



LATA **V** ERNE

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

Ouvert 7/7
service continu

Laissez-nous votre avis



COCKTAILS

MOSCOW MULE	10
Vodka 4 cl, ginger beer, jus de citron frais	
OLD FASHIONED 14 cl	12
Scotch whisky Glenmorangie 12 ans, liqueur de fine orange, bitter	
COCKTAIL de la TAVERNE 14 cl	9
Crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant et sa brochette de griottes	
AMERICANO 12 cl	10
Vermouth rouge 4 cl, vermouth blanc 4 cl, Campari 4 cl	
MAXI MOJITO 50 cl	10
Rhum Havana club 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
MAXI MOJITO FRAISE 50 cl	10
Rhum Havana club 6 cl, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
CUBA LIBRE	10
Rhum 6 cl, coca-cola, citron	
CAÏPIRINHA	10
Cachaça 6 cl, citron vert, sucre de canne	
PIÑA COLADA	10
Rhum blanc 6 cl, malibu, purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche	
APEROL SPRITZ	10
Aperol 6 cl, pétillant, eau pétillante	
LILLET TONIC BLANC	10
Lillet blanc 6 cl, Schweppes tonic, citron vert	
LILLET TONIC ROSÉ	10
Lillet rosé 6 cl, Schweppes tonic, citron vert	
GIN TONIC	10
Gin 6 cl, Schweppes tonic	
WHISKY-COCA	10
Ballantine's 6 cl, coca-cola	
PLANTEUR créole frais	10
Fruits frais mixés minute, rhum ambré 6 cl	



COCKTAILS sans alcool

TAHITI COCKTAIL 40 cl	8
Fruits frais mixés minute	
VIRGIN MOJITO 40 cl	8
Sirop de mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
VIRGIN MOJITO Fraise 40 cl	8
Sirop de mojito, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
VIRGIN COLADA 40 cl	8
Lait de coco, jus d'ananas, crème fraîche	

SOFTS

ICE TEA PÊCHE maison 50 cl	6	Fanta orange 25 cl	5
Maxi diabolo	5	Orangina, Sprite 25 cl	5
Maxi sirop Vittel 50 cl	5	Schweppes indian tonic 25 cl	5
Coca-cola 33 cl	5	Schweppes agrumes 25 cl	5
Coca-cola cherry 33 cl	5	Tropico l'Original 25 cl	5
Coca-cola sans sucres 33 cl	5	Jus de fruit Minute Maid 25 cl	5
Fuze tea pêche 25 cl	5	Orange, ananas, abricot, pomme, tomate	

A PARTAGER

Planche de belles charcuteries assortiment de charcuteries tradition	14
Planche Mixte charcuteries & fromages affinés	19
Authentiques accras maison, sauce tartare	9
Calamars frits, sauce tartare	9
Arancinis parfumés à la truffe	9
Cromesquis de chèvre, sauce barbecue	9
Grand assortiment tapas frits assortiment généreux à partager	17



APÉRITIFS

COCKTAIL de la TAVERNE 14 cl	9
Crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant et sa brochette de griottes	
KIR au BOURGOGNE aligoté 14 cl	6
COUPE de CHAMPAGNE MOËT 14 cl	14
KIR ROYAL Champagne 14 cl	14
KIR AU CIDRE Breton 14 cl	6
KIR PÉTILLANT 14 cl	7
RICARD, PASTIS 2 cl	6
MARTINI, SUZE, PINEAU, PORTO 8 cl	6



BIÈRES pressions

	25 cl	50 cl
FISCHER tradition, blonde 5 % vol	5	9
SANT ERWANN, bière d'abbaye 7 % vol	6	10
BRITT blanche, bière bretonne 4.8 % vol	6	10
SANT ERWANN IPA, bière bretonne 7 % vol	6	10
DUCHESSE ANNE, bière bretonne, blonde 6.9 % vol	6	10

BIÈRES bouteilles

HEINEKEN sans alcool 33 cl	5
DESPERADOS 5.9 % vol 33 cl	7

WHISKIES 4 cl

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

SAVEURS D'AILLEURS

SALADES

CAESAR 19
Salade, tomates, œuf poché, croustillant de blanc de volaille, copeaux de Parmesan AOP, croûtons, sauce Caesar

