

LA CARTE

2025

D'ÉTÉ

UN RESTAURANT AU GOÛT DE TOUS
À EMPORTER

LA TAVERNE Restaurant
S.A.R.L. LES AGAPES
23, ESPLANADE DE LA PATTE D'OIE
41350 SAINT-GERVAIS-LA-FORÊT
02 54 33 40 86
lataverneblois@orange.fr

OUVERT TOUS LES JOURS

de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00

Et les vendredis et samedis soirs de 19h00 à 21h30

POUR COMMENCER...

LES ENTRÉES À EMPORTER

ENTRÉE DU MOMENT 4,90€

Disponible tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés
Une entrée différente chaque semaine
Selon les stocks disponibles et sous réserve d'être réalisable en vente à emporter

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT ET SON CHUTNEY FRAISES-BALSAMIQUE 12,30€

GASPACHO DE TOMATE ET SA BURRATA 7,40€

Croustons ail et herbes, roquette et pesto

PETITE SALADE DE LA MER 7,40€

Salade, tomates, terrine aux 2 saumons, rillettes de crevettes, crevettes roses, câpres, crème à l'aneth et vinaigrette citronnée

PETITE SALADE FRAÎCHEUR 6,70€

Salade, tomates, pastèque, mozzarella di buffala, melon, courgettes grillées, fraises et vinaigrette balsamique

PETITE SALADE CHÈVRE CHAUD 7,40€

Salade, tomates, toasts de Ste Maure de Touraine au miel, coppa di Parma, noix et vinaigrette à l'huile de noix

LES FRAÎCHEURS À EMPORTER

TARTARE DE SAUMON ET GUACAMOLE 13,00€

Frites maison et salade verte

TARTARE DE BOEUF ET SES CONDIMENTS 13,00€

(Préparé ou pas à votre convenance)

Frites maison et salade verte

SALADE DE LA MER 13,00€

Salade, tomates, terrine aux 2 saumons, rillettes de crevettes, crevettes roses, câpres, crème à l'aneth et vinaigrette citronnée

SALADE FRAÎCHEUR 10,20€

Salade, tomates, pastèque, mozzarella di buffala, melon, courgettes grillées, fraises et vinaigrette balsamique

SALADE CHÈVRE CHAUD 12,30€

Salade, tomates, toasts de Ste Maure de Touraine au miel, coppa di Parma, noix et vinaigrette à l'huile de noix

Tous nos plateaux sont servis avec du beurre demi-sel, mayonnaise, aioli et vinaigre à l'échalote.

*Plateau consigné recyclage 5,00€ l'unité à ajouter à la commande.

La consigne du plateau vous est restituée à son retour en bon état.

LA MER À EMPORTER

Hors consigne

La mer a ses caprices, ne pas pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est un gage de fraîcheur et de qualité.

Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plateaux par des produits équivalents ou supérieurs.

LA COMPOSITION DES PLATEAUX EST INDIQUÉE POUR UNE PERSONNE

	1 Pers.	2 Pers.
PLATEAU DE L'ÉCAILLER 1 huître Charente-Maritime n°3, 1 huître Isigny n°3, 1 huître Sentinelle n°2, 2 langoustines, 3 crevettes roses et 6 bulots	14,10€*	24,20€*
PLATEAU DE LA TAVERNE 2 huîtres Charente-Maritime n°3, 2 huîtres Isigny n°3, 2 huîtres Sentinelle n°2, 3 langoustines, 5 crevettes roses, et 9 bulots	24,50€*	45,00€*

LES HUÎTRES À EMPORTER

	LES 6	LES 12
HUÎTRES CHARENTE-MARITIME N°3	9,40€*	16,60€*
HUÎTRES ISIGNY N°3	9,60€*	17,80€*
HUÎTRES SPÉCIALE SENTINELLE N°2	14,10€*	27,70€*

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS À EMPORTER

BUISSON DE LANGOUSTINES 6 pièces	10,60€*
BUISSON DE LANGOUSTINES 9 pièces	14,90€*
CREVETTES ROSES 6 pièces	5,20€*
BULOTS 14 pièces	5,80€*

