

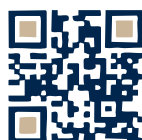


LATA **V** ERNE

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 9.5
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 8.5 
Crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant et sa brochette de griottes

AMERICANO 12 cl 9.5
Vermouth rouge 4 cl, vermouth blanc 4 cl, Campari 4 cl

MAXI MOJITO 50 cl 9.5
Rhum Havana club 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

MAXI MOJITO FRAISE 50 cl 9.5
Rhum Havana club 6 cl, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

CUBA LIBRE 9.5
Rhum 6 cl, coca-cola, citron

CAÏPIRINHA 9.5
Cachaça 6 cl, citron vert, sucre de canne

PIÑA COLADA 9.5
Rhum blanc 6 cl, malibu, purée de coco, jus d'ananas, crème fraîche

APEROL SPRITZ 9.5
Aperol 6 cl, pétillant, eau pétillante

LILLET TONIC BLANC 9.5
Lillet blanc 6 cl, Schweppes tonic, citron vert

LILLET TONIC ROSÉ 9.5
Lillet rosé 6 cl, Schweppes tonic, citron vert

GIN TONIC 9.5
Gin 6 cl, Schweppes tonic

WHISKY-COCA 9.5
Ballantine's 6 cl, coca-cola

PLANTEUR créole frais 9.5
Fruits frais mixés minute, rhum ambré 6 cl

COCKTAILS sans alcool

TAHITI COCKTAIL 40 cl 7
Fruits frais mixés minute

VIRGIN MOJITO 40 cl 7
Sirop de mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

VIRGIN MOJITO Fraise 40 cl 7
Sirop de mojito, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

VIRGIN COLADA 40 cl 7
Lait de coco, jus d'ananas, crème fraîche

SOFTS

ICE TEA PÊCHE maison 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 Jus de fruit Minute Maid 25 cl 4.5

Coca-cola sans sucres 33 cl 4.5 Orange, ananas, abricot, pomme, tomate

Fuze tea pêche 25 cl 4.5

A PARTAGER

Planche de belles charcuteries assortiment de charcuteries tradition 12

Planche Mixte charcuteries & fromages affinés 17

Authentiques accras maison, sauce tartare 8 


Calamars frits, sauce tartare 8

Arancinis parfumés à la truffe  8

Cromesquis de chèvre, sauce barbecue 8

Grand assortiment tapas frits assortiment généreux à partager 15

APÉRITIFS

COCKTAIL de la TAVERNE 14 cl 8.5 
Crème de griottes, crème de fraise, triple sec, citron, Blanc de Blancs pétillant et sa brochette de griottes

KIR au BOURGOGNE aligoté 14 cl 5.5

COUPE de CHAMPAGNE MOËT 14 cl 14

KIR ROYAL Champagne 14 cl 14

KIR AU CIDRE Breton 14 cl 5.5

KIR PÉTILLANT 14 cl 6.5

RICARD, PASTIS 2 cl 5.5

MARTINI, SUZE, PINEAU, PORTO 8 cl 5.5

BIÈRES pressions

FISCHER tradition, blonde 5 % vol 25 cl 50 cl 4.5 8

SANT ERWANN, bière d'abbaye 7 % vol 5.5 9

BRITT blanche, bière bretonne 4.8 % vol 5.5 9

SANT ERWANN IPA, bière bretonne 7 % vol 5.5 9

DUCHESSE ANNE, bière bretonne, blonde 6.9 % vol 5.5 9

BIÈRES bouteilles

HEINEKEN sans alcool 33 cl 5

DESPERADOS 5.9 % vol 33 cl 6

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 17.5

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

SALADE BURRATA 17.5

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

GRAND LARGE 19.5

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

CROUSTILLANT de CHÈVRE 17.5

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

LANDAISE 19

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 18

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

POKE BOWL 18

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

PÂTES Pâtes aux œufs cuites minute

TAGLIATELLES CARBONARA 16.5

Crème fraîche, lardons, copeaux de Pecorino AOP

TAGLIATELLES BURRATA & PESTO BASILICO 17.5

Burrata crémeuse, tomates confites, basilic frais, pesto

TAGLIATELLES 4 FROMAGES 17.5

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 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 14

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

PICCANTE 14.5

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

ITALIENNE 15

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

MONTAGNARDE 16

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

4 FROMAGES 16

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

BURRATA 17

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

BACON BURGER 17

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

SAUMON 17

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

TRUFFADE 16.5

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

12.5€

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

16.5€

Plat du jour

ou jambon à l'os grillé,
sauce barbecue, frites

+

Café gourmand

18.5€

RETOUR DE PÊCHE

FRUITS de MER

6 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	14
12 HUÎTRES CREUSES N°3 de CANCALE	25
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	24
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, 	24
beurre blanc, risotto aux champignons et légumes poêlés	
BROCHETTE MIX-GRILL :	24
Brochette crevettes roses BIO, Saint-Jacques, saumon, poisson du marché, sauce béarnaise, frites	
DUO de SAINT-JACQUES & FILET de BAR,	24
écrasé de pommes de terre et légumes persillés, sauce chien	
TRILOGIE de POISSONS en AÏOLI	24
3 filets de poissons du marché, aioli maison et ses petits légumes	
FISH and CHIPS maison, sauce tartare, frites	18
FILET de SAUMON grillé à la plancha,	19
beurre blanc, risotto aux champignons	
CHOUROUTE de la MER	24
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 27€