SALADE BURRATA  19
Burrata, tomates, huile d'olive vierge au pesto, basilic frais, roquette et toasts

GRAND LARGE 21
Salade, tomates, œuf poché, toast de rillettes du pêcheur maison, brochette de St-Jacques et crevettes roses BIO, asperges, agrumes

CROUSTILLANT de CHÈVRE 19
Salade, tomates, croustis de chèvre, jambon cru fumé, speck, champignons bruns, œuf poché

LANDAISE 21
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  19
Coleslaw, tomates, mangue, carottes, lentilles corail, pain bao, maïs, pickles oignons rouges, guacamole

POKE BOWL 19
Gravlax de saumon, coleslaw, tomates, mangue, carottes, céréales, guacamole

PÂTES

Pâtes aux œufs cuites minute

TAGLIATELLES CARBONARA 17
Crème fraîche, lardons, copeaux de Pecorino AOP

TAGLIATELLES BURRATA & PESTO BASILICO  18
Burrata crémeuse, tomates confites, basilic frais, pesto

TAGLIATELLES 4 FROMAGES  18
Crème fraîche au Taleggio AOP et Gorgonzola AOP, copeaux de Pecorino AOP et Parmesan AOP

TAGLIATELLES au SAUMON 18
Emincé de filet de saumon grillé, crème de saumon fumé aux herbes

LASAGNES SAUMON ÉPINARD maison 18
Gratinées à la mozzarella fior di latte, salade verte

LASAGNES BOLOGNAISE maison, 17
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 15
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, jambon au torchon, champignons bruns, olives kalamata

PICCANTE 16
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, spianata piccante, merguez, oignons rouges, olives kalamata, persillade, jaune d'œuf

ITALIENNE 16
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, champignons bruns, jambon cru fumé, speck, coppa di parma, jaune d'œuf

MONTAGNARDE 17
Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, oignons rouges, pommes de terre sautées, Taleggio AOP, poitrine fumée

4 FROMAGES  17
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, Gorgonzola AOP, Taleggio AOP, chèvre affiné

BURRATA  18
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, tomate cerise, pesto basilico, mozzarella burrata, basilic frais, roquette

BACON BURGER 18
Tomate BIO, mozzarella fior di latte, steak haché Angus, poitrine fumée, oignons rouges, cheddar, sauce BBQ,

SAUMON 18
Crème de Normandie AOP, mozzarella fior di latte, champignons bruns, oignons rouges, saumon frais, persillade, citron

TRUFFADE 18
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 19€

(- 12 ans)

CHEESEBURGER

ou

PIZZA BAMBINO (jambon et fromage)

ou

NUGGETS de VOLAILLE maison

ou

FISH & CHIPS maison

+

★ Coupe glacée Oréo + 1 kinder surprise

ou Crêpe Nutella & Smarties + 1 kinder surprise

RETOUR DE PÊCHE

FRUITS de MER

6 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	14
12 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	26
CREVETTES ROSES BIO, mayonnaise maison	18
BULOTS, aioli maison	14
ARAIGNÉE ou TOURTEAU (selon arrivage), mayonnaise maison	16
LANGOUSTINES, mayonnaise maison	24
ASSIETTE de L'ÉCAILLER	27
3 huîtres, langoustines, crevettes roses BIO, bulots	

le MONOCOQUE 54

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

le CATAMARAN 70

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

le TRIMARAN 95

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 25
Saint-Jacques snackées,
galettes de pommes de terre croustillantes,
fondue de poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc

BROCHETTE MIX-GRILL : 25
Brochette crevettes roses BIO, Saint-Jacques, saumon,
poisson du marché, sauce béarnaise, frites

BROCHETTE de SAINT-JACQUES  29
au lard de « cochon élevé sur paille »,
écrasé de pommes de terre aux noisettes, beurre persillé

TRILOGIE de POISSONS en AÏOLI 25
3 filets de poissons du marché, aioli maison
et ses petits légumes

DUO de LOTTE et CŒUR de SAUMON,  32
risotto Parmigiano sauce hollandaise au champagne

FISH and CHIPS maison, sauce tartare, frites 20

FILET de SAUMON grillé à la plancha, 19
beurre blanc, risotto aux champignons

CHOUROUTE de la MER 25
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 18
Vin blanc, échalotes