LES MOULES À EMPORTER

COCOTTE DE MOULES 11,80€

Sauce au choix : bleu, à la crème, au curry, chimichuri, ou tout simplement à la marinière

Frites maison

LES PLATS

LES PLATS À EMPORTER

PLAT DU MOMENT

10,50€

Disponible tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés
Un plat différent chaque semaine
Selon les stocks disponibles et sous réserve d'être réalisable en vente à emporter

BURGER DU TERROIR

SAUCE AU CHOIX

13,70€

Pain bun, steak haché grillé (180g), Tomme de Touraine, lard grillé, oignons rouges, pickles de concombre, salade, tomate et yaourt grec-ciboulette
Frites maison et/ou salade verte

BURGER VÉGGI

SAUCE AU CHOIX

10,30€

Pain bun, salade, tomate, oignons rouges, galette de légumes de saison, yaourt grec-ciboulette, cheddar et pikles de concombre

ANDOUILLETTE À L'ANCIENNE

SAUCE AU CHOIX

13,80€

GRILLÉE (280g)

Frites maison et/ou salade verte

POITRINE DE COCHON

13,00€

CONFITE ET GRILLÉE

Sauce miel romarin et purée de pomme de terre

BURGER CHICKEN CRISPY

SAUCE AU CHOIX

12,10€

Pain bun, poulet frit, cheddar, salade, pickles de concombre, oignons rouges, mayonnaise épicée
Frites maison et/ou salade verte

PARILLADA DE LA MER, AÏOLI

17,20€

Saumon, dorade royale, bar, noix de Saint Jacques, gambas à la plancha, et moules
et poêlée de légumes de saison et citron

FILET DE SAUMON À LA PLANCHA

12,30€

Sauce vierge et galette de légumes de saison

SAUCE AU CHOIX

bleu d'Auvergne, tartare, béarnaise, poivre,
fondue d'échalotes, chimichurri
mayonnaise maison nature ou épicée

LES FLAMMEKUECHES À EMPORTER

FLAMMEKUECHES DE LA TAVERNE

8,70€

Crème fraîche, oignons, lardons et emmental

FLAMMEKUECHES 3 FROMAGES

10,10€

Crème fraîche, oignons, tomme de Touraine, bleu d'Auvergne et emmental

FLAMMEKUECHES ITALIENNE

10,10€

Crème fraîche, oignons, mortadelle, parmesan, tomates confites, roquette et pesto

LES FORMULES À EMPORTER

CONSULEZ LE QR CODE

Disponible tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés
Selon stocks disponibles et sous réserve d'être réalisable en vente à emporter

L'ENTRÉE SEULE

4,90€

LE PLAT SEUL (poisson ou viande)

10,50€

LE DESSERT SEUL

4,90€

LA FORMULE ENTRÉE + PLAT

13,10€

LA FORMULE PLAT + DESSERT

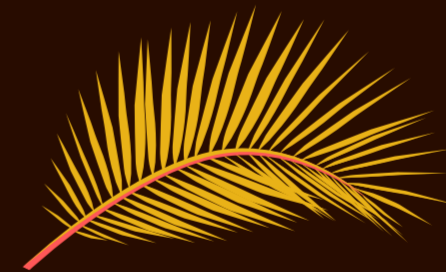
13,10€

LA FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT

15,40€

SCANNEZ ET DÉCOUVREZ

TOUTES NOS ACTUALITÉS
AINSI QUE L'ARDOISE DE LA SEMAINE



LES CHOUCROUTES À EMPORTER

CHOUCROUTE DE LA TAVERNE

13,70€

Choucroute, jarretton, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pomme de terre

CHOUCROUTE DE CAMPAGNE

12,30€

Choucroute, poitrine de cochon confite et grillée, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pomme de terre

CHOUCROUTE DE LA MER

16,50€

Choucroute safranée, haddock, saumon, dorade royale, gambas, bar, pomme de terre et beurre blanc

LES DESSERTS À EMPORTER

DESSERT DU MOMENT 4,90€

Disponible tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés
Un dessert différent chaque semaine
Selon les stocks disponibles et sous réserve d'être réalisable
en vente à emporter

