



# 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 BÈTE	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			
<b>SUPPLÉMENT SIROP 2CL</b>			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

Petit format  
2/3 pers

Grand format  
4/6 pers

8,50€ 14,50€

### FLAMMEKUECHE MONTAGNARDE

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

9,50€ 16,90€

### FLAMMEKUECHE SAUMON-POIREAUX

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

9,50€ 16,90€

### FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT

Chutney à la mangue, brioche toastée

17,60€

### 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

18,50€

## LES ENTRÉES

### FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT

Chutney à la mangue, brioche toastée

17,60€

### TERRINE DE CAMPAGNE AUX FOIES DE VOLAILLES ET MYRTILLES

Pickles de carottes

9,90€

### GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE

Skyr aux zestes d'agrumes

10,50€

### VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU HADDOCK

Crème fouettée à l'aneth et graines de courges

9,90€

### PETITE SALADE FROMAGÈRE

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

10,50€

### PETIT TARTARE DE SAUMON ET GUACAMOLE

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

10,50€

et vinaigrette

### SALADE VERTE

4,20€

# DU COTÉ DU LARGE ET DE LA FRAICHEUR

## LES HUITRES

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

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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

## LES GRANDES SALADES

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

## 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 PLATEAUX

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

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

## LES POISSONS

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



# 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)

**RILLETTES DE SAUMON**

Toasts de pain grillé

**FLAN SAVOYARD, SALADE Verte**

Reblochon, pomme de terre et lardons

**SALADE BRASSERIE**

Salade, oeuf 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)

**CHOUCRUTE 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**

Selection 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 MYRILLES**

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

**CHOUCRUTE DE LA TAVERNE**

Choucroute, jarretton, saucisse de Francfort,

poitrine fumée, saucisson à l'ail et pomme de terre

**ONGLET DE BOEUF**

SAUCE AU CHOIX

(180g) Frites maison et/ou salade

**CHOUCRUTE 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



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 FRANCFOORT**

Frites maison

**CHOUCRUTE 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

SCANNEZ-MOI ET  
DÉCOUVREZ L'ARDOISE



# DU COTÉ TERRE

## LES VIANDES

### BURGER HIVERNAL SAUCE AU CHOIX

Pain bun, steak haché grillé (180g), Fourme d'Amberg, lard grillé au sirop d'érable, cornichon, salade, oignons rouges et sauce BBQ maison, frites maison et/ou salade verte

19,50€

### MAGRET DE CANARD SAUCE CLÉMENTINES

Frites maison et poêlée de légumes de saison

18,70€

### TÊTE DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE

Pomme de terre vapeur, navet et carotte

17,50€

### TARTIFLETTE GRATINÉE AU REBLOCHON

Salade verte

17,50€

### JARRET DE PORC ½ SEL BRAISÉ

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

23,50€

### ENTRECÔTE SIMMENTAL (300g) SAUCE AU CHOIX

Frites maison et/ou salade verte

25,50€

### ANDOUILLETTE À L'ANCIENNE SAUCE AU CHOIX

GRILLÉE (280g)

Frites maison et/ou salade verte

19,70€

### ONGLET DE BOEUF (180g) SAUCE AU CHOIX

Frites maison et/ou salade verte

18,70€

## LES CHOUCRUTES

### CHOUCRUTE DE LA TAVERNE

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

19,50€

### CHOUCRUTE JARRET BRAISÉ

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

25,50€

### CHOUCRUTE MORTEAU

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

18,80€

### CHOUCRUTE 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

*Préparé ou pas, à votre convenance.*  
Frites maison et/ou salade verte

18,50€

### CARPACCIO DE BOEUF FRANÇAIS

Marinade au Parmesan râpé, basilic et huile d'olives.  
Frites maison et salade verte

18,50€

### 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"

7,50€

Expresso ou décaféiné accompagné de 3 desserts assortis "maison"

### THÉ GOURMAND "MAISON"

7,90€

Thé ou infusion accompagné de 3 desserts assortis "maison"

### POUSS' GOURMAND

9,50€

Expresso ou décaféiné accompagné de 3 desserts assortis maison et de 2cl de digestif de votre choix

## 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

9,50€

1 boule de sorbet pêche, 1 boule sorbet pomme, 1 boule sorbet cassis, coulis de fruits exotiques, crème fouettée et amandes grillés

### COUPE CAFÉ<sup>1</sup> OU CARMEL<sup>2</sup> LIÉGEOIS

9,50€

3 boules de glace café, sauce café<sup>1</sup> ou 3 boules de glace caramel beurre salé, sauce caramel<sup>2</sup>, crème fouettée et amandes grillées

### COUPE CINÉ

9,50€

1 boule de glace caramel, 2 boules de pop-corn, pop-corn caramélisés BAFF, sauce caramel, crème fouettée et amandes grillées

### COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS<sup>1</sup> OU

9,50€

### DAME BLANCHE<sup>2</sup>

9,50€

3 boules de glace chocolat<sup>1</sup> ou 3 boules de glace vanille<sup>2</sup>, sauce chocolat, crème fouettée et amandes grillées

### COUPE GOURMANDE

9,50€

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

### COUPE GRIOTTINES<sup>®</sup>

9,50€

2 boules de sorbet cerise, 1 boule de glace vanille, coulis de fruits rouges, 2 cl de liqueur Amaretto, Griottines<sup>®</sup> et crème fouettée

### COUPE CRÉOLE

9,50€

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

### ASSIETTE GLACÉE TUTTI FUSSI

10,50€

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

### COUPE AFTER-EIGHT

9,50€

2 boules de glace menthe-pépites de chocolat, 1 boule glace chocolat, arrosées de 2 cl de Get 27<sup>®</sup> et crème fouettée

### COUPE COLONEL

9,50€

2 boules de sorbet citron vert arrosées de 2 cl de vodka

### COUPE WILLIAM

9,50€

2 boules de sorbet poire arrosées de 2 cl d'eau de vie de poire

### COUPE 1 PARFUM AU CHOIX

3,00€

### COUPE 2 PARFUMS AU CHOIX

5,20€

### COUPE 3 PARFUMS AU CHOIX

6,50€