



BRASSERIE

RESTAURANT

FORMULE BRASSERIE 28,90€

(hors boisson)

ENTRÉE :

La petite Flam gratinée aux petits lardons

ou Salade Aurillac / Bergerac

Salade, gésiers confits, magret de canard fumé,
lard grillé, pommes-de-terre, croutons

ou Salade Auvergnate

Salade, bleu d'Auvergne, saucisse,
cromesquis d'aligot, noix et tomate

ou Pounti artisanal

PLATS :

Le jarret braisé

sauce aux petits légumes et ses pommes paysannes

ou La tête de veau (VBF)

sauce ravigote

ou La pièce du boucher, frites

ou Le carpaccio de bœuf Charolais à l'Italienne
frites, pesto d'herbe, tomate, copeaux de parmesan

ou La choucroute Obernoise de l'ami Fritz
saucisses de Francfort, de Strasbourg, travers de porc,
poitrine fumée, pommes de terre

ou Le steak tartare campagnard env. 200gr
l'étonnant mélange d'un tartare avec des lardons et
croûtons préparé et assaisonné en cuisine

DESSERTS :

Au choix. Consulter la carte.

FORMULE DE LA MER 29,90€

(hors boisson)

ENTRÉE :

Les huîtres

6 Spéciales claire n°3

ou Le Duo de bulots et crevettes roses

6 crevettes roses et 6 bulots

ou Les belles moules d'Espagne

farcies au beurre anisé

ou L'assiette de l'écailler

2 huîtres, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes roses

ou Gravlax de saumon et sa gaufre au sarrasin

PLATS :

La fameuse choucroute de la mer
au beurre blanc

chou safrané, 2 poissons, moules d'Espagne, amande,
langoustine, pommes de terre

ou La Cocotte de moules frites

bleu, marinière ou provençale

ou Le Fish and chips de cabillaud rôti

sauce tartare « maison », frites

ou Filet de rouget gratiné au pesto

risotto crémeux, huile vierge de légumes

DESSERTS :

Au choix. Consulter la carte.

FORMULE TERROIR 19,90€

(hors boisson)

ENTRÉE :

La Salade du Puy Griou

salade, Cantal frit, jambon d'Auvergne,
pomme fruit, tomates cerise et noix

ou La Flammeküche aux fromages d'Auvergne
crème à la muscade, Cantal, bleu, Saint-Nectaire

ou Le Pounti Artisanal

PLATS :

La Saucisse Cantalou

truffade « maison »

ou La truite au lard grillée

pommes paysannes

ou Le Saint-Nectaire rôti

jambon d'Auvergne, pommes à l'anglaise

DESSERTS :

Le Cornet de Murat, salade de fruits
et glace vanille

ou Le Cèpe de la forêt de Branviel
meringue, glace vanille, chocolat chaud et chantilly

FORMULE MIDI EXPRESS

hors boisson (consulter ardoise)

midi seulement, sauf samedi, dimanche et jours fériés

Plat du jour (viande ou poisson) 9,90€

Plat (viande ou poisson) + Dessert du jour 13,90€

Plat (viande ou poisson) + Café
ou Thé Gourmand 14,90€

Plat (viande ou poisson) + Dessert du jour
+ 25cl de bière Karlsbrau
ou verre de 12cl de vin 15,90€

MENU ENFANT 9,90€



**DEMANDEZ LE LIVRE
MAGIQUE POUR LES
PLUS GOURMANDS**

PLAT + DESSERT + BOISSON

Pour les moins de 10 ans.

CARTE DE FIDÉLITÉ

NOMINATIVE :

Pensez au chèque cadeau à offrir !

15 € de chèque cadeau à votre 15^e repas
(hors formule express et pour un minimum de 20 € de votre repas)



**OUVERT
7 jours/7**

VENTE À EMPORTER, SUR COMMANDE



DEPUIS 1996

LA TAVERNE
Table de Caractère



COMMENÇONS PAR LE COMMENCEMENT

NOS FLAMMEKÜCHES

Tartes flambées selon la recette traditionnelle alsacienne

Petite Grande

La Flammeküche gratinée
aux petits lardons7,80€ .10,90€
crème à la muscade, lardons, oignons, emmental râpé

La Flammeküche aux fromages
d'Auvergne7,80€ .10,90€
crème à la muscade, Cantal, bleu, Saint-Nectaire