MOULES à la NORMANDE 18
Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny

MOULES ROYALES 25
Vin blanc, échalotes et crème AOP d'Isigny,
Saint-Jacques et crevettes BIO

* MENU FÊTES 49€

Mise en bouche

+
entrée

+
plat

+
dessert

MISE en BOUCHE

ENTRÉE

Foie gras de canard marbré au cacao bio torréfié,
brioche maison au gruë

ou Ravioles aux cèpes, bisque de homard bleu,
copeaux de parmesan AOP

ou Saumon gravlax
et crémeux de chair de crabe aux herbes fraîches

ou Déclinaison de fruits de mer

L'INSTANT BRASSERIE

ENTRÉES

- FOIE GRAS de CANARD maison,**  16
marbré au cacao bio torréfié, brioche maison au gruë
- CHEESE CAKE NEW-YORKAIS salé** 10
avec son gravlax de saumon maison
- RILLETTES du PÊCHEUR maison,** 9
aux herbes fraîches
- SAUMON GRAVLAX & crémeux de chair de crabe**  16
aux herbes fraîches
- TATAKI de BŒUF du SOLEIL LEVANT,** 12
marinade asiatique
- SOUPE de POISSONS,** 9
rouille curry breton aux algues, croûtons, emmental
- ŒUFS BIO MAYO,** coleslaw, croûtons et roquette 8
- RAVIOLES aux CÈPES, bisque de homard bleu,**  14
copeaux de parmesan AOP

BURGERS

- BURGER CLASSIQUE,** frites 18
Bun's artisanal, steak haché Angus, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce maison
- YELLOW BURGER,** frites 19
Steak haché Angus, galettes de pommes de terre croustillantes, cheddar, salade, œuf au plat, sauce maison
- BURGER SAVOYARD,** frites 19
Bun's artisanal, steak haché Angus, fromage à raclette, poitrine fumée, salade, tomate, oignons, sauce maison
- GREEN BURGER,** frites  19
Bun's artisanal, haché de légumes, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce maison, pesto basilico
- BIG TAVERNE,** frites 24
Bun's artisanal, 2 steaks hachés Angus, cheddar, poitrine fumée, mozza fior di latte, galette de pommes de terre, salade, tomate, oignons, sauce maison
- Portion frites ou salade** 3

VIANDES

- FILET de BŒUF ROSSINI,** jus corsé,  30
nems de champignons truffés, gratin dauphinois
- BELLE ENTRECÔTE** grillée de viande racée, frites 28
- BROCHETTE d'ONGLET de BŒUF** 20
aux échalotes confites, frites
- MAGRET de CANARD confit au cassis,**  29
croustillant de pommes de terre et artichaut rôti
- RIBS de PORC MARINÉ** aux épices mexicaines, 19
frites, maïs grillé, tortillas
- JARRETON BRAISÉ** « Maison des Gorronnaises », 19
pommes grenailles en persillade
- AUTHENTIQUE SAUCISSE maison** (200 gr), 18
jus corsé et purée gourmande
- BROCHETTE de POULET GRILLÉ au CAJUN,** frites 19
- BROCHETTE MIX-GRILL :** 23
Brochette de bœuf, poulet, magret de canard, merguez, frites
- WOK THAÏ** poulet, 20
noodles sautées au wok de légumes et champignons, lait de coco et curry thaï
- TARTARE TRADITIONNEL de BŒUF CHAROLAIS** 20
préparé minute (250 gr), frites
- CARPACCIO de BŒUF racé,** 20
pesto basilic et copeaux de Parmesan AOP, frites
- CHOUROUTE SPÉCIALE ALSACIENNE** 24
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
- CHOUROUTE PAYSANNE ALSACIENNE** 19
Chou préparé de la maison Angsthelm, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre
- Sauce au choix :** béarnaise, gorgonzola, poivre, échalotes, barbecue

PLAT

- Filet de bœuf Rossini, jus corsé,**
nems de champignons truffés, gratin dauphinois
- ou Duo de lotte et cœur de saumon,**
risotto Parmigiano sauce hollandaise au champagne
- ou Magret de canard confit au cassis,**
croustillant de pommes de terre et artichaut rôti
- ou Brochettes de Saint-Jacques**
au lard de « cochon élevé sur paille », écrasé de pommes de terre aux noisettes, beurre persillé

