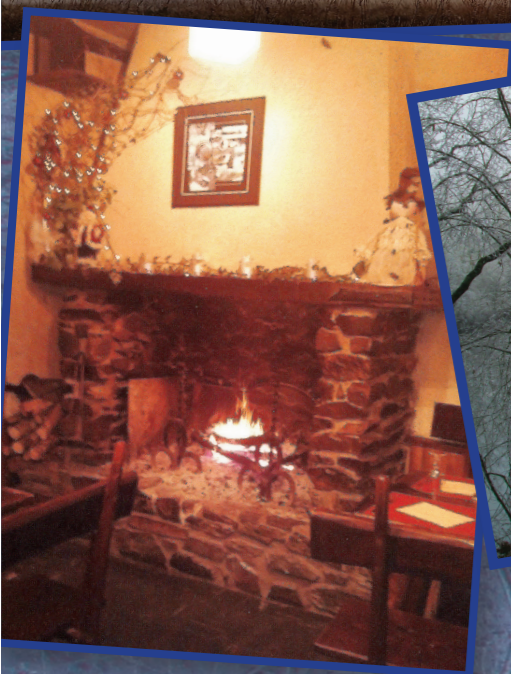


# LA TAVERNE

## BAR CRÊPERIE BRASSERIE



### BIÈRES

#### PRESSION

Pinte .....	50 cl	5,00€
Demi .....	25 cl	2,50€
Galopin .....	12,5 cl	1,30€

#### BOUTEILLE

Despérados .....	33 cl	3,50€
Guinness .....	33 cl	5,00€
Heineken .....	25 cl	2,60€
Hoegaarden (bière blanche) .....	33 cl	2,80€
Lefte blonde .....	33 cl	3,60€
Chimay bleu .....	33 cl	3,90€
Jenlain (blonde ou ambré) .....	75 cl	7,00€
1664 s/alcool .....	25 cl	2,00€

### SANS ALCOOL

Jus de fruits (Orange, ananas, pamplemousse, pomme, abricot, tomate) .....	25 cl	2,40€
Jus de pomme .....	75 cl	7,00€
Jus de pomme .....	50 cl	4,80€
Orangina, coca cola, schweppes agrume, ice tea, perrier .....	33 cl	2,50€
Vittel sirop ou diabolito (Grenadine, citron, fraise, menthe, banane, kiwi, pêche) .....	33 cl	2,50€
Vittel, badoit ou San pellegrino .....	100 cl	5,50€
.....	50 cl	3,50€

#### COCKTAILS

Prairie (jus de pomme, jus d'abricot, sirop de menthe, citron) .....	5,00€
Cascade (sirop fraise, citron, jus d'orange, jus d'ananas) .....	5,00€

### ALCOOLS

#### APERITIF

Sauvignon + pêche, mûre, cassis, framboise, fraise des bois, cerise .....	2,80€
V.R.P. (vin rosé, crème pamplemousse) .....	2,80€
Pétillant (pêche, mûre, cassis, framboise, fraise des bois, cerise) .....	3,80€
Cidre brut + cassis ou châtaigne .....	2,80€
Pétillant .....	3,50€
Pommeau .....	3,00€
Pastis, ricard, cristal, porto, suze, martini .....	2,60€
Vodka orange, rhum coca, gin orange, Whiskie coca ..	6,00€
Gin-fizz (citron, limonade) Gin tonique (citron, Schweppes) ...	5,00€

#### WHISKIES

Jack Daniel's (bourbon) .....	5,00€
Jameson, paddy, bushmills (irlandais) .....	4 cl 5,00€

#### DIGESTIF

Fine calvados, cognac aux amandes, cognac, armagnac ..	4,00€
Bailey, cointreau, Pipermint, menthe pastille, poire,	
Irish coffee, Marnissimo .....	5,00€

### VINS

Rosé de Loire, Anjou rouge, Sauvignon, Domaine des sablonnières .....	Verre	3,00€
.....	Pichet 25 cl	6,00€
.....	Pichet 50 cl	12,00€

