



LA CARTE

2025

D'ÉTÉ

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€
ANOSTEKÉ	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'EXCENTRIQUE 33CL		5,50€	
Sirop de pamplemousse rose, jus d'ananas 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

Petit format 2/3 pers	Grand format 4/6 pers
8,50€	14,50€

FLAMMEKUECHE AUX 3 FROMAGES

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

9,50€	16,90€
-------	--------

FLAMMEKUECHE ITALIENNE

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

9,50€	16,90€
-------	--------

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT

Chutney fraises-vinaigre balsamique, brioche toastée

17,60€

ASSIETTE MIXTE

Foie gras de canard maison mi-cuit, mortadelle, coppa, tomme de Touraine, melon, terrine aux 2 saumons, rillettes de crevettes et toasts

18,50€

LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT

Chutney fraises-vinaigre balsamique, brioche toastée

17,60€

VERRINE AVOCAT-CREVETTES

Sauce cocktail

9,50€

GASPACHO DE TOMATES ET SA BURRATA

Croûtons ail et herbes, roquette et pesto

10,50€

TERRINE AUX 2 SAUMONS ET HERBES FRAÎCHES

Sauce cocktail

9,50€

PETITE SALADE DE LA MER

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

10,50€

PETIT SALADE FRAÎCHEUR

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

9,50€

PETITE SALADE DE CHÈVRE CHAUD-MIEL DE SOLOGNE

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

10,50€

SALADE VERTE

4,20€

DU COTÉ DU LARGE ET DE LA FRAICHEUR

LES HUITRES

	Les 3	Les 6	Les 9	Les 12
HUÎTRES N°3 CHARENTE-MARITIME	5,20€	10,30€	15,40€	20,40€
HUÎTRES N°3 ISIGNY (NORMANDIE)	5,50€	11,10€	16,40€	21,90€
HUÎTRES N°2 SPÉCIALES SENTINELLE Famille BOUTRAIS	8,50€	16,80€	24,50€	32,90€

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

BUISSON DE LANGOUSTINES Les 6 pièces	14,90€
BUISSON DE LANGOUSTINES Les 9 pièces	22,30€
CREVETTES ROSES Les 6 pièces	6,10€
BULOTS Les 14 pièces	5,80€

LA SUGGESTION D'ÉTÉ

COCOTTE DE MOULES 16,90€

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



LES GRANDES SALADES

SALADE DE LA MER Salade, tomates, terrine aux 2 saumons, rillettes de crevettes, crevette rose, câpres, crème à l'aneth et vinaigrette citronnée	18,50€
SALADE FRAÎCHEUR Salade, tomates, pastèque, mozzarella di bufala, melon, courgettes grillées, fraises et vinaigrette balsamique	14,50€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade, tomates, toasts de Ste Maure de Touraine au miel, coppa di Parma, noix et vinaigrette à l'huile de noix	17,50€

LES PLATEAUX

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	29,50€
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	17,00€
PLATEAU DU MAREYEUR 4 huîtres Charente-Maritime n°3, 4 huîtres Isigny n°3 et 4 huîtres Sentinelle n°2	25,10€

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

LES POISSONS

PARILLADA DE LA MER, AÏOLI Saumon, dorade royale, bar, noix de Saint Jacques, gambas à la plancha et moules et poêlée de légumes de saison et citron	24,50€
SOLE MEUNIÈRE (+/- 300G) Préparé par votre hôte de table Purée de pomme de terre	31,90€
FILET DE SAUMON À LA PLANCHA Sauce vierge et galette de légumes de saison	17,50€
CHOUCROUTE DE LA MER Choucroute safranée, saumon, haddock, bar, noix de Saint Jacques, dorade royale, gambas, pomme de terre et beurre blanc	23,50€
TARTARE DE SAUMON FRAIS ET GUACAMOLE Frites maison et salade verte	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)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Jambon persillé, mortadelle, coppa et cornichons

TERRINE AUX 2 SAUMONS

Sauce cocktail

SALADE BRASSERIE

Salade, tomates, oeuf mollet, lardons, croûtons, et vinaigrette

TOMATE-MOZZARELLA

Vinaigrette au vinaigre Balsamique

PLAT DU MOMENT (Poisson ou viande)
(Scannez le QR Code)

CHOUCROUTE BRASSEUR

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

BAVETTE D'ALOYAU (160G) GRILLÉE ET SON CONFIT D'ÉCHALOTES

Frites maison et/ou salade

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ (150G)

Frites maison et salade verte

FILET DE SAUMON À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE

Galette de légumes de saison

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

BROWNIE CHOCOLAT-FRUIITS SECS

Crème anglaise

VERRINE DE FRUITS FRAIS

Melon, pastèque, framboises, fraises et myrtilles

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

L'ASSIETTE DU MAREYEUR

3 huîtres n°3 Charente-Maritime, 2 huîtres n°3 Isigny et 1 huître n°2 Sentinelle

GASPACHO DE TOMATE ET SA BURRATA

Croûtons ail et herbes, roquette et pesto

PETITE SALADE CHÈVRE CHAUD

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

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT ET SON CHUTNEY FRAISES-BALSAMIQUE

Brioche toastée

VERRINE AVOCAT-CREVETTES, SAUCE COCKTAIL

COCOTTE DE MOULES-FRITES, SAUCE AU CHOIX

Au bleu d'Auvergne, à la crème, au curry, sauce chimichurri ou tout simplement à la marinière