DESSERT

- Soufflé glacé au Grand-Marnier,**
marmelade de fruits rouges
- ou Gratin de fruits exotiques, litchi, mangue et**
ananas et son sorbet citron vert de Mexique
- ou Mille-feuille Kara, crème mousseline**
à la vanille Bourbon et ses griottes Amarena
- ou « Bigoudène glacée »,**
Gavotte croustillante, glace yaourt Malo, glace caramel beurre salé, glace blé noir, caramel beurre salé maison, Chantilly

PLAISIRS GOURMANDS

FROMAGES

Sélection de 4 fromages affinés, salade verte 8

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND & 4 gourmandises du pâtissier 10

THÉ GOURMAND & 4 gourmandises du pâtissier 10

OMELETTE NORVÉGIENNE 9
flambée au rhum ambré

GRATIN de FRUITS EXOTIQUES, 12
litchi, mangue et ananas & son sorbet citron vert de Mexique

PROFITEROLES au CHOCOLAT 9
Choux garnis glace vanille, chocolat chaud, chantilly

CŒUR FONDANT au CHOCOLAT grand cru 9
Sorbet mangue Alphonso des Indes

MILLE-FEUILLE KARA, 12
crème mousseline à la vanille Bourbon
et ses griottes Amarena

AUTHENTIQUE CRÈME BRÛLÉE à la vanille 9

TIRAMISU aux POMMES façon tatin & Spéculoos 9

CRÈME au CARMEL de notre enfance 9

RIZ au LAIT de BERNADETTE, 9
caramel au beurre salé

MOUSSE au CHOCOLAT à la fleur de sel 9

SOUFFLÉ GLACÉ au GRAND-MARNIER, 12
marmelade de fruits rouges

FROMAGE BLANC & coulis de fraise ou mangue 8

SALADE de FRUITS FRAIS à la menthe 9

BABA au RHUM de Marie-Galante 10
à la vanille de Madagascar, par Luc Mobihan

PAVLOVA aux fruits de saisons, sorbet au fruit 9

CRÊPES BEURRE SUCRE 8

CRÊPES NUTELLA 8

CRÊPES CARMEL BEURRE SALÉ 8

COUPES GLACÉES

MALOUINE 10
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 10
2 boules glace caramel beurre salé, 1 boule de glace vanille
Bourbon, sauce caramel au beurre salé, palet breton, chantilly

BIGOUDENE GLACÉE 12
Gavotte croustillante, glace yaourt Malo,
glace caramel beurre salé, glace blé noir,
caramel beurre salé maison, Chantilly

FRAISEMENT BON 10
1 boule glace palet breton, 1 sorbet fraise Senga Sengana,
1 boule glace vanille Bourbon, coulis de fraise,
crumble au beurre salé, chantilly

OREO 10
2 boules de glace Oreo, 1 boule de glace vanille Bourbon,
sauce chocolat chaud, chantilly, biscuit Oreo

CHOCO-COCO 10
1 boule glace chocolat noir, 2 boules noix de coco, sauce chocolat
chaud, copeaux de chocolat, meringue concassée, chantilly

POM'CRUMBLE 10
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 10
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 10
1 boule sorbet cassis, 1 fraise Senga Sengana, 1 framboise,
coulis de fraise, meringue concassée, chantilly

DAME BLANCHE 9
3 boules glace vanille Bourbon, sauce chocolat chaud, chantilly

COLONEL 10
3 boules sorbet citron vert, Vodka Belvedere

COUPE de GLACE 2 boules 6 3 boules 8
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	10
Café allongé	2.9	& 4 gourmandises du pâtissier	
Décaféiné	2.5	Thé gourmand	10
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	6	Armagnac 4 cl	10
Calvados 4 cl	10	Baileys 4 cl	10
Cognac 4 cl	10	Grand-Marnier 4 cl	10
Gin 4 cl	10	Menthe Pastille 4 cl	10
Rhum Bumbu Original 4 cl	10	Get 27, Get 31 4 cl	10

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
Étonnant 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 TAVERNE
s'adapte...

Tous vos événements sont possibles ou presque !

2 rue de l'Alma - 35000 Rennes
contact@latavernerennes.com
www.lataverne-rennes.com
02 99 30 26 00