La Flammeküche norvégienne8,80€ . 11,90€
crème à la muscade, saumon, chèvre, tomate, basilic,
emmental râpé

Supplément Salade : 2€

NOS ENTRÉES

Petite Grande

La salade du Puy Griou..... 10,50€
salade, Cantal frit, jambon d'Auvergne, pomme fruit,
tomates cerise et noix

La salade Aurillac/Bergerac..... 10,90€16,90€
salade, gésiers confits, magret de canard fumé, lard grillé,
pommes-de-terre, croutons

Gravlax de saumon
et sa gaufre au sarrasin 9,80€

Salade Auvergnate 10,90€16,90€
Salade, bleu d'Auvergne, saucisse,
cromesquis d'aligot, noix, tomate

Le Pounti artisanal..... 8,80€

Les belles moules d'Espagne farcies..... 9,90€
au beurre anisé

NOS BURGERS (VBF)

*servis avec des frites. Pain burger confectionné par
notre artisan boulanger*

Le Burger de la Taverne.....15,90€
steak haché 130 gr. Grillé à votre goût
cheddar, Cantal, tomate, salade, échalotes confites,
jambon d'Auvergne, sauce Cantal

Le Burger poulet «Spacy».....15,90€
Poulet épicé, cheddar, Saint-Nectaire, tomate, salade, échalotes
confites, bacon grillé

Bien manger ne signifie pas gaspiller. Si vous n'avez pas
terminé votre plat, nous vous proposons de l'emporter.

N'hésitez pas à nous demander votre

GOURMET BAG

**NOUS SERONS RAVIS
DE VOUS LE PRÉPARER !**

NOS CHOUCROUTES

La choucroute Obernoise de l'ami Fritz13,90€
Saucisses de Francfort, de Strasbourg, travers de porc,
poitrine fumée, pommes de terre

La spéciale Taverne..... 18,90€
Jarretton de porc, saucisses de Francfort, de Strasbourg,
travers de porc, saucisson à l'ail, pommes de terre

La fameuse choucroute de la mer
au beurre blanc..... 19,90€
chou safrané, 3 poissons, moules d'Espagne, amande,
langoustine, pommes de terre

La choucroute impériale de la mer22,00€
chou safrané, 3 poissons, moules d'Espagne, amande,
crevette sauvage, langoustine, St-Jacques, pommes de terre

LES PRODUITS RÉGIONAUX

Le Pounti artisanal (Maison Morin).....8,80€

La saucisse Cantalou.....13,90€
et sa truffade « maison »

La truite au lard grillé 17,90€
pommes paysannes

Le Saint-Nectaire rôti14,90€
jambon d'Auvergne, pommes à l'anglaise

LES MIJOTÉS DE LA TAVERNE

Le jarretton braisé *env.450gr*.....17,90€
sauce aux petits légumes et ses pommes paysannes

La souris d'agneau braisée (cuisson lente)22,50€
Et ses mojettes

La tête de veau (VBF)17,50€
sauce ravigote

Les tagliatelles à l'Auvergnate12,00€
crème fraîche, lardons, Cantal et jaune d'œuf

Les tagliatelles au poulet..... 12,50€
Crème fraîche, pesto, tomates confites et copeaux de
parmesan

S.O.S. FRIGO VIDE !

Pas eu le temps de faire les courses ?
*Pas de panique, nous vous proposons de commander
et d'emporter vos plats préférés à la maison !*
Plateaux de fruits de mer, choucroutes,
huîtres, plats cuisinés.
Demandez notre flyer !

CÔTÉ MER

*La mer a ses caprices ! Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est une garantie de fraîcheur
et de qualité. Nos fruits de mer sont accompagnés de beurre 1/2 sel et mayonnaise « Maison ».*

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

L'assiette du marin.....1 pers. > 38,00€
«une suggestion avant votre plat principal» :
4 huîtres, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes roses,
4 amandes, 4 moules d'Espagne, 1 brochette de crevettes
sauvages grillées

Le plateau du pêcheur 1 pers. > 45,00€
5 huîtres, 5 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes roses,
1/2 tourteau

Le plateau de l'Océan1 pers. > 57,00€
6 huîtres, 5 langoustines, 6 crevettes roses,
7 bulots, 7 amandes, 1/2 tourteau,
7 moules d'Espagne, 1 brochette de crevettes sauvages grillées

Le plateau de l'Océan2 pers. > 95,00€
12 huîtres, 10 langoustines, 12 crevettes roses, 14 bulots,
14 amandes, 2^{1/2} tourteau et 14 moules d'Espagne,
2 brochettes de crevettes sauvages grillées