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

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

BURGERS

BURGER CLASSIQUE, frites Bun's artisanal, steak haché Angus, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce maison	17.5
YELLOW BURGER, frites Steak haché Angus, galettes de pommes de terre croustillantes, cheddar, salade, œuf au plat, sauce maison	 18.5
BURGER SAVOYARD, frites Bun's artisanal, steak haché Angus, fromage à raclette, poitrine fumée, salade, tomate, oignons, sauce maison	18.5
GREEN BURGER, frites Bun's artisanal, haché de légumes, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce maison, pesto basilico	 18
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	23
Portion frites ou salade	3

VIANDES

CHATEAUBRIAND de FILET de BŒUF grillé, gratin dauphinois, sauce béarnaise	26
MAGRET de CANARD au chouchen à la plancha, gratin dauphinois	23
BELLE ENTRECÔTE grillée de viande racée, frites	29
BROCHETTE d'ONGLET de BŒUF aux échalotes confites, frites	19.5
RIBS de PORC MARINÉ aux épices mexicaines, frites, maïs grillé, tortillas	18.5
JARRETON BRAISÉ « Maison des Gorronnaises », pommes grenailles en persillade	18
AUTHENTIQUE SAUCISSE maison (200 gr), jus corsé et purée gourmande	16
BROCHETTE de POULET GRILLÉ au CAJUN, frites	17.5
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	 19.5
TARTARE TRADITIONNEL de BŒUF CHAROLAIS 19 préparé minute (250 gr), frites	19
CARPACCIO de BŒUF racé, pesto basilic et copeaux de Parmesan AOP, frites	19
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	23
CHOUCROUTE PAYSANNE ALSACIENNE Chou préparé de la maison Angsthelm, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre	17.5
Sauce au choix : béarnaise, gorgonzola, poivre, échalotes, barbecue	

* MENU GOURMAND 36€

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 9
Flambée au rhum ambré

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

CŒUR FONDANT au CHOCOLAT grand cru 8.5
Sorbet mangue Alphonso des Indes

AUTHENTIQUE CRÈME BRÛLÉE à la vanille 8.5

TIRAMISU aux POMMES façon tatin & Spéculoos 8.5

CRÈME au CAMEL de notre enfance  8.5

RIZ au LAIT de BERNADETTE, 8
caramel au beurre salé

MOUSSE au CHOCOLAT à la fleur de sel  8

FROMAGE BLANC 8
& coulis de fraise ou mangue

SALADE de FRUITS FRAIS à la menthe 8.5

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 (2) 7.5

CRÊPES NUTELLA (2) 8

CRÊPES CAMEL BEURRE SALÉ (2) 8

COUPES GLACÉES

MALOUINE 9
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  9
2 boules glace caramel beurre salé, 1 boule de glace vanille
Bourbon, sauce caramel au beurre salé, palet breton, chantilly

FRAISEMENT BON 9
1 boule glace palet breton, 1 sorbet fraise Senga Sengana,
1 boule glace vanille Bourbon, coulis de fraise,
crumble au beurre salé, chantilly

OREO 9
2 boules de glace Oreo, 1 boule de glace vanille Bourbon,
sauce chocolat chaud, chantilly, biscuit Oreo

CHOCO-COCO 9
1 boule glace chocolat noir, 2 boules noix de coco, sauce chocolat
chaud, copeaux de chocolat, meringue concassée, chantilly

POM'CRUMBLE 9
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 9
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 9
1 boule sorbet cassis, 1 fraise Senga Sengana, 1 framboise,
coulis de fraise, meringue concassée, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 8
2 boules glace café, 1 vanille Bourbon, coulis café, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 8
2 boules glace chocolat noir, 1 vanille Bourbon,
sauce chocolat chaud, chantilly

DAME BLANCHE 8
3 boules glace vanille Bourbon, sauce chocolat chaud, chantilly

COLONEL 9
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 Buxynoïse
 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 igp 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

verre 14 cl
 pichet 50 cl
 Bouteille 75 cl

5.3 17 25

5.3 17 25

5.5 18 27

5.7 19 28

28

28

29

5.3 17 25

5.9 19 28

39

39

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 jarretou 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

verre 14 cl
 pichet 50 cl
 Bouteille 75 cl

5.5 18 26

5.7 19 28

5.7 19 28

5.7 19 28

5.7 19 28

5.7 19 28

29

5.7 19 28

35

29

46

49

59

59

37

37

flûte 14 cl
 Bouteille 75 cl

14 75

85



LATAVERNE

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