



LATA **V** ERNE

Ici, en cuisine et en salle,  
s'activent des hommes et des femmes pour votre plaisir.

**Ouvert 7/7**  
*service continu*

Laissez-nous votre avis



# COCKTAILS

<b>MOSCOW MULE</b>	9
Vodka 4 cl, ginger beer, jus de citron frais	
<b>OLD FASHIONED</b> 14 cl	12
Scotch whisky Glenmorangie 12 ans, liqueur de fine orange, bitter	
<b>COCKTAIL de la TAVERNE</b> 14 cl	8
Crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant et sa brochette de griottes	
<b>AMERICANO</b> 12 cl	9
Vermouth rouge 4 cl, vermouth blanc 4 cl, Campari 4 cl	
<b>MAXI MOJITO</b> 50 cl	9
Rhum Havana club 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
<b>MAXI MOJITO FRAISE</b> 50 cl	9
Rhum Havana club 6 cl, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
<b>CUBA LIBRE</b>	9
Rhum 6 cl, coca-cola, citron	
<b>CAÏPIRINHA</b>	9
Cachaça 6 cl, citron vert, sucre de canne	
<b>PIÑA COLADA</b>	9
Rhum blanc 6 cl, malibu, purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche	
<b>APEROL SPRITZ</b>	9
Aperol 6 cl, pétillant, eau pétillante	
<b>LILLET TONIC BLANC</b>	9
Lillet blanc 6 cl, Schweppes tonic, citron vert	
<b>LILLET TONIC ROSÉ</b>	9
Lillet rosé 6 cl, Schweppes tonic, citron vert	
<b>GIN TONIC</b>	9
Gin 6 cl, Schweppes tonic	
<b>WHISKY-COCA</b>	9
Ballantine's 6 cl, coca-cola	
<b>PLANTEUR créole frais</b>	9
Fruits frais mixés minute, rhum ambré 6 cl	

## COCKTAILS sans alcool

<b>TAHITI COCKTAIL</b> 40 cl	7
Fruits frais mixés minute	
<b>VIRGIN MOJITO</b> 40 cl	7
Sirop de mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
<b>VIRGIN MOJITO Fraise</b> 40 cl	7
Sirop de mojito, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
<b>VIRGIN COLADA</b> 40 cl	7
Lait de coco, jus d'ananas, crème fraîche	

## SOFTS

<b>ICE TEA PÊCHE maison</b> 50 cl	6	Fanta orange 25 cl	4.5
Maxi diabolo	4.5	Orangina, Sprite 25 cl	4.5
Maxi sirop Vittel 50 cl	4.5	Schweppes indian tonic 25 cl	4.5
Coca-cola 33 cl	4.5	Schweppes agrumes 25 cl	4.5
Coca-cola cherry 33 cl	4.5	Tropico l'Original 25 cl	4.5
Coca-cola sans sucres 33 cl	4.5	Jus de fruit Minute Maid 25 cl	4.5
Fuze tea pêche 25 cl	4.5	Orange, ananas, abricot, pomme, tomate	

# A PARTAGER

<b>Planche de belles charcuteries</b>	12
assortiment de charcuteries tradition	
<b>Planche Mixte</b>	17
charcuteries & fromages affinés	
<b>Authentiques accras maison,</b>	7
sauce tartare	
<b>Calamars frits,</b>	7
sauce tartare	
<b>Arancinis</b>	7
parfumés à la truffe	
<b>Cromesquis de chèvre,</b>	7
sauce barbecue	
<b>Grand assortiment tapas frits</b>	15
assortiment généreux à partager	

## APÉRITIFS

<b>COCKTAIL de la TAVERNE</b> 14 cl	8
Crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant et sa brochette de griottes	
<b>KIR au BOURGOGNE</b> aligoté 14 cl	5
<b>COUPE de CHAMPAGNE MOËT</b> 14 cl	14
<b>KIR ROYAL</b> Champagne 14 cl	14
<b>KIR AU CIDRE</b> Breton 14 cl	5
<b>KIR PÉTILLANT</b> 14 cl	6
<b>RICARD, PASTIS</b> 2 cl	5
<b>MARTINI, SUZE, PINEAU, PORTO</b> 8 cl	5