*Tous nos plateaux sont accompagnés de beurre demi-sel,
mayonnaise, aioli et vinaigre à l'échalote maison.*

L'ÉTAL DE L'ÉCAILLER

Suivant arrivage

L'assiette de bulots à l'aioli (12 pièces)11,50€

Le buisson de langoustines (12 pièces)26,00€

Les 6 langoustines 15,00€

Le bouquet de crevettes roses (12 pièces) 12,90€

Le tourteau entier (pleine mer 500g environ)17,00€

Le duo de bulots et de crevettes roses 12,00€
(8 bulots et 8 crevettes)

L'assiette d'amandes (12 pièces) 8,80€

CÔTÉ VIANDES

*(Les poids indiqués des viandes sont avant cuisson et peuvent varier de + ou - 10%)
servies avec garniture et sauce au choix, viandes grillées à la plancha*

LA BOUCHERIE

*la viande de notre terroir (les races Salers et Aubrac
sont réputées par leur haute qualité gustative)*

L'entrecôte grillée *env. 300gr*27,00€
au sel de Guérande

La pièce du boucher *env. 200gr*.....17,80€

Le contrefilet escalopé *env. 200gr* VBF22,00€
Sauce Taverne, frites

Garniture au choix : frites, salade, pommes paysannes,
tagliatelles, choux, haricots verts, riz à l'espagnole.

Sauce au choix : Cantal, bleu d'Auvergne, sauce Taverne,
échalotes confites

Supplément truffade : 3,00€

Supplément légumes : 2,00€

NOS HUÎTRES DE MARENNES OLÉRON

*Notre fournisseur exclusif : Ets GEAY Patrice
Elevage, expédition : La Tremblade*

les 6 les 9 les 12

Les spéciales claire n°3 ..11,50€16,50€..... 22,50€

LES COCOTTES DE MOULES

(selon arrivage) frites à volonté

Les moules marinières *env. 700g*..... 14,80€

Les moules au bleu d'Auvergne *env. 700g* 14,80€

LA CRIÉE ET SES POISSONS

Filet de rouget gratiné au pesto..... 18,00€
Risotto crémeux et huile vierge de légumes

Le risotto de fruits de mer19,50€
amandes, moules, crevettes roses, crevettes sauvages
et St Jacques

Le fish & chips de cabillaud rôti..... 16,90€
aioli « maison », frites

Les noix de Saint-Jacques en cassolette 23,90€
à la crème de chorizo et tagliatelles fraîches

La truite au lard grillé17,90€
pommes paysannes

Gambas grillées sauce charentaise 19,80€
Riz à l'espagnole

NOS TARTARES ET CARPACCIOS - VBF

servis avec frites à volonté

Le steak tartare tradition *env. 200gr*15,80€
et ses condiments. Pour amateur de viande crue,
pure viande de bœuf hachée à la commande

Le steak tartare campagnard *env. 200gr*16,50€
l'étonnant mélange d'un tartare avec des lardons et croûtons
préparé et assaisonné en cuisine

Le carpaccio de bœuf Charolais
a l'Italienne 14,50€
pesto d'herbes, tomate, copeaux de parmesan

La planche de saumon mariné17,90€
aux agrumes et à l'aneth, frites

Duo de tartare et carpaccio de bœuf 14,50€



LES VINS AU VERRE	
12cl AOP	
BLANC AOP	
Edelwicker	3,50€
Riesling (fruité, racé)	3,80€
Sylvaner (blanc sec)	3,80€
Gewurztraminer (corsé, racé)	3,80€
Muscat d’Alsace (blanc sec et bouqueté)	3,80€
Pinot gris (Vendanges tardives, moelleux)	6,00€
« L'excellence en bouche »	
Pinot gris (Cuvée Jeanne)	5,10€
Vin typé vendanges tardives	
Côtes de Gascogne (L'Horgelus Colombard-Sauvignon)	3,80€
Chablis (La Chablisienne)	5,00€
Côtes de Gascogne Moelleux (L'Horgelus)	4,20€
Côtes d’Auvergne (vin volcanique)	3,80€
« Terre & Lave - Chardonnay »	
ROSÉ	
Pinot rosé d’Alsace (délicieusement fruité)	4,00€
Côtes d’Auvergne (vin volcanique)	3,80€
« Terre & Lave - 100% Gamay »	
Côtes de Provence (Les Hauts de Masterel)	4,00€
Côtes de Gascogne (L'Horgelus)	3,80€
ROUGE	
St Nicolas de Bourgueil	3,80€
Côtes de Bourg «Château Grand Chemin»	4,00€
Côtes d’Auvergne (vin volcanique)	3,80€
« Terre & Lave - Gamay-Pinot Noir »	
Lussac Saint Emilion «Le Roc de Giraudon»	4,80€
Château du Mont Grave	
«Bordeaux Château du Mont Grave»	4,00€
Terrasses du Larzac «Le salut de la Terre»	4,00€