ÎLE FLOTTANTE 5,40€

(peut-être incluse dans les desserts de l'ardoise)
Caramel et amandes grillées

TIMBALE DE FRUITS FRAIS 5,40€

(peut-être incluse dans les desserts de l'ardoise)
Melon, pastèque, fraises, framboises et myrtilles

BROWNIE CHOCOLAT-FRUITES SECS 5,40€

Crème anglaise

LA SELECTION DE L'AFFINEUR 5,40€

Selection de 5 fromages A.O.C. et confiture de cerise noire
et salade verte

BABA AU RHUM FAÇON TAVERNE 5,40€

Zestes d'agrumes, vanille, rhum Don Papa et crème fouettée

VERRINE DE FROMAGE BLANC 4,10€

(peut-être incluse dans les desserts de l'ardoise)
Nature ou au sucre ou au miel ou au coulis de fruits rouges

CHOU CRAQUELIN FAÇON PARIS-BREST 5,40€

Noisettes caramélisées

LES BOISSONS À EMPORTER

ICE TEA 25cl 2,50€

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl 2,50€

Orange, ananas, pomme, tomate, abricot

EAU DE SOURCES CRISTALINE 1,00€

1664 SANS ALCOOL 25cl 3,50€

BOUTEILLES LOCALES ET ARTISANALES

Brasserie Art Is An Ale (Amboise-37)

"STOUT SEPIA" BRUNE 4,00€

"ABSTRACT AMBER" AMBRÉE 4,00€

"IRIDECENT IPA" IPA 4,00€

LA CAVE À EMPORTER

LES VINS D'ALSACE G. LORENTZ A.O.C.

	Bouteille 50cl	Bouteille 75cl
CÔTÉ ROUGE PINOT NOIR "Cuvée particulière"		13,90€

CÔTÉ BLANC RIESLING "Médaille d'or"		11,50€
---	--	--------

GEWURZTRAMINER "Cuvée particulière"		15,70€
-------------------------------------	--	--------

PINOT GRIS "Cuvée particulière"		14,80€
---------------------------------	--	--------

GEWURZTRAMINER "Vendanges tardives"		29,90€
-------------------------------------	--	--------

CÔTÉ ROSÉ PINOT NOIR "Le rosé"		14,00€
--	--	--------

LES VINS BLANCS A.O.C.

CÔTÉ BOURGOGNE SAINT VERAN Philippe Charmond		17,70€
--	--	--------

CÔTÉ VAL DE LOIRE CHEVERNY DOMAINE B. Daridan		14,30€
---	--	--------

TOURAINE SAUVIGNON "Vieilles vignes" Domaine Villemaine		12,70€
--	--	--------

TOURAINE VENDANGES TARDIVES "Cuvée raisin oublié" Villemaine	15,60€	
---	--------	--

LES VINS ROSÉS A.O.C.

CÔTÉ DE LA PROVENCE CÔTES DE PROVENCE Château Montaud		13,30€
---	--	--------

CÔTÉ VAL DE LOIRE CABERNET D'ANJOU Domaine des Forges		11,90€
---	--	--------

TOURAINE PINEAU D'AUNIS Domaine Villemaine		14,30€
--	--	--------

LES VINS ROUGES A.O.C.

	Bouteille 75cl
CÔTÉ VAL DE LOIRE CHEVERNY Domaine B. Daridan	14,30€

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Bureau & Fils	14,30€
--	--------

CÔTÉ BORDELAIS SAINT EMILION Grand cru classé Château Sanssonet	17,90€
---	--------

CÔTÉ LANGUEDOC-ROUSSILLON MINERVOIS "BAROQUE" Domaine de la Rouviolle	12,90€
---	--------

CÔTÉ BOURGOGNE BOURGOGNE Philippe Le Hardi	21,10€
--	--------

LES CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

CHAMPAGNE "R" DE RUINARD	40,70€
--------------------------	--------

CHAMPAGNE "ST RÉOL" BLANC DE BLANCS	32,30€
-------------------------------------	--------

VOUVRAY PÉTILLANT "La grande taille" S.Bouzon	15,40€
---	--------