## BIÈRES pressions

	25 cl	50 cl
<b>FISCHER</b> tradition, blonde 5 % vol	4.5	8
<b>SANT ERWANN</b> , bière d'abbaye 7 % vol	5.5	9
<b>BRITT</b> blanche, bière bretonne 4.8 % vol	5.5	9
<b>SANT ERWANN IPA</b> , bière bretonne 7 % vol	5.5	9
<b>DUCHESSE ANNE</b> , bière bretonne, blonde 6.9 % vol	5.5	9

## BIÈRES bouteilles

<b>HEINEKEN</b> sans alcool 33 cl	5
<b>DESPERADOS</b> 5.9 % vol 33 cl	6

## WHISKIES

<b>Ballantine's</b>	7
<b>Jack Daniel's Old N°7</b>	7
<b>Four Roses Bourbon</b>	7
<b>Aberlour</b> 10 years old	10
<b>Chivas XII</b> 12 years old	11
<b>The Glenlivet</b> 18 years old	14
<b>Fuji single blended</b>	12
Japanese	




# SAVEURS D'AILLEURS

## SALADES

- CAESAR** 17  
Salade, tomates, œuf poché, croustillant de blanc de volaille, Copeaux de Parmesan AOP, croûtons, sauce Caesar
- SALADE BURRATA** 17   
Burrata, tomates, huile d'olive vierge au pesto, basilic frais, roquette et toasts
- GRAND LARGE** 19   
Salade, tomates, œuf poché, toast de rillettes du pêcheur maison, brochette de St-Jacques et crevettes roses BIO, asperges, agrumes
- CROUSTILLANT de CHÈVRE** 17  
Salade, tomates, croustis de chèvre, jambon cru fumé, speck, champignons bruns, œuf poché
- LANDAISE** 18.5  
Salade, tomates, œuf poché, gésiers de volaille, magret fumé, toast brioché maison de foie gras, croûtons, pommes de terre sautées, vinaigrette à la framboise
- GREEN POKE** 17   
Coleslaw, tomates, mangue, carottes, lentilles corail, pain bao, maïs, pickles oignons rouges, guacamole
- POKE BOWL** 17  
Gravlax de saumon, coleslaw, tomates, mangue, carottes, céréales, guacamole

## PÂTES

Pâtes aux œufs cuites minute

- TAGLIATELLES CARBONARA** 16  
Crème fraîche, lardons, copeaux de Pecorino AOP
- TAGLIATELLES BURRATA & PESTO BASILICO** 17   
Burrata crémeuse, tomates confites, basilic frais, pesto
- TAGLIATELLES 4 FROMAGES** 17   
Crème fraîche au Taleggio AOP et Gorgonzola AOP, copeaux de Pecorino AOP et Parmesan AOP
- TAGLIATELLES au SAUMON** 17   
Emincé de filet de saumon grillé, crème de saumon fumé aux herbes
- LASAGNES SAUMON ÉPINARD maison** 17  
Gratinées à la mozzarella fior di latte, salade verte
- LASAGNES BOLOGNAISE maison,** 16  
Gratinées à la mozzarella fior di latte, salade verte

## PIZZAS

Pâte à pizza réalisée avec une farine label rouge, huile d'olive BIO & sel de Guérande IGP

- REINE** 13.5  
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, jambon au torchon, champignons bruns, olives kalamata
- PICCANTE** 14  
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, spianata piccante, merguez, oignons rouges, olives kalamata, persillade, jaune d'œuf
- ITALIENNE** 14.5  
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, champignons bruns, jambon cru fumé, speck, coppa di parma, jaune d'œuf
- MONTAGNARDE** 15  
Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, oignons rouges, pommes de terre sautées, Taleggio AOP, poitrine fumée
- 4 FROMAGES** 15   
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, Gorgonzola AOP, Taleggio AOP, chèvre affiné
- BURRATA** 16   
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, tomate cerise, pesto basilico, mozzarella burrata, basilic frais, roquette
- BACON BURGER** 15.5   
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, steak haché Angus, poitrine fumée, oignons rouges, cheddar, sauce BBQ,
- SAUMON** 15.5  
Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, champignons bruns, oignons rouges, saumon frais, persillade, citron
- TRUFFADE** 15.5   
Crème de Normandie AOP à la truffade, mozzarella fior di latte, jambon cru fumé, speck, champignons bruns, copeaux de Parmesan AOP, roquette, pesto basilico
- Portion frites ou salade** 3

### MENU ENFANT 12€

(- 12 ans)

