉCAILLER 22
3 huîtres N°3, langoustines, bulots, crevettes roses BIO, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

le MONOCOQUE 47
1 araignée ou tourteau (selon arrivage), 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 ou tourteau (selon arrivage), mayonnaise maison, beurre AOP d'Isigny

le TRIMARAN 90
pour 2 personnes
16 huîtres N°3, langoustines (500gr), crevettes roses BIO (200gr), 1 araignée ou tourteau (selon arrivage), bulots, mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

MOULES FRITES

selon saison	
MOULES TRADITIONNELLES MARINIÈRES Vin blanc, échalotes	15.5
MOULES à la NORMANDE Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny	16.5
MOULES au CURRY BRETON Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny au curry breton	16.5

ENTRÉES


FOIE GRAS de CANARD , aux pommes tatin et calvados, toasts briochés maison	16
SOUPE de POISSONS , rouille curry breton aux algues, croûtons, emmental	8.5
TARTARE de SAUMON & HADDOCK , coriandre fraîche et marinade d'agrumes	14
RILLETES du PÊCHEUR MAISON , aux herbes fraîches	 8
TATAKI de BŒUF du soleil levant , marinade asiatique	10
ŒUFS BIO mayonnaise, coleslaw, croutons et roquette	7.5
SALADE de POULPE à la coriandre fraîche	12

VIANDES

ENTRECÔTE XXL de viande racée façon côte de bœuf à partager sur planche aux 3 sauces, frites	54
CHATEAUBRIAND de FILET de BŒUF ROSSINI (foie gras), gratin dauphinois	27
MAGRET de CANARD au chouchen à la plancha, gratin dauphinois	 21
BELLE ENTRECÔTE grillée de viande racée, frites	24.9
BROCHETTE d' ONGLET de BŒUF aux échalotes confites, frites	19.5
ANDOUILLETTE AAAAA, sauce moutarde, frites Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	19.5
JARRETON BRAISÉ « Maison des Gorronnaises », pommes grenailles en persillade	17.9
JAMBON à L'OS GRILLÉ , sauce barbecue, frites	16.5
BROCHETTE de POULET , jus de rôti corsé, frites	16.5
MIX-GRILL : bœuf, poulet, magret de canard, chorizo, frites	22
WOK THAÏ poulet, noodles sautées au wok de légumes et champignons, lait de coco et curry thaï	19
TARTARE TRADITIONNEL de BŒUF préparé minute (250 gr), frites	18
CARPACCIO de BŒUF racé pesto basilic et copeaux de parmesan, frites	16.5
CHOUCROUTE PAYSANNE ALSACIENNE chou préparé de la maison Angsthelm, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre	17
CHOUCROUTE SPÉCIALE ALSACIENNE chou préparé de la maison Angsthelm, jarretton de porc braisé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre	21
Sauce au choix : béarnaise, gorgonzola, moutarde, poivre, échalotes barbecue ou beurre maître d'hôtel	
SUPPLÉMENT frites ou salade	3

BURGERS

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



BURGER CLASSIQUE , frites viande hachée Angus, cheddar, salade, tomate, oignons	16.5
BURGER CAESAR , frites croustillant de blanc de volaille, cheddar, salade, tomate, oignons	16.5
YELLOW BURGER , frites viande hachée Angus, galettes de pommes de terre croustillantes, cheddar, salade, œuf au plat	 18
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	22.5
SUPPLÉMENT poitrine grillée	1.5

POISSONS

BROCHETTE de SAINT-JACQUES à l'andouille, crème infusée au lard, risotto aux champignons et légumes poêlés	 22.5
MIX-GRILL : crevettes roses BIO, Saint-Jacques, saumon, poisson du marché, sauce béarnaise, pommes grenailles	23
DUO de SAINT-JACQUES & FILET de BAR , sauce chien, écrasé de pommes de terre et légumes persillés	23.5
TARTARE de SAUMON & HADDOCK , coriandre fraîche, marinade d'agrumes, frites	18.5
FISH and CHIPS maison, sauce tartare, frites	17.5
FILET de SAUMON grillé à la plancha, beurre blanc, risotto aux champignons	18.5
BURGER de la BAIE Saint-Jacques snackées, galettes de pommes de terre croustillantes, fondue de poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc	22.5
CHOUCROUTE de la MER Chou préparé de la maison Angsthelm, filet de saumon, haddock, brochette de Saint-Jacques et crevettes roses bio, pommes de terre, beurre blanc	23.5

PÂTES

Pâtes fraîches cuites minute

TAGLIATELLES au SAUMON Emincé de filet de saumon grillé, crème de saumon fumé aux herbes	17
TAGLIATELLES CARBONARA Porchetta grillée, crème infusée au lard, copeaux de pecorino	15.5
TAGLIATELLES BURRATA & PESTO maison Burrata di buffalo crèmeuse, tomates confites et basilic frais	 17
TAGLIATELLES TRUFFADE & CHARCUTERIE ITALIENNE Crème de Normandie AOP à la truffade, jambon speck & coppa, copeaux de parmesan	17
RAVIOLES GRANDI MEZZELUNE aux CÈPES & TRUFFE sauce tartufata et parmesan	 17
LASAGNES BOLOGNAISE maison, gratinées à la mozzarella fior di latte, salade verte	16

MENU ENFANT 12€

Cheeseburger
ou **Pizza Bambino** (jambon et fromage)
ou **Nuggets de Volaille** maison
ou **Escalope de saumon, beurre blanc, frites**

+

Glace 2 boules
ou **Pom'pote**
ou **crêpe Nutella & Smarties**

MENU PLAISIR 24€

Soupe de poissons, rouille au curry Breton aux algues, croûtons, emmental
ou **Rillettes du pêcheur Maison** aux herbes fraîches
ou **Tataki de bœuf** du soleil levant
ou **Œufs BIO** mayonnaise, coleslaw, croutons et roquette

Brochette de poulet, jus de rôti corsé, frites
ou **Filet de saumon grillé à la plancha**, beurre blanc, risotto aux champignons
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 **beurre sucre** ou **Nutella**

MENU GOURMAND 34€

Foie gras de canard, aux pommes tatin et calvados, toasts 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
ou **Salade de Poulpe** à la coriandre fraîche

Magret de canard au chouchen à la plancha, gratin dauphinois
ou **Brochette d'onglet de bœuf** aux échalotes confites, frites
ou **Brochette de Saint-Jacques à l'andouille**, crème infusée au lard, risotto aux champignons et légumes poêlés
ou **Filet de Bar**, sauce chien, écrasé de pommes de terre et légumes persillés

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 4 mignardises
12€	15€	17.50€