# LA TAVERNE

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 DÉTENTE

# 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
Maxi diabolo 5
Maxi sirop Vittel 50 cl 5
Coca-cola 33 cl 5
Coca-cola cherry 33 cl 5
Coca-cola sans sucres 33 cl 5
Fuze tea pêche 25 cl 5
Fanta orange 25 cl 5
Orangina, Sprite 25 cl 5
Schweppes indian tonic 25 cl 5
Schweppes agrumes 25 cl 5
Tropico l'Original 25 cl 5
Jus de fruit Minute Maid 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,** 9
**sauce tartare**

**Calamars frits,** 9
**sauce tartare**

**Arancinis** 9
**parfumés à la truffe**

**Cromesquis de chèvre,** 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

| | 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 12
Japanese

# 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, cromesquis 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, colescow, 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 fraiche 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,** 18
mayonnaise maison

**BULOTS,** aïoli maison 14

**ARAIGNÉE** ou **TOURTEAU** (selon arrivage), 16
mayonnaise maison

**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, 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, 19
beurre blanc, risotto aux champignons

**CHOUCROUTE 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

# L'INSTANT BRASSERIE

## ENTRÉES

**FOIE GRAS de CANARD maison,** 16
marbré au cacao bio torréfié, brioche maison au grué

**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

**CHOUCROUTE SPÉCIALE ALSACIENNE** 24
Chou préparé de la maison Angsthelm,
jarreton de porc braisé, saucisse d'Alsace, saucisse de Francfort,
poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre

**CHOUCROUTE 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

# 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 CARAMEL 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 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** 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 & 4 gourmandises du pâtissier | 10 |
| Café allongé | 2.9 | | |
| Décaféiné | 2.5 | Thé gourmand & 4 gourmandises du pâtissier | 10 |
| Cappuccino | 4 | | |
| 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

| | verre 14cl | pichet 50cl | Bteille 75cl |
|---|---|---|---|
| CHARDONNAY, Vin de France, COUP DE CŒUR<br>*Éric Huteau*<br>*Sec et doux à la fois, fin. A déguster en apéritif, avec des produits de la mer, salades & viandes blanches.* | 6 | 19 | 27 |
| SAUVIGNON IGP, Gascogne<br>*Domaine Le Tuquet*<br>*Fraîcheur et rondeur qui s'apprécie aussi bien en apéritif qu'en accompagnement d'un met de la mer.* | 6 | 19 | 27 |
| CÔTES de GASCOGNE IGP,<br>*Gros Manseng, tortues d'Uby*<br>*Moelleux, idéal en apéritif, foie gras ou en dessert.* | 6.5 | 19 | 29 |
| COTEAUX du LAYON AOC,<br>*Dumnacus Vignerons*<br>*Liquoreux, idéal en apéritif, foie gras ou en dessert.* | 6.5 | 21 | 30 |
| VALENÇAY AOP,<br>*Domaine Gibault*<br>*Voisin de Quincy, belle découverte !*<br>*A tester dès l'apéritif, sur un poisson grillé ou en sauce.* | | | 30 |
| CHENIN, *Marcel Martin*<br>*Des arômes raffinés, une belle expression du terroir.*<br>*Parfait pour accompagner fruits de mer et plats légers.* | | | 30 |
| QUINCY AOP,<br>*Domaine Siret-Courtaud*<br>*Finesse et caractère pour un vin frais, fruité et vif, qui s'associe parfaitement avec les produits de la mer.* | | | 32 |
| CÔTES du RHÔNE AOP,<br>*Les Armoiries*<br>*Une robe brillante or pâle.*<br>*Pour accompagner vos poissons et fromages.* | 6 | 19 | 27 |
| BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP, COUP DE CŒUR<br>*La Buxynoise*<br>*S'accorde aussi bien avec un poisson qu'une choucroute.* | 7 | 22 | 30 |
| CHABLIS AOC,<br>*Domaine Jean Collet & Fils*<br>*Très bel équilibre en bouche. Parfait en apéritif ou avec des fruits de mer ou charcuteries.* | | | 39 |
| Cloudy Bay, *New Zealand*<br>*Etonnant avec ses arômes saisissants, considéré comme un modèle d'excellence du nouveau monde. Idéal pour les fruits de mer et poissons.* | | | 39 |