#### BLANCS

Sauvignon, Château de Putille .....	AOC	15,00€
Anjou Coteaux de La Loire, Moelleux, Château de Putille ..	AOC	16,00€

#### ROUGES

Anjou- Villages, Château de Putille .....	AOC	20,00€
Chinon Les Galets Bio, Plouzeau .....	AOC	22,00€
Bordeaux Bio, Les Annereaux .....		22,00€
Côtes de Gascogne HVE .....		22,00€
Saumur Champigny, Domaine Lavigne AOP .....		24,00€

#### ROSÉS

Cabernet d'anjou, Château de Putille .....	AOC	15,00€
Rosé de loire, Château de Putille .....	AOC	16,00€

#### PÉTILLANT

Les Schistes de Loire, Anjou Méthode traditionnelle, Château de putille .....	AOC	19,50€
---	-----	--------

#### CIDRE DE LA FERME DU PRESSEUR

Brut ou doux .....	Bouteille 75 cl	8,00€
.....	Pichet 50 cl	6,00€
.....	La bolée	2,20€

### PLATS

#### ENTRÉES / SALADES

Escargots la douzaine .....	8,00€
Escargots la demi douzaine .....	4,00€
Tartines de saumon Rillettes de saumon, saumon fumé .....	7,00€
Chèvre chaud Salade, crottin, toasts, tomates, noix .....	8,00€
Tiède Salade, Gésiers, lardons, fromage de chèvre, tomate, œuf miroir ..	8,00€
Blinis de st Jacques petites galette, noix de st jacques, fondue de poireau, - sauce hollandaise .....	8,50€

*Vous pouvez demander la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire.*

#### VIANDES GRILLÉES AU FEU DE BOIS

Magret de canard .....	14,00€
Andouillette .....	14,00€
Andouillette flambée Whisky ou Armagnac .....	16,00€
Entrecôte .....	22,00€
Côte de bœuf pour 2 personnes .....	45,00€
pour 3 personnes .....	65,00€
Saucisse campagnarde .....	9,50€
Jambon blanc .....	6,00€

*viande servie avec frites et salade*

*Supplément sauce au poivre ou béarnaise ou roquefort 1,50€*

Omelette nature .....	6,50€
Omelette (Fromage ou lardons ou champignons) .....	7,50€
Assiette de frites .....	2,00€
Salade verte .....	2,00€
Assiette de fromages .....	6,00€

#### GALETTES BLE NOIR

Beurre .....	2,00€
Œuf miroir .....	3,50€
Fromage .....	3,50€
Œuf miroir tomates .....	4,50€
Jambon .....	4,50€
Œuf miroir jambon .....	5,50€
Jambon fromage .....	5,50€
Œuf miroir fromage .....	5,50€
Jambon œuf miroir fromage .....	7,00€
Galette saucisse .....	7,00€
Complète jambon, fromage, œuf, champignons, tomate .....	8,00€
Soubise Œuf miroir fromage oignon crème fraîche .....	7,00€
Bretonne andouille, camembert, moutarde à l'ancienne .....	8,00€
Bergère fromage de chèvre, jambon, miel .....	7,00€
Trois fromages Fromage de chèvre, roquefort, emmental, salade ..	8,00€
Paysanne Lardons, pomme de terre, oignons .....	8,00€
Bigouden Andouille, pommes, crème fraîche .....	8,00€
Savoyarde Pomme de terre, reblochon, lardon .....	8,00€
Périgourdine Magret, pomme, confiture de figues .....	9,50€
Laïta Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, citron .....	8,00€
St Jacques noix de st jacques, fondue de poireau .....	9,50€

*vous pouvez composer vos galettes à votre idée. Supplément : 0.80€*

### BOISSONS CHAUDES

Café .....	1,40€
Café crème .....	1,50€
Cappuccino .....	3,00€
Chocolat .....	2,50€
Thé et Infusion .....	2,00€