VINS EN BOUTEILLE	
ROUGES AOP	
12cl AOP	
37,5cl	50cl
75cl	
LES VINS DE LOIRE AOP	
St-Nicolas de Bourgueil	13,00€
« La Chevalerie»	
19,80€	25,00€
LES VINS DU BORDELAIS AOP	
Côtes de Bourg	12,00€
Château Grand Chemin	
22,00€	
Château du Mont Graves	26,50€
Lussac St-Emilion Le Roc de Giraudon	29,50€
DIVERSES RÉGIONS AOP	
ROUGES	
Pic Saint Loup, «Les Gardies» Les Pierres Sauvages	29,00€
Côtes du Rhône «Domaine du Chapitre»	18,00€
Côtes d’Auvergne (vin volcanique)	14,00€
« Terre & Lave - Gamay-Pinot Noir »	
19,00€	
Saint Chinian, l'Excellence de Saint-Laurent	19,90€
bouquet subtil d'épices, de fruits rouges	

BLANCS AOP	
Côtes de Gascogne	18,50€
(L'Horgelus Colombard-Sauvignon)	
Chablis	34,00€
La Chablisienne	
Côtes de Gascogne Moelleux	22,00€
(L'Horgelus, Le bal des papillons)	
Côtes d’Auvergne (vin volcanique)	19,00€
« Terre & Lave - Chardonnay »	

ROSÉS AOP	
37,5cl	50cl
75cl	
Pinot Noir d’Alsace	19,80€
vin rosé sec délicieusement fruité, très apprécié pour son charme et son originalité. Il est la solution agréable et simple.	
Côtes de Provence	13,00€
Les Hauts de Masterel	
22,00€	
Côtes d’Auvergne (vin volcanique)	14,00€
« Terre & Lave - 100% Gamay »	
19,00€	
Côtes de Gascogne (L'Horgelus, Première Pressée)	18,50€

LES VINS D'ALSACE	
75cl	
Coteau du Haut-Koenigsbourg AOC. Les cépages de charme	
«Charles Fahrer & Fils» propriétaire récoltant à Orschwiller	
Sylvaner vin blanc sec, frais et fruité	19,00€
il accompagne avec bonheur fruits de mer, poissons et hors-d'œuvre	
Riesling	22,00€
vin blanc sec, fier, viril, racé, au fruité délicat, s'harmonise parfaitement avec huîtres et choucroute	
Pinot Gris (Tokay)	22,00€
vin blanc capiteux et corsé au fruité discret. Il s'harmonise parfaitement avec le foie gras, les viandes en sauce ou à l'apéritif.	
Gewurztraminer	22,50€
vin blanc racé, corsé et bien charpenté au bouquet enchanteur, un vin somptueux qui enveloppe et remplit la bouche.	
Idéal pour foie gras, dessert et apéritif	
Gewurztraminer «Grand cru» LE TOP!	26,00€
Muscat d’Alsace «Cuvée Prestige»	20,00€
le muscat passe pour être le plus ancien cépage alsacien. Vin blanc sec, délicieusement bouqueté, idéal à l'apéritif	
Pinot Noir «rouge d'Alsace» À découvrir!	21,00€
Pinot Noir «rosé d'Alsace»	19,80€
vin rosé sec, délicieusement fruité, très apprécié pour son charme et son originalité, il est la solution agréable et simple	
Pinot Gris (Tokay) Vendanges Tardives	35,00€
sans commentaire, le top ! En apéritif ou sur un dessert !	
Pinot Gris (vin typé Vendanges Tardives)	28,00€
cuvée Jeanne (La petite sœur, un plaisir réel de dégustation !)	