# VINS ROSÉS

| | | | |
|---|---|---|---|
| CORSE igp de l'Île de Beauté, COUP DE CŒUR<br>*Domaine Casa Rossa*<br>*Désaltérant et vin de soleil par excellence.* | 6 | 19 | 25 |
| PROVENCE IGP, Méditerranée, BIO,<br>*La Croix de Peyrassol*<br>*Portez le verre au nez pour apprécier ses arômes de fruits rouges et de fleurs.* | 6.5 | 21 | 28 |
| CÔTES de PROVENCE AOC,<br>*Maison Sainte-Marguerite*<br>*Alliance parfaite entre finesse, élégance et plaisir aromatique.* | | | 37 |
| CÔTES de PROVENCE AOC,<br>*Minuty prestige*<br>*Vibrant d'expression, véritable joyau de fraicheur et de fruits* | | | 37 |

# VINS ROUGES

| | verre 14cl | pichet 50cl | Bteille 75cl |
|---|---|---|---|
| BLAYE CÔTES de BORDEAUX AOC,<br>*Chant du Coq*<br>*Moyennement tannique, souple et fruité avec des saveurs épicées et fruits rouges.* | 6 | 19 | 28 |
| SYRAH & MARSELAN, COUP DE CŒUR<br>*Côte de Bœuf*<br>*Nez intense. Idéal pour vos planches de charcuteries, viandes de bœuf et desserts aux fruits ou chocolat.* | 6.5 | 21 | 29 |
| SAUMUR CHAMPIGNY AOP,<br>*Domaine la Bonnelière*<br>*Léger qui met en appétit.* | 6.5 | 21 | 29 |
| SAINT-NICOLAS de BOURGUEIL AOC,<br>*Les vingt Lieux-Dits*<br>*Gouleyant, élégant et friand.*<br>*Parfait sur une viande rouge ou blanche.* | 6.5 | 21 | 29 |
| CÔTES du RHÔNE AOC, COUP DE CŒUR<br>*Demazet Comte de Galléan*<br>*Très équilibré avec des tannins soyeux.*<br>*Il accompagnera vos planches de charcuteries et vos viandes rouges.* | 6.5 | 21 | 29 |
| PINOT NOIR IGP, val de loire,<br>*Domaine Réthoré Davy*<br>*Finesse et élégance pour réunir des amateurs de vin rouge «léger».* | 6.5 | 21 | 29 |
| SYRAH IGP, pays d'Oc,<br>*Domaine de la Baume*<br>*Généreux et gourmand.*<br>*Se marie parfaitement avec toutes les viandes.* | | | 29 |
| HAUT-MÉDOC AOC,<br>*La Fleur Cissac*<br>*Idéal avec les viandes et un régal avec le jarreton braisé.* | 6.5 | 21 | 29 |
| SAINT-ÉMILION AOC,<br>*Château Vieux Verdot*<br>*Belle bouteille d'exception, pour un repas réussi.* | | | 38 |
| PIC SAINT-LOUP AOC,<br>*La Vigne du Loup*<br>*Belle appellation qui fait ressortir de ce vin des notes de garigue, de fruits noirs et de réglisse.*<br>*Il sera idéal sur une viande grillée* | | | 29 |
| MERCUREY AOC, Maison Chanzy<br>*«Le Bois Cassien»*<br>*Agréable arôme de fruits rouges, légèrement tannique, en accord pour un menu complet.* | | | 46 |
| LALANDE de POMEROL AOP,<br>*Château Sergant*<br>*Robe rubis très soutenue, ample et équilibré.*<br>*Accompagnera viandes rouges et fromages.* | | | 49 |
| CLOUDY BAY, *New Zealand*<br>*Arômes fruités de cerise noire. L'aération révèle des notes subtiles de pétales de rose et d'épices douces.* | | | 59 |
| SAINT-ESTÈPHE AOP,<br>*Château de Saint-Estèphe*<br>*Tannique, plein et délicat aux arômes de fruits rouges cassis et cerise.*<br>*Valeur sûre pour viandes rouges et fromages.* | | | 59 |

# CHAMPAGNES

| | flûte 14 cl | Bteille 75 cl |
|---|---|---|
| Moët & Chandon | 14 | 75 |
| Veuve Clicquot | | 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