**CHEESEBURGER** ou **PIZZA BAMBINO** (jambon et fromage)  
ou **NUGGETS de VOLAILLE** maison  
ou **FISH & CHIPS** maison  
+  
**GLACE OREO** ou **POM'POTE**  
ou **CRÊPE** Nutella & Smarties

## FORMULE du MIDI

Le midi, sauf week-end et jours fériés

**Plat du jour**  
ou **jambon à l'os** grillé,  
sauce barbecue, frites

12€

**Plat du jour**  
ou **jambon à l'os** grillé,  
sauce barbecue, frites

### Dessert

Crème caramel ou Mousse au chocolat  
ou Riz au lait ou Glace 2 boules  
ou Fromage blanc, coulis de fraise ou mangue

16€

**Plat du jour**  
ou **jambon à l'os** grillé,  
sauce barbecue, frites

### Café gourmand

18€

# RETOUR DE PÊCHE

## FRUITS de MER

6 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	12
12 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	24
CREVETTES ROSES BIO, mayonnaise maison	18
BULOTS, aioli maison	12
ARAIGNÉE ou TOURTEAU (selon arrivage), mayonnaise maison	16
LANGOUSTINES, mayonnaise maison	20
ASSIETTE de L'ÉCAILLER	25
3 huîtres, langoustines, crevettes roses BIO, bulots	

### le MONOCOQUE 49

1 araignée ou tourteau (selon arrivage), langoustines, bulots, crevettes roses BIO, mayonnaise maison & beurre AOP d'Isigny

### le CATAMARAN 65

9 huîtres N°3, langoustines, crevettes roses BIO, 1 araignée ou tourteau (selon arrivage), bulots, mayonnaise maison & beurre AOP d'Isigny

### le TRIMARAN 90

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

## POISSONS

BURGER de la BAIE, frites	23
Saint-Jacques snackées, galettes de pommes de terre croustillantes, fondue de poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc	
BROCHETTE de SAINT-JACQUES à l'andouille, 	23
beurre blanc, risotto aux champignons et légumes poêlés	
BROCHETTE MIX-GRILL :	23
Brochette crevettes roses BIO, Saint-Jacques, saumon, poisson du marché, sauce béarnaise, frites	
DUO de SAINT-JACQUES & FILET de BAR,	23
écrasé de pommes de terre et légumes persillés, sauce chien	
TRILOGIE de POISSONS en AÏOLI	23
3 filets de poissons du marché, aioli maison et ses petits légumes	
FISH and CHIPS maison, sauce tartare, frites	17
FILET de SAUMON grillé à la plancha,	18
beurre blanc, risotto aux champignons	
CHOUCROUTE de la MER	23
Chou préparé de la maison Angsthelm, filet de saumon, haddock, poisson blanc, brochette de Saint-Jacques et crevettes roses BIO, pommes de terre, beurre blanc	

## MOULES FRITES

selon saison

MOULES TRADITIONNELLES MARINIÈRES	16
Vin blanc, échalotes	
MOULES à la NORMANDE	16.5
Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny	
MOULES ROYALES	23
Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny, Saint-Jacques et crevettes BIO	

## \* MENU PLAISIR 25€

Cheese cake New-Yorkais salé & son gravlax de saumon maison

ou Rillettes du pêcheur maison aux herbes fraîches

ou Tataki de bœuf du soleil levant, marinade asiatique

ou Œufs BIO mayonnaise, coleslaw, croûtons & roquette

ou Soupe de poissons, rouille curry breton aux algues, croûtons, emmental



Brochette de poulet grillé au cajun, frites

ou Filet de saumon grillé à la plancha, beurre blanc, risotto aux champignons

ou Authentique saucisse maison, jus corsé et purée gourmande

ou Green Burger (bun's, haché de légumes, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce maison)

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 Crème caramel

ou Crêpes beurre sucre ou Caramel beurre salé ou Nutella

# L'INSTANT BRASSERIE

## ENTRÉES

<b>FOIE GRAS de CANARD maison,</b> aux pommes tatin & Calvados, toasts briochés maison	15
<b>CHEESE CAKE NEW-YORKAIS salé</b> avec son gravlax de saumon maison	9
<b>RILLETTES du PÊCHEUR maison,</b> aux herbes fraîches	8.5
<b>GRAVLAX de SAUMON sauce Chimichurry,</b> mariné aux herbes fraîches et baies roses	14
<b>TATAKI de BŒUF du SOLEIL LEVANT,</b> marinade asiatique	 10
<b>SOUPE de POISSONS,</b> rouille curry breton aux algues, croûtons, emmental	8.5
<b>ŒUFS BIO MAYO,</b> coleslaw, croûtons et roquette	7.5
<b>RAVIOLES aux CÈPES,</b> crème de Parmesan AOP	 12

