



CARTE

Entrées :

- **Petite Taverne crudité ou charcuterie** 6,00 €
- **Tourte forestière et son bouquet de salade** 8,00 €
- **Rillettes de saumon fumé et ses toasts grillés** 8,00 €
- **Salade automnale ; figues, noix, champignons de Paris, lardons** 8,00 €
- **Foie gras poêlé IGP Sud-Ouest aux pommes caramélisées
Et sa brioche*** 11,00 €
- **Cassolette de Saint Jacques et sa fondue de poireaux au vin
Blanc régional du moment (voir ardoise)** 11,00 €
- **Salade Occitanie (jambon cru du Languedoc Roussillon, Pelardon chaud
Toasté, oignons doux des Cévennes)** 11,00 €

Plats :

- **Salade Taverne crudité** 12,00 €
- **Salade Taverne charcuterie** 13,00 €
- **Salade Automnale (figues, noix, champignons de Paris, lardons)** 15,00 €
- **Salade Occitanie (jambon cru du Languedoc Roussillon, Pelardon chaud toasté,
Oignons doux des Cévennes)** 16,00 €
- **Filet de truite d'Ardèche et sa sauce au beurre blanc, accompagné de fenouil
Et de riz basmati au Safran d'Iran** 16,90 €
- **Burger* gourmand de la Taