



LA CARTE D'HIVER

2024-25

UN RESTAURANT AU GOÛT DE TOUS

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 BIÈRES

À LA PRESSION

	25CL	33CL	50CL
LA BÊTE	4,80€	5,70€	7,90€
DUCASSE TRIPLE	5,00€	6,40€	8,10€
GRIMBERGEN BLONDE	4,10€	5,20€	6,90€
GRIMBERGEN BLANCHE	4,10€	5,20€	6,90€
GRIMBERGEN CUVÉE ROUGE	4,10€	5,20€	6,90€
1664	3,80€	4,80€	6,70€
COLOMBA ROSÉE	4,80€	5,70€	7,90€
PICON BIÈRE 1664	4,80€	5,70€	7,90€

BOUTEILLES LOCALES ET ARTISANALES

Brasserie Art Is An Ale (Amboise-37)

"STOUT SEPIA" BRUNE	6,20€
"ABSTRACT AMBER" AMBRÉE	6,20€
"IRIDECENT IPA" IPA	6,20€

BOUTEILLE SANS ALCOOL

	25CL	33CL	50CL
1664 SANS ALCOOL 25CL	3,30€		
BIÈRE COCKTAIL			
MONACO, BIÈRE SIROP	4,00€	5,00€	6,90€
OU PANACHÉ			
L'HIVERNALE 33CL		5,50€	
Sirop de caramel, jus de pomme et bière pression 1664			
SUPPLÉMENT SIROP 2CL			0,30€
Menthe, grenadine, citron, fraise, orgeat, pêche, pamplemousse rose, cerise, caramel, violette			

À PARTAGER AUTOUR DE L'APÉRITIF

FLAMMEKUECHE DE LA TAVERNE

Crème fraîche, oignons, lardons et emmental

FLAMMEKUECHE MONTAGNARDE

Crème fraîche, oignons, lardons, pomme de terre, Roblochon et emmental râpé

FLAMMEKUECHE SAUMON-POIREAUX

Crème de poireaux, saumon frais, emmental râpé et crème d'aneth

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT

Chutney à la mangue, brioche toastée

ASSIETTE MIXTE

Foie gras de canard maison mi-cuit, croustillants de fromage (Fourme d'Ambert, Reblochon et Ste Maure de Touraine), terrine de campagne maison aux foies de volailles et aux myrtilles, saumon gravlax, jambon Serrano et rillettes de saumon maison

Petit format 2/3 pers	Grand format 4/6 pers
8,50€	14,50€
9,50€	16,90€
9,50€	16,90€
17,60€	
	18,50€

LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT

Chutney à la mangue, brioche toastée

TERRINE DE CAMPAGNE AUX FOIES DE VOLAILLES ET MYRTILLES

Pickles de carottes

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE

Skyr aux zestes d'agrumes

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU HADDOCK

Crème fouettée à l'aneth et graines de courges

PETITE SALADE FROMAGÈRE

Salade, croustillants de fromage (Fourme d'Ambert, Roblochon et Ste Maure de Touraine), noix, jambon Serrano et vinaigrette

PETIT TARTARE DE SAUMON ET GUACAMOLE

PETITE SALADE DE LA MER

Salade, saumon gravlax, haddock, hareng Matjes, rillettes de saumon maison, crème d'aneth et vinaigrette

SALADE VERTE

17,60€
9,90€
10,50€
9,90€
10,50€
10,50€
4,20€

DU COTÉ DU LARGE ET DE LA FRAICHEUR

LES HUITRES

	Les 3	Les 6	Les 9	Les 12
HUÎTRES N°3	6,90€	12,50€	17,10€	20,80€
CHARENTE-MARITIME				

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

BUISSON DE LANGOUSTINES	21,20€
Les 6 pièces	
BUISSON DE LANGOUSTINES	39,20€
Les 12 pièces	
DEMI-HOMARD FROID MAYONNAISE	20,90€
Env. 250g	
LES 3 CREVETTES DE MADAGASCAR	16,70€
Env. 160g - Label Rouge	
LES 3 PINCES DE TOURTEAU	15,00€
Env. 300g	
CREVETTES ROSES	7,80€
Les 12 pièces	
BULOTS	8,70€
Les 14 pièces	
CREVETTES GRISES	8,80€
Env. 100g	

LES GRANDES SALADES

SALADE FROMAGÈRE	18,50€
Salade, croustillants de fromages (Fourme d'Ambert, Reblochon et Ste Maure de Touraine), noix, jambon Serrano et vinaigrette	
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	14,50€
Salade, croustillants de fromages (Fourme d'Ambert, Reblochon et Ste Maure de Touraine), poêlée de légumes de saisons, fondue de poireaux, frites maison	
SALADE DE LA MER	18,50€
Salade, saumon gravlax, haddock, hareng Matjes, rillettes de saumon maison, crème à l'aneth et vinaigrette.	

LES PLATEAUX

PLATEAU ROYAL	59,95€
6 huîtres Charente-Maritime n°3, 5 langoustines, 5 crevettes roses, crevettes grises, ½ homard, 1 pince de tourteau, 1 crevette de Madagascar Label Rouge et 6 bulots.	
PLATEAU DE LA MER	37,90€
4 huîtres Charente-Maritime n°3, 6 crevettes roses, 6 bulots, 4 langoustines, 1 pince de tourteau, crevettes grises et 1 crevettes de Madagascar Label Rouge.	
PLATEAU DE L'ÉCAILLER	18,50€
4 huîtres Charente-Maritime n°3, 4 crevettes roses, 1 langoustine, 9 bulots et crevettes grises.	

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

LES POISSONS

L'ASSIETTE DU PÊCHEUR, BEURRE BLANC	24,50€
Saumon, dorade royale, bar et gambas à la plancha, poêlée de légumes de saison et purée de pomme de terre	
SOLE MEUNIÈRE (+/- 300G)	31,90€
Préparé par votre hôte de table	
Pommes de terre fondantes	
FEUILLETÉ DE NOIX DE ST JACQUES ET GAMBAS	22,50€
Fondue de poireaux et beurre blanc	
CHOUROUTE DE LA MER	23,50€
Choucroute safranée, saumon, haddock, bar, dorade royale, gambas, pomme de terre et beurre blanc	
FILET DE BAR VAPEUR,	17,50€
BEURRE D'AGRUMES	
Poêlée de légumes de saisons	
TARTARE DE SAUMON FRAIS	18,50€
ET GUACAMOLE	
Pomme de terre vapeur et crème citronnée	

LA SUGGESTION D'HIVER

MONT D'OR AUX TROMPETTES DE LA MORT	45,00€
Mont d'Or fondu (env. 500g) aux trompettes de la mort à partager pour 2 personnes accompagné de pommes de terre grenailles, toasts, 2 saucisses de Morteau et salade verte	



LES FORMULES ET MENUS

FORMULES DU MARCHÉ

Servis uniquement aux services du déjeuner
sauf week-end et jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

17€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

20€

ENTRÉE DU MOMENT (Scannez le QR Code)

RILLETES DE SAUMON

Toasts de pain grillé

FLAN SAVOYARD, SALADE VERTE

Roblochon, pomme de terre et lardons

SALADE BRASSERIE

Salade, œuf mollet, effiloché de porc, croûtons,
pomme de terre tiède en vinaigrette et vinaigrette

VERRINE DE HARENGS MATJES ET POMMES DE TERRE TIÈDES

À l'huile et aux aromates

PLAT DU MOMENT (Poisson ou viande)

(Scannez le QR Code)

CHOUCROUTE BRASSEUR

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

BAVETTE GRILLÉ ET SA FONDUE D'ÉCHALOTES

(150g) Frites maison et/ou salade

SAUCISSE DE MORTEAU, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

Purée de pomme de terre

FILET DE SAUMON VAPEUR, CRÈME DE BUTTERNUT FUMÉE

Pomme de terre vapeur

DESSERT DU MOMENT (Scannez le QR Code)

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

ASSIETTE AUX DEUX FROMAGES ET SALADE VERTE

Sélection de fromage A.O.C. de l'affineur

COUPE DE GLACES OU SORBETS

2 parfums au choix

CHEESE CAKE

Coulis de fruits rouges

VERRINE DE FRUITS FRAIS

Myrtilles, ananas, mangue, kiwi
et clémentines

MENUS DE LA TAVERNE

Servis tous les jours

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

27€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

34€

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

3 huîtres n°3 Charente-Maritime, 3 crevettes roses, 3 bulots et 1 langoustine

TERRINE DE CAMPAGNE AUX FOIES DE VOLAILLES ET MYRTILLES

Pickles de carottes

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE

Skyr aux zestes d'agrumes

PETITE SALADE FROMAGÈRE

Salade, croustillants de fromages, (Fourme d'Ambert, Reblochon et Ste Maure de Touraine),
noix, jambon Serrano et vinaigrette

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT ET SON CHUTNEY À LA MANGUE

Brioche toastée

PETIT TARTARE DE SAUMON ET GUACAMOLE

TÊTE DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE

Pomme de terre vapeur, navet et carotte

CHOUCROUTE DE LA TAVERNE

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

ONGLET DE BOEUF

(180g) Frites maison et/ou salade

CHOUCROUTE DE L'Océan

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

FILET DE BAR VAPEUR, BEURRE D'AGRUMES

Poêlée de légumes

TARTIFLETTE AU REBLOCHON

Salade verte

BABA AU RHUM FAÇON TAVERNE

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

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE

PROFITEROLES GLACÉES "VANILLE"

Sauce chocolat, crème fouettée et amandes grillées

COUPE D'HIVER

1 boule de glace vanille, 1 boule de glace noix, sauce caramel,
cerneaux de noix, crème fouettée et amandes grillées

COUPE FRAÎCHEUR

1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet framboise,
coulis de fruits rouges, fruits frais et amandes grillées

SCANNEZ-MOI ET
DÉCOUVREZ L'ARDOISE



SAUCE AU CHOIX

bleu d'auvergne, tartare, béarnaise, moutarde à l'ancienne,
bière, BBQ, fondue d'échalotes, mayonnaise maison

PLAT + DESSERT + BOISSON

13€

STEAK HACHÉ

Frites maison

PETITE FLAMMEKUECHE ENFANT

Crème fraîche, lardons et emmental

FILET DE SAUMON

Beurre blanc et purée de pommes de terre

SAUCISSES DE FRANCFORT

Frites maison

CHOUCROUTE GARNIE

COUPE DEUX PARFUMS AU CHOIX

CHEESE CAKE

COUPE DE FRUITS FRAIS

VERRINE DE FROMAGE BLANC

Nature ou coulis de fruits rouges
ou coulis exotique ou sucre ou miel

(AUTRES DESSERT AU CHOIX À LA CARTE
SUPPLÉMENT 4,50€)

MENU ENFANT -10 ANS

BOISSON SERVIE AU VERRE 20CL

Coca-Cola OU Limonade OU Ice Tea pêche
OU Jus d'orange OU Jus de pomme
OU Jus d'ananas

DU COTÉ TERRE

LES VIANDES

BURGER HIVERNAL SAUCE AU CHOIX	19,50€
Pain bun, steak haché grillé (180g), Fourme d'Ambert, lard grillé au sirop d'érable, cornichon, salade, oignons rouges et sauce BBQ maison, frites maison et/ou salade verte	
MAGRET DE CANARD SAUCE CLÉMENTINES	18,70€
Frites maison et poêlée de légumes de saison	
TÊTE DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE	17,50€
Pomme de terre vapeur, navet et carotte	
TARTIFLETTE GRATINÉE AU REBLOCHON	17,50€
Salade verte	
JARRET DE PORC ½ SEL BRAISÉ	23,50€
Braisé à la bière "stout sepia" de la brasserie Art Is An Ale et au miel de Sologne, sauce bière et purée de pomme de terre	
ENTRECÔTE SIMMENTAL (300g) SAUCE AU CHOIX	25,50€
Frites maison et/ou salade verte	
ANDOUILLETTE À L'ANCIENNE GRILLÉE (280g) SAUCE AU CHOIX	19,70€
Frites maison et/ou salade verte	
ONGLET DE BOEUF (180g) SAUCE AU CHOIX	18,70€
Frites maison et/ou salade verte	

LES CHOUCROUTES

CHOUCROUTE DE LA TAVERNE	19,50€
Choucroute, jarreton, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pomme de terre	
CHOUCROUTE JARRET BRAISÉ	25,50€
Choucroute, jarret braisé à la bière brune "STOUT SEPIA" de la brasserie Art Is An Ale et au miel de Sologne, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pomme de terre	
CHOUCROUTE MORTEAU	18,80€
Choucroute, saucisse de Morteau, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pomme de terre	

CHOUCROUTE ARTISANALE

Notre choucroute I.G.P. vous garantit une qualité et une authenticité, elle est cuisinée à la graisse de canard/oie et au Riesling

LE TARTARE ET CARPACCIO

TARTARE DE BOEUF ET SES CONDIMENTS	18,50€
Préparé ou pas, à votre convenance. Frites maison et/ou salade verte	
CARPACCIO DE BOEUF FRANÇAIS	18,50€
Marinade au Parmesan râpé, basilic et huile d'olives. Frites maison et salade verte	

SAUCE AU CHOIX

bleu d'auvergne, tartare, béarnaise, moutarde à l'ancienne, bière, BBQ, fondue d'échalotes, mayonnaise maison

LA SUGGESTION D'HIVER

MONT D'OR AUX TROMPETTES DE LA MORT	45,00€
Mont d'or fondu (env. 500g) aux trompettes de la mort à partager pour 2 personnes accompagné de pommes de terre grenailles, toasts, 2 saucisses de Morteau et salade verte	

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

poêlée de légumes de saison, frites maison, pommes de terres vapeur, choucroute traditionnelle ou safranée, purée de pomme de terre, salade verte ou fondue de poireaux

2,20€

LES FLAMMEKUECHES

FLAMMEKUECHE DE LA TAVERNE	14,50€
Crème fraîche, oignons, lardons et emmental	
FLAMMEKUECHE MONTAGNARDE	16,90€
Crème fraîche, oignons, lardons, pomme de terre, Reblochon et emmental râpé	
FLAMMEKUECHE SAUMON-POIREAUX	16,90€
Crème de poireaux, saumon frais, emmental râpé et crème d'aneth	

POUR FINIR...

