



LATAVERNE

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



INSTANT D'ÉTÉNTE

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 50cl	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	14
assortiment de charcuteries tradition	
Planche Mixte	19
charcuteries & fromages affinés	
Authentiques accras maison, COUP DE CŒUR	9
sauce tartare	
Calamars frits, COUP DE CŒUR	9
sauce tartare	
Arancinis	9
parfumés à la truffe	
VÉGÉTARIEN	
Cromesquis de chèvre, COUP DE CŒUR	9
sauce barbecue	
Grand assortiment tapas frits	17
assortiment généreux à partager	

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

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	12
Japanese	

SAVEURS D'AILLEURS

SALADES

CAESAR

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

19

SALADE BURRATA

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



19

GRAND LARGE

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

21

CROUSTILLANT de CHÈVRE

Salade, tomates, cromesquis de chèvre, jambon cru fumé, speck, champignons bruns, œuf poché

19

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

21

GREEN POKE

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



19

POKE BOWL

Gravlax de saumon, colescow, tomates, mangue, carottes, céréales, guacamole

19

PÂTES

Pâtes aux œufs cuites minute

TAGLIATELLES CARBONARA

Crème fraîche, lardons, copeaux de Pecorino AOP

17

TAGLIATELLES BURRATA & PESTO BASILICO

Burrata crémeuse, tomates confites, basilic frais, pesto



18

TAGLIATELLES 4 FROMAGES

Crème fraîche au Taleggio AOP et Gorgonzola AOP, copeaux de Pecorino AOP et Parmesan AOP



18

TAGLIATELLES au SAUMON

Emincé de filet de saumon grillé, crème de saumon fumé aux herbes

18

LASAGNES SAUMON ÉPINARD maison

Gratinées à la mozzarella fior di latte, salade verte

18

LASAGNES BOLOGNAISE maison,

Gratinées à la mozzarella fior di latte, salade verte

17

PIZZAS

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

REINE

Tomate BIO, mozzarella fior di latte, jambon au torchon, champignons bruns, olives kalamata

15

PICCANTE

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

16

ITALIENNE

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

16

MONTAGNARDE

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

17

4 FROMAGES

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



17

BURRATA

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



18

BACON BURGER

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

18

SAUMON

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

18

TRUFFADE

Crème de Normandie AOP à la truffade, mozzarella fior di latte, jambon cru fumé, speck, champignons bruns, copeaux de Parmesan AOP, roquette, pesto basilico

18

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	BURGER de la BAIE, frites	25
12 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	26	Saint-Jacques snackées, galettes de pommes de terre croustillantes, fondue de poireaux à la crème AOP d'Isigny, beurre blanc	
CREVETTES ROSES BIO, mayonnaise maison	18		
BULOTS, aïoli maison	14	BROCHETTE MIX-GRILL :	25
ARAIgnÉE ou TOURTEAU (selon arrivage), mayonnaise maison	16	Brochette crevettes roses BIO, Saint-Jacques, saumon, poisson du marché, sauce béarnaise, frites	
LANGOUSTINES, mayonnaise maison	24		
ASSIETTE de L'ÉCAILLER	27	BROCHETTE de SAINT-JACQUES	29
3 huîtres, langoustines, crevettes roses BIO, bulots		au lard de « cochon élevé sur paille », écrasé de pommes de terre aux noisettes, beurre persillé	

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, aïoli 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, beurre blanc, risotto aux champignons	19

CHOUCRUTE de la MER

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

BURGERS

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

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

VIANDES

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

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 Mobicahn

PAVLOVA aux fruits de saisons, sorbet au fruit

9

CRÊPES BEURRE SUCRE

8

CRÊPES NUTELLA

8

CRÊPES CARAMEL 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

BIGOUDÈNE GLACÉE

COUP DE COEUR 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		

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

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

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.

VINS BLANCS

CHARDONNAY, Vin de France, Coup de cœur
Eric 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, Dumnaçus 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, Coup de cœur
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.

verre 14cl pichet 50cl Bteille 75cl



6 19 27

VINS ROSÉS

CORSE igt de l'Île de Beauté, Coup de cœur
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 épicees et fruits rouges.

SYRAH & MARSELAN, Côte de Bœuf
COUP DE CŒUR
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.

SAIN-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
COUP DE CŒUR
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 jarret 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 AOC, 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 AOC, Château de Saint-Estèphe
Tannique, plein et délicat aux arômes de fruits rouges cassis et cerise.
Valeur sûre pour viandes rouges et fromages.

CHAMPAGNES

flûte 14 cl Bteille 75 cl



14 75

Moët & Chandon

Veuve Clicquot

verre 14cl pichet 50cl Bteille 75cl



6 19 28

6.5 21 29

6.5 21 29

6.5 21 29

6.5 21 29

38

29

29

46

49

59

59

Bteille 75 cl

85

LA CAVE

LA TAVERNE

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