VINS EN PICHETS	
25cl	50cl
BLANC	
Edelzwicker	6,40€
«Vin d'Alsace AOC»	
11,80€	
ROSÉ	
Vin du Gard IGP	4,80€
8,50€	
Pinot Rosé «Vin d'Alsace AOC»	6,80€
12,00€	
ROUGE	
Vin du Gard IGP	4,80€
8,90€	

NOTRE SELECTION DE GRANDS VINS	
La Cave d'exception	
75cl	
Languedoc 2020	36,00€
Terrasses de Larzac AOC - Domaine Alain Chabanon - Campredon	
Bordeaux 2018	39,00€
Saint -Emilion AOC Grand Cru - Baron de Boutisse	
Côtes du Rhône 2020	46,00€
Châteauneuf du Pape AOC - Domaine Chante Cigale	
Bourgogne 2019	52,00€
Savigny Les Beaume AOC - Domaine Remoissenet	



LA TAVERNE

Table de Caractère



FROMAGES

servis avec salade verte

L'assiette de Fromages d'Auvergne « AOP » 5,90€
Cantal entre deux, St-Nectaire, salade

DESSERTS

tous nos desserts sont « Maison »

L'île flottante..... 6,80€
La mousse au chocolat maison 6,50€
Le cornet de Murat 6,90€
glace vanille et fruits frais
La salade de fruits frais..... 6,90€
La crème brûlée maison..... 6,90€
La tarte tatin 7,10€
glace vanille, sauce caramel salé

NOS COUPS DE CŒUR !

Les profiteroles façon Taverne..... 7,50€
crèmes glacées caramel et vanille, sorbet framboise dans leur écrin de pâte à choux, sauce chocolat et pointe de chantilly
La brioche perdue 7,50€
Pommes caramélisées
Le mi-cuit au chocolat..... 6,50€
crème anglaise, sorbet orange
Le cèpe de la forêt de Branzel..... 6,90€
meringue, chocolat chaud, glace vanille, chantilly
La surprise de Marie..... 7,50€
Demandez à votre serveur
Le café Gourmand ou le thé gourmand..... 7,50€
café ou thé accompagné de ses petites douceurs

CHAMPAGNES, CRÉMANT

Champagne Taittinger Brut Prestige 75cl..... 68,00€
Flûte de champagne Taittinger 12cl..... 7,50€
Champagne Blanc AOP 42,00€
veuve Renard de Beaumont
Crémant d'Alsace Blanc AOP 25,00€

LE FESTIVAL DES GLACES

Le Café Liégeois..... 7,50€
2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, pointe de chantilly
Le Chocolat Liégeois 7,50€
2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, sauce tiède chocolat, pointe de chantilly
La Coupe Quimperlé..... 7,50€
2 boules crème glacée caramel, 1 boule crème glacée vanille, coulis de caramel, palet breton, pointe de chantilly
La Dame Blanche 7,50€
3 boules vanille, sauce tiède chocolat, pointe de chantilly, tuile aux amandes

LES COUPES GOURMANDES DE LA TAVERNE

La Coupe Trilogie..... 7,50€
1 boule de crème glacée Nutty, une boule chocolat blanc, une boule vanille, pointe de chantilly, sauce chocolat, copeaux de chocolats
La Coupe du Glacier..... 7,50€
1 boule de sorbet poire, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges et pointe de chantilly
La Coupe Exotique..... 7,50€
1 boule sorbet coco, sorbet banane, sorbet mangue, pointe de chantilly, banane fruit, coulis de fruits rouges, copeaux de noix de coco
La Coupe fraîcheur Estivale..... 7,50€
1 boule sorbet mangue, 1 boule orange, 1 boule poire, salade de fruits, coulis de fruits rouges, pointe de chantilly
La Coupe «Cheescake» 7,50€
1 boule crème glacée yaourt, 1 boule sorbet framboise, 1 boule crème glacée vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée brisures de biscuit.