LES FROMAGES

LA SELECTION DE L’AFFINEUR Selection de 5 fromages A.O.C. et confiture de cerise noire et salade verte	8,90€
VERRINE DE FROMAGE BLANC Nature ou au coulis de fruits rouges ou au coulis exotique ou au sucre ou aux herbes ou au miel	5,10€

LES DESSERTS “MAISON”

MAJESTUEUSE ÎLE FLOTTANTE Caramel et amandes grillées	8,90€
VERRINE DE FRUITS FRAIS Myrtilles, ananas, mangue, kiwi et clémentines	8,90€
CHEESE CAKE Coulis de fruits rouges	8,90€
PAVLOVA EXOTIQUE Mangue, ananas, clémentines et coulis exotique	8,90€
CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE	8,90€
BABA AU RHUM FAÇON TAVERNE Zestes d'agrumes, vanille, rhum Dom Papa et crème fouettée	8,90€
PROFITEROLES GLACÉES “VANILLE” Sauce au chocolat, crème fouettée et amandes grillées	8,90€

LES GOURMANDS

CAFÉ GOURMAND “MAISON” Expresso ou décaféiné accompagné de 3 desserts assortis “maison”	7,50€
THÉ GOURMAND “MAISON” Thé ou infusion accompagné de 3 desserts assortis “maison”	7,90€
POUSS' GOURMAND Expresso ou décaféiné accompagné de 3 desserts assortis maison et de 2cl de digestif de votre choix	9,50€

LES GLACES ET SORBETS

CRÈMES GLACÉES Vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco, rhum-raisins, caramel beurre salé, menthe-pépites de chocolat, noix, praliné, pop-corn.
SORBETS Mangue, poire, fraise, pêche, citron vert, cassis, framboise, cerise, pomme

SUPPLÉMENTS DESSERT

boule de glace, coulis de fruits rouges, coulis exotique, sauce chocolat, sauce caramel, sauce café, crème fouettée

2,00€

LES GLACES

COUPE LA TAVERNE 1 boule de sorbet pêche, 1 boule sorbet pomme, 1 boule sorbet cassis, coulis de fruits exotiques, crème fouettée et amandes grillées	9,50€
COUPE CAFÉ¹ OU CARAMEL² LIÉGEOIS 3 boules de glace café, sauce café ¹ ou 3 boules de glace caramel beurre salé, sauce caramel, ² crème fouettée et amandes grillées	9,50€
COUPE CINÉ 1 boule de glace caramel, 2 boules de pop-corn, pop-corn caramélisés BAFF, sauce caramel, crème fouettée et amandes grillées	9,50€
COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS¹ OU DAME BLANCHE² 3 boules de glace chocolat ¹ ou 3 boules de glace vanille, ² sauce chocolat, crème fouettée et amandes grillées	9,50€
COUPE GOURMANDE 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, 1 boule de glace pistache, brisures de meringues, sauce chocolat, crème fouettée et amandes grillées	9,50€
COUPE GRIOTTINES® 2 boules de sorbet cerise, 1 boule de glace vanille, coulis de fruits rouges, 2 cl de liqueur Amaretto, Griottines® et crème fouettée	9,50€
COUPE CRÉOLE 1 boule de noix de coco, 1 boule de sorbet mangue, 1 boule de sorbet citron vert, coulis exotique, noix de coco râpée et crème fouettée	9,50€
ASSIETTE GLACÉE TUTTI FUITTI 1 boule de sorbet mangue, 1 boule de sorbet framboise, 1 boules de sorbet citron vert, coulis de fruits exotique, fruits frais, crème fouettée et amandes grillées	10,50€
COUPE AFTER-EIGHT 2 boules de glace menthe-pépites de chocolat, 1 boule glace chocolat, arrosées de 2 cl de Get 27® et crème fouettée	9,50€
COUPE COLONEL 2 boules de sorbet citron vert arrosées de 2 cl de vodka	9,50€
COUPE WILLIAM 2 boules de sorbet poire arrosées de 2 cl d'eau de vie de poire	9,50€
COUPE 1 PARFUM AU CHOIX	3,00€
COUPE 2 PARFUMS AU CHOIX	5,20€
COUPE 3 PARFUMS AU CHOIX	6,50€