CHOUCROUTE DE LA TAVERNE

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

BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE CHIMICHURRI

(200g) Frites maison et/ou salade

CHOUCROUTE DE L'OCÉAN

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

ASSIETTE PLANCHA, BEURRE BLANC

Filet de bar, saumon et dorade et poêlée de légumes de saison

BABA AU RHUM FAÇON TAVERNE

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

CRÈME BRULÉE À LA VIOLETTE

CHOU CRAQUELIN FAÇON PARIS-BREST

Noisettes caramélisées

COUPE BROWNIE

1 boule de glace noix, 1 boule de glace praliné, crème anglaise, brownie chocolat, crème fouettée et amandes grillées

COUPE ESTIVALE

1 boule sorbet pêche, 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, poivre,
confit d'échalotes, chimichurri
mayonnaise maison : nature ou épicée

PLAT + DESSERT + BOISSON

8€

BURGER ENFANT

Pain burger, steak haché, cheddar, mayonnaise et ketchup
Frites maison

MOULES-FRITES

À la crème ou tout simplement à la marinière

SAUCISSE DE FRANCFORT

Frites maison

NUGGET MAISON

Frites maison

COUPE DEUX PARFUMS AU CHOIX

BROWNIE CHOCOLAT-FRUIITS SECS

COUPE DE FRUITS FRAIS

VERRINE DE FROMAGE BLANC

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

(AUTRE 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 DU TERROIR SAUCE AU CHOIX 19,50€

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 CHICKEN CRISPY SAUCE AU CHOIX 18,70€

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

BURGER VÉGGI SAUCE AU CHOIX 15,50€

Pain bun, salade, tomate, oignons rouges, galette de légumes de saison, yaourt grec-ciboulette, cheddar et pikles de concombre
Frites maison et/ou salade verte

POITRINE DE COCHON CONFITE ET GRILLÉE SAUCE MIEL-ROMARIN 17,50€

Purée de pomme de terre

ENTRECÔTE SIMMENTAL (300g) SAUCE AU CHOIX 26,50€

Frites maison et/ou salade verte

ANDOUILLETTE À L'ANCIENNE SAUCE AU CHOIX 19,70€

GRILLÉE (280g)

Frites maison et/ou salade verte

BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF (200g) 19,90€

SAUCE CHIMICHURRI

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 DE CAMPAGNE 17,50€

Choucroute, poitrine de cochon confite et grillée, 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 FRAIS FRANÇAIS 18,50€

Marinade au pesto roquette et basilic, olives noires, câpres et copeaux de Parmesan

Frites maison et salade verte

SAUCE AU CHOIX

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

LA SUGGESTION D'ÉTÉ

COCOTTE DE MOULES 16,90€

Sauce au choix : bleu d'Auvergne, à la crème, au curry, chimichuri ou tout simplement à la marinère

Frites maison

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES
poêlée de légumes de saison, frites maison, pommes de terres vapeur, choucroute traditionnelle ou safranée, purée de pomme de terre, galette de légumes de saison, salade verte

2,20€

LES FLAMMEKUECHES

FLAMMEKUECHE DE LA TAVERNE 14,50€

Crème fraîche, oignons, lardons et emmental

FLAMMEKUECHE AUX 3 FROMAGES 16,90€

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

FLAMMEKUECHE ITALIENNE 16,90€

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

POUR FINIR...

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS “MAISON”

- MAJESTUEUSE ÎLE FLOTTANTE** 8,90€
Caramel et amandes grillées
- VERRINE DE FRUITS FRAIS** 8,90€
Melon, pastèque, fraises, framboises, myrtilles
- BROWNIE CHOCOLAT-FRUITS SECS** 8,90€
Crème anglaise
- CHOU CRAQUELIN FAÇON PARIS-BREST** 8,90€
Noisettes caramélisées
- CRÈME BRULÉE À LA VIOLETTE** 8,90€
- BABA AU RHUM FAÇON TAVERNE** 8,90€
Zestes d'agrumes, vanille, rhum Don Papa et crème fouettée
- PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES** 8,90€
Meringue, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée, fruits rouges et amandes grillée

LES GOURMANDS

- CAFÉ GOURMAND “MAISON”** 7,50€
Espresso 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€
Espresso 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 grillées
- COUPE CAFÉ¹ OU Caramel² LIÉGEOIS** 9,50€
3 boules de glace café, sauce café¹ ou 3 boules de glace caramel beurre salé, sauce caramel,² crème fouettée et amandes grillées
- COUPE FRAISE MELBA** 9,50€
3 boules de glace vanille, fraises fruits, coulis de fruits rouges, crème fouettée et amandes grillées
- COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS¹ OU DAME BLANCHE²** 9,50€
3 boules de glace chocolat¹ ou 3 boules de glace vanille,² sauce chocolat, crème fouettée et amandes grillées
- COUPE GOURMANDE** 9,50€
1 boule de glace vanille, 1 boule de glace praliné, 1 boule de glace pistache, brisures de meringue, crème anglaise, crème fouettée et amandes grillées
- COUPE GRIOTTINES®** 9,50€
2 boules de sorbet cerise, 1 boule de glace vanille, coulis de fruits rouges, 2 cl de liqueur Amaretto, Griottines® 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, 2cl de Malibu coco® et crème fouettée
- ASSIETTE GLACÉE CHAMBOURDINE** 10,50€
1 boule de sorbet cassis, 1 boule de sorbet framboise, 1 boules de sorbet fraise, coulis de fruits rouges, myrtilles, 2cl de liqueur de Chambord® et crème fouettée
- COUPE ICEBERG** 9,50€
2 boules de glace menthe-pépites de chocolat, 1 boule glace chocolat, arrosées de 2 cl de Get 27® 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€