

A Partager... ou Pas
To Share... or Not

Croquilles d'Escargots de Savoie	6	16,00 €
<i>Crusty Snails from Savoie</i>	12	30,00 €
Foie Gras de Canard maison		27.00 €
<i>Taverne Style Duck Foie Gras</i>		
Planche de Charcuteries		18,00 €
<i>A selection of Colf Cuts</i>		

Entrées
Starters

Potage du Jour		12.50 €
<i>Soup of the Day</i>		
Gratinée à l'Oignon		13.00 €
<i>French onion soup</i>		
Petits Panés de Reblochon sur lit de Salade		19.00 €
<i>Breaded Reblochon Cheese on Salad</i>		
Taverne Bowl		20,00 €
<i>Riz Vinaigré, Légumes et Fèves croquantes...</i>		
<i>Rice, crunchy Veggies & Beans...</i>		
Taverne Bowl au Gravlax de Saumon		25,00 €
<i>Tavern Bowl with Salmon Gravlax</i>		
Tarte au Beaufort & Dés de Jambon, Salade verte		16,00 €
<i>Beaufort Cheese & Ham Pie, side Salad</i>		
Tarte aux Poireaux, Salade Verte		15,00 €
<i>Leek Pie, side Salad</i>		
Croustillant de Boudin noir, Lentilles Croquantes		21.00 €
<i>Crispy Black Pudding, Crunchy Lentils</i>		
Œuf Parfait, Espuma de Beaufort et Lard croustillant		18,50 €
<i>"Perfect Egg", Beaufort Espuma and Crunchy Bacon</i>		

La Liste des Allergènes est disponible sur demande
Ask for our allergies listing

Les Poissons
Fish Dishes

Saint Jacques et Polenta Crèmeuse au Jus de Crustacés 38,00 €
Seared Scallops & Creamy Polenta

Poisson du Jour 29.00 €
Catch of the Day

Les Pâtes
Pasta

Fusilli et Pesto Vert aux Amandes 21,00 €
Fusilli & Almond Pesto Verde

Crozets Gratinés à la Crème et aux Champignons 23,00 €
Buckwheat Pasta with Cheese & Mushrooms

Spécialités de Fromage
Cheese Dishes

Tartiflette et Salade verte 26,50 €
Tartiflette and side Salad

Tartiflette, Salade verte et Charcuterie 29.00 €
Tartiflette, green Salad and cold Cuts

Moelleux du Revard en Boîte Chaude 32.00 €
Hot Cheese in its wooden Box, Potatoes, Cold Cuts

Menu Enfant
For the Kids

Nuggets, Poisson pané, Saucisse ou Steak haché 16.00 €
Frankfurter, Nuggets, Fried Fish or Minced Beef Patty
Boule de Glace, Salade de Fruits ou Faisselle nature
Ice Cream, Fruit Salad or Fresh Cheese

Les Viandes
Meats

Tête de Veau <i>Calf's Head</i>	27.00 €
Tartare de Boeuf, Pommes de Terre frites <i>Steak Tartare (minced raw beef), French Fries</i>	28,00 €
Curry de Volaille au Lait de Coco <i>Coconut Milk Chicken Curry</i>	29.50 €
Parmentier de Canard aux Cèpes <i>Shepherd's Pie with Duck and Mushrooms</i>	33,00 €
Chaud-Froid de Filet de Bœuf, sauce aux Herbes Fraîches <i>Hot and Cold Beef Filet with Fresh Herbs</i>	43,00 €
Paleron de Veau basse Température et son Jus <i>Slow Cooked Veal Chuck and Polenta</i>	32,00 €
Carré d'Agneau, Ratatouille et Pommes Sautées <i>Lamb Chops, Ratatouille and Sauteed potatoes</i>	41.00 €
Filet de Bœuf, Beurre Café de Paris et Os à Moëlle <i>Beef Filet, Beurre Café de Paris and Os à Moëlle</i>	43,00 €

Baeckeoëffe

Potée Alsacienne aux 3 Viandes <i>The Traditional Hotpot from Alsace</i>	32,00 €
A partir de 4 Personnes et sur Commande (48H à l'avance) <i>On Special order (48h in advance),</i>	<i>par personne</i>

Traditions de la Taverne
The Taverne's Traditions

Salade Strasbourgeoise (Cervelas, Emmental, Œuf) <i>Strasbourg Salad (Cervelas, Grated Cheese, Egg)</i>	19,00 €
Saucisses de Francfort, Chou et Pommes Vapeur <i>Frankfurters, Sauerkraut & steamed Potatoes</i>	17,00 €
Saucisses Munichoises, Chou et Pommes Vapeur <i>Veal Sausages, Sauerkraut & steamed Potatoes</i>	21,00 €
Saucisses de Nuremberg, Chou et Pommes Vapeur <i>Nuremberg Sausages, Sauerkraut & steamed Potatoes</i>	21,00 €
Assortiment de 4 Saucisses, Chou et Pommes Vapeur <i>Assortment of 4 Sausages, Sauerkraut & steamed Potatoes</i>	25,00 €
Fromage Blanc, Pommes rissolées, Jambons <i>White Cheese, Sauteed Potatoes, Hams</i>	24.00 €
Escalope de Veau forestière, Spätzles au beurre <i>Veal Escalope, Cream & Mushroom sauce, Fresh Alsacian Pasta</i>	36,50 €
Jambonneau sur Choucroute <i>Knuckle of Ham, Sauerkraut</i>	29.00 €
Choucroute Royale Garnie à l'Alsacienne (avec Petit Jambonneau) <i>Royal Sauerkraut with Knuckle of ham</i>	40,00 €
Bœuf Gros Sel, Pommes sautées et Crudités <i>Slices of steamed Beef Blade, Crudités & sauteed Potatoes</i>	29.00 €
Pâté en Croûte chaud Maison, Salade verte <i>A Generous Slice of our Home-made Meat Loaf, side Salad</i>	28,00 €

Les Fromages
Cheeses

Double Faisselle Nature de Val d'Isère <i>Fresh Cheese</i>	12.00 €
Double Faisselle aux Myrtilles et Noisettes <i>Fresh Cheese with Raspberry coulis</i>	14,00 €
Assortiment de Fromages <i>Cheese Platter</i>	11.00 €

Desserts
Desserts

Crèmes Glacées et Sorbets au choix (la boule) <i>Choice of Sorbets and Ice Cream (by the scoop)</i>	3.00 €
Emincé de Pommes flambé au Calvados <i>Apple Pie flambée with Calvados</i>	15,00 €
Coulant au Chocolat, Glace Vanille <i>Chocolate Coulant, Vanilla Ice cream</i>	12,00 €
Crème Brulée au Génépi <i>Genepi Creme Brulée</i>	11.00 €
Coupe glacée "Mont-Blanc" <i>Mont-Blanc (Vanilla Ice Cream, Chestnut and Meringue)</i>	11.00 €
Sorbets Arrosés (Citron, Poire, Framboise...) <i>Sorbets & Schnapps of your choice (Lemon, Pear, Raspberry)</i>	14.00 €