## BURGERS

<b>BURGER CLASSIQUE,</b> frites Bun's artisanal, steak haché Angus, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce maison	17
<b>YELLOW BURGER,</b> frites Steak haché Angus, galettes de pommes de terre croustillantes, cheddar, salade, œuf au plat, sauce maison	 18
<b>BURGER SAVOYARD,</b> frites Bun's artisanal, steak haché Angus, fromage à raclette, poitrine fumée, salade, tomate, oignons, sauce maison	18
<b>GREEN BURGER,</b> frites Bun's artisanal, haché de légumes, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce maison, pesto basilico	 17.5
<b>BIG TAVERNE,</b> frites Bun's artisanal, 2 steaks hachés Angus, cheddar, poitrine fumée, mozza fior di latte, galette de pommes de terre, salade, tomate, oignons, sauce maison	22
<b>Portion frites ou salade</b>	3

## VIANDES

<b>CHATEAUBRIAND de FILET de BŒUF</b> grillé, gratin dauphinois, sauce béarnaise	23
<b>MAGRET de CANARD</b> au chouchen à la plancha, gratin dauphinois	22
<b>BELLE ENTRECÔTE</b> grillée de viande racée, frites	27
<b>BROCHETTE d'ONGLET de BŒUF</b> aux échalotes confites, frites	19
<b>RIBS de PORC MARINÉ</b> aux épices mexicaines, frites, maïs grillé, tortillas	18
<b>JARRETON BRAISÉ</b> « Maison des Gorronnaises », pommes grenailles en persillade	18
<b>AUTHENTIQUE SAUCISSE maison</b> (200 gr), jus corsé et purée gourmande	15
<b>BROCHETTE de POULET GRILLÉ au CAJUN,</b> frites	17
<b>BROCHETTE MIX-GRILL :</b> Brochette de bœuf, poulet, magret de canard, merguez, frites	22
<b>WOK THAÏ poulet,</b> noodles sautées au wok de légumes et champignons, lait de coco et curry thaï	 19
<b>TARTARE TRADITIONNEL de BŒUF CHAROLAIS</b> préparé minute (250 gr), frites	19
<b>CARPACCIO de BŒUF racé,</b> pesto basilic et copeaux de Parmesan AOP, frites	19
<b>CHOUROUTE SPÉCIALE ALSACIENNE</b> 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	22
<b>CHOUROUTE PAYSANNE ALSACIENNE</b> Chou préparé de la maison Angsthelm, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre	17
<b>Sauce au choix :</b> béarnaise, gorgonzola, poivre, échalotes, barbecue	

## \* MENU GOURMAND 35€

Foie gras de canard maison, aux pommes tatin & Calvados, toasts briochés maison  
**ou** Gravlax de saumon sauce Chimichurry, mariné aux herbes fraîches et baies roses  
**ou** Assiette de l'écailler (3 huîtres, langoustines, crevettes roses BIO, bulots)  
**ou** Ravioles aux cèpes, crème de Parmesan AOP



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



Tous les desserts **ou** Coupes glacées au choix à la carte\*  
(\*café ou thé gourmand + 2€)



# PLAISIRS GOURMANDS

## FROMAGES

Sélection de 4 fromages affinés, salade verte 8

## DESSERTS

CAFÉ GOURMAND & 4 gourmandises du pâtissier 9

THÉ GOURMAND & 4 gourmandises du pâtissier 9

OMELETTE NORVÉGIENNE 8.5  
Flambée au rhum ambré

PROFITEROLES au CHOCOLAT 8.5  
Choux garnis glace vanille, chocolat chaud, chantilly