GLACES ET SORBETS

Le Colonel..... 6,90€
2 boules citron vert, vodka, menthe fraîche
La Poire Williams 6,90€
2 boules poire, eau-de-vie de poire

PARFUMS AU CHOIX

Les Crèmes Glacées
vanille de Madagascar, café Arabica de Colombie, chocolat noir de cacao d'Équateur, caramel fleur de sel, fraise, chocolat blanc, Nutty, yaourt.
Les Sorbets
orange aux zestes d'orange confits, poire aux morceaux de poire Williams, framboise, citron vert, noix de coco, banane, mangue
La Coupe :
1 boule 2,00 € / 2 boules 3,90 € / 3 boules 5,90 €
supplément chantilly : 1.50€
Supplément Chocolat chaud 1.50€

LES APÉRITIFS D'ALSACE

Kir d'Alsace Edelzwicker 10 cl 3,80€
crème de cassis, framboise, mûre, pêche
Kir de la Taverne 10 cl..... 4,50€
crème de griottes, crémant d'Alsace
Kir Cardinal Vin rouge 10 cl 3,00€
crème de cassis
La coupe de crémant d'Alsace (Blanc) 4,80€
Verre de Pinot Gris «Tokay» 12 cl Sublime ! 6,00€
vin typé Vendanges Tardives
Verre de Pinot Gris «Cuvée Jeanne» 5,10€
vin typé Vendanges Tardives
Verre de Muscat d'Alsace 12 cl 3,80€

LES CLASSIQUES

Le Pelou Vin blanc 10cl..... 3,80€
crème de châtaigne
Le Birlou 5cl 4,50€
les saveurs de la pomme mélangées avec le mystère de la châtaigne
Kir royal champagne 12cl 7,50€
champagne, crème de griottes
Flûte de champagne Taittinger 12cl..... 7,50€
Anis Pastis, Ricard 2cl 3,80€
Apéritifs de marque 5cl 4,00€
Martini, Avèze, Cinzano, Salers
Américano «maison» 5cl 6,00€
Pineau rouge ou blanc, Porto 5cl 4,00€
Cocktail sans alcool 20cl (Consulter la carte)..... 5,90€
Cocktail alcool 20cl (Consulter la carte)..... 6,90€

WHISKYS SUPÉRIEURS

	notre sélection	2cl	4cl
Ballantines.....	3,50€ ...	5,00€	
Jack Daniel's.....	3,80€ ...	6,00€	
Chivas 12 ans d'âge.....	4,50€ ...	7,00€	
Aberlour 10 ans d'âge	4,50€ ...	7,00€	
Cardhu 12 ans d'âge	4,50€ ...	7,00€	
Lagavulin 16 ans d'âge	5,50€ ...	8,50€	

BOISSONS FRAÎCHES

Fruits frais pressés orange ou citron 4,00€
Pur jus de fruits Pampryl 20 cl 3,80€
orange, abricot, ananas, tomate, jus de pomme
Diabolo 3,00€
Sodas 3,80€
Coca, Coca light, Nestea, Orangina, Perrier, schweppes, Oasis Diabolo
Sirop à l'eau, limonade..... 2,50€



BIÈRES PRESSION

25cl 50cl



La Licorne Blonde Authentique 3,40€ ... 6,70€
Bière blonde légère idéalement équilibrée en malts et houblon



Floreffe 4,10€ 7,20€
«Bière de l'Abbaye de Floreffe». Bière blonde selon la tradition des moines de l'abbaye fondée en 1121.



Floreffe Blanche 4,10€ 7,20€
Bière blanche de Bruxelles qui fleure bon les belles journées ensoleillées



Licorne BlackFloffe 4,10€ 7,20€
Bière brune d'une rare finesse



Bière Karlsberg Pils..... 4,00€
Bière bouteille sans alcool

LES EAUX MINÉRALES

50cl 100cl

Vittel, San Pellegrino..... 3,00€ 4,00€
Perrier Fines Bulles..... 3,00€ 4,00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1,60€
Café décaféiné 1,50€
L'Irish Coffee 5,80€
l'alliance parfaite du café, du whisky Jameson et de la crème fraîche
Cappuccino 4,00€
un café expresso, coiffé de chantilly et saupoudré de cacao
Café crème ou chocolat chaud 4,00€
Thés ou infusions..... 3,80€

DIGESTIFS, LIQUEURS, CRÈMES

Alcools blancs 4 cl..... 5,00€
vieille prune, poire Williams
Cognac VSOP 4 cl..... 5,00€
Diplomatico 12 ans (Rhum du Vénézuéla) 7,00€
Prunes fruits Reine Claude 4 cl 4,50€
Armagnac, Calvados, Prune 4 cl 5,00€
Cognac XO 4 cl..... 6,00€
Liqueurs 4 cl..... 5,00€
grand Marnier, Bayley's, Cointreau, Marie Brizard, Verveine Courderc
Crèmes 4 cl..... 4,50€
cassis, framboise, mûre, pêche, griotte, cerise
Gin, Vodka 4 cl..... 5,00€