CŒUR FONDANT au CHOCOLAT grand cru 8  
Sorbet mangue Alphonso des Indes

AUTHENTIQUE CRÈME BRÛLÉE à la vanille 8

TIRAMISU aux POMMES façon tatin & Spéculoos 8

CRÈME au CAMEL de notre enfance  8

RIZ au LAIT de BERNADETTE, 8  
caramel au beurre salé

MOUSSE au CHOCOLAT à la fleur de sel  8

FROMAGE BLANC 7.5  
& coulis de fraise ou mangue

SALADE de FRUITS FRAIS à la menthe 8

BABA au RHUM de Marie-Galante 9  
à la vanille de Madagascar, par Luc Mobihan

PAVLOVA aux fruits de saisons, sorbet au fruit 9


CRÊPES BEURRE SUCRE 7.5

CRÊPES NUTELLA 7.5

CRÊPES CAMEL BEURRE SALÉ 7.5

## COUPES GLACÉES

MALOUINE 8.5  
1 boule glace palet breton, 1 boule glace yaourt Malo,  
1 boule glace vanille Bourbon, crumble au beurre salé,  
sauce caramel au beurre salé, chantilly

BRETONNE  8.5  
2 boules glace caramel beurre salé, 1 boule de glace vanille  
Bourbon, sauce caramel au beurre salé, palet breton, chantilly

FRAISEMENT BON 8.5  
1 boule glace palet breton, 1 sorbet fraise Senga Sengana,  
1 boule glace vanille Bourbon, coulis de fraise,  
crumble au beurre salé, chantilly

OREO 8.5  
2 boules de glace Oreo, 1 boule de glace vanille Bourbon,  
sauce chocolat chaud, chantilly, biscuit Oreo

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

POM'CRUMBLE 8.5  
1 boule glace palet breton, 1 boule glace vanille Bourbon,  
1 sorbet pomme, pommes caramélisées, sauce caramel beurre  
salé, crumble au beurre salé, chantilly

L'EXOTIQUE 8.5  
1 sorbet mangue Alphonso d'inde, 1 sorbet citron vert,  
1 boule glace noix de coco, coulis de mangue,  
crumble au beurre salé, chantilly

FRUITS ROUGES 8.5  
1 boule sorbet cassis, 1 fraise Senga Sengana, 1 framboise,  
coulis de fraise, meringue concassée, chantilly

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

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

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

COLONEL 8.5  
3 boules sorbet citron vert, Vodka Belvedere

COUPE de GLACE 2 boules 5.5 3 boules 7  
Glaces : chocolat noir, vanille bourbon, café, rhum-raisins, Oréo,  
caramel beurre salé, yaourt Malo, palet breton, noix de coco  
Sorbets : citron vert, mangue Alphonso, pomme, fraise Senga Sengana,  
framboise, cassis

## BOISSONS chaudes

Café	2.5	Café gourmand	9
Café allongé	2.9	& 4 gourmandises du pâtissier	
Décaféiné	2.5	Thé gourmand	9
Cappuccino	4	& 4 gourmandises du pâtissier	
Thé sélection	3.5	Chocolat viennois	4.5
Irish coffee (alcool 4 cl)	10		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

Le cahier des allergènes est à votre disposition.

\* dans les menus toutes modifications entraînent un supplément.

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.

## DIGESTIFS

Shooter 2 cl	5	Armagnac 4 cl	9
Calvados 4 cl	9	Baileys 4 cl	9
Cognac 4 cl	9	Grand-Marnier 4 cl	9
Gin 4 cl	9	Menthe Pastille 4 cl	9
Rhum Bumbu Original 4 cl	9	Get 27, Get 31 4 cl	9

## EAUX

	50 cl	1 litre
Vittel	4	5
San Pellegrino	4	5
Perrier fines bulles	4	5

# VINS BLANCS

**CHARDONNAY, Vin de France,**



**Éric Huteau**

Sec et doux à la fois, fin. A déguster en apéritif, avec des produits de la mer, salades & viandes blanches.

**SAUVIGNON IGP, Gascogne**

**Domaine Le Tuquet**

Fraîcheur et rondeur qui s'apprécie aussi bien en apéritif qu'en accompagnement d'un met de la mer.

**CÔTES de GASCOGNE IGP,**

**Gros Manseng, tortues d'Uby**

Moelleux, idéal en apéritif, foie gras ou en dessert.

**COTEAUX du LAYON AOC,**

**Dumnacus Vignerons**

Liquoreux, idéal en apéritif, foie gras ou en dessert.

**VALENÇAY AOP,**

**Domaine Gibault**

Voisin de Quincy, belle découverte !

A tester dès l'apéritif, sur un poisson grillé ou en sauce.

**CHENIN, Marcel Martin**

Des arômes raffinés, une belle expression du terroir.

Parfait pour accompagner fruits de mer et plats légers.

**QUINCY AOP,**

**Domaine Siret-Courtaud**

Finesse et caractère pour un vin frais, fruité et vif, qui s'associe parfaitement avec les produits de la mer.

**CÔTES du RHÔNE AOP,**

**Les Armoiries**

Une robe brillante or pâle.

Pour accompagner vos poissons et fromages.

**BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP,**



**La Buxynoise**

S'accorde aussi bien avec un poisson qu'une choucroute.

**CHABLIS AOC,**

**Domaine Jean Collet & Fils**

Très bel équilibre en bouche. Parfait en apéritif ou avec des fruits de mer ou charcuteries.

**Cloudy Bay, New Zealand**

Etonnant avec ses arômes saisissants,

considéré comme un modèle d'excellence du

nouveau monde. Idéal pour les fruits de mer et poissons.

# VINS ROSÉS

**CORSE igr de l'Île de Beauté,**



**Domaine Casa Rossa**

Désaltérant et vin de soleil par excellence.

**PROVENCE IGP, Méditerranée, BIO,**

**La Croix de Peyrassol**

Portez le verre au nez pour apprécier ses arômes de fruits rouges et de fleurs.

**CÔTES de PROVENCE AOC,**

**Maison Sainte-Marguerite**

Alliance parfaite entre finesse, élégance et plaisir aromatique.

**CÔTES de PROVENCE AOC,**

**Minuty prestige**

Vibrant d'expression, véritable joyau de fraîcheur et de fruits

# VINS ROUGES

**BLAYE CÔTES de BORDEAUX AOC,**

**Chant du Coq**

Moyennement tannique, souple et fruité avec des saveurs épicées et fruits rouges.

**SYRAH & MARSELAN,**



**Côte de Bœuf**

Nez intense. Idéal pour vos planches de charcuteries, viandes de bœuf et desserts aux fruits ou chocolat.

**SAUMUR CHAMPIGNY AOP,**

**Domaine la Bonnelière**

Léger qui met en appétit.

**SAINT-NICOLAS de BOURGUEIL AOC,**

**Les vingt Lieux-Dits**

Gouleyant, élégant et friand.

Parfait sur une viande rouge ou blanche.

**CÔTES du RHÔNE AOC,**



**Demazet Comte de Galléan**

Très équilibré avec des tannins soyeux.

Il accompagnera vos planches de charcuteries et vos viandes rouges.

**PINOT NOIR IGP, val de loire,**

**Domaine Réthoré Davy**

Finesse et élégance pour réunir des amateurs de vin rouge «léger».

**SYRAH IGP, pays d'Oc,**

**Domaine de la Baume**

Généreux et gourmand.

Se marie parfaitement avec toutes les viandes.

**HAUT-MÉDOC AOC,**

**La Fleur Cissac**

Idéal avec les viandes et un régal avec le jarretton braisé.

**SAINT-ÉMILION AOC,**

**Château Vieux Verdot**

Belle bouteille d'exception, pour un repas réussi.

**PIC SAINT-LOUP AOC,**

**La Vigne du Loup**

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, Maison Chanzy**

**«Le Bois Cassien»**

Agréable arôme de fruits rouges, légèrement tannique, en accord pour un menu complet.

**LALANDE de POMEROL AOP,**

**Château Sergant**

Robe rubis très soutenue, ample et équilibré.

Accompagnera viandes rouges et fromages.

**CLOUDY BAY, New Zealand**

Arômes fruités de cerise noire. L'aération révèle des notes subtiles de pétales de rose et d'épices douces.

**SAINT-ESTÈPHE AOP,**

**Château de Saint-Estèphe**

Tannique, plein et délicat aux arômes de fruits rouges cassis et cerise.

Valeur sûre pour viandes rouges et fromages.

# CHAMPAGNES

**Moët & Chandon**

**Veuve Clicquot**

LA CAVE



**LA TAVERNE**  
s'adapte...

Tous vos événements sont possibles ou presque !

2 rue de l'Alma - 35000 Rennes  
[contact@latavernerennes.com](mailto:contact@latavernerennes.com)  
[www.lataverne-rennes.com](http://www.lataverne-rennes.com)  
02 99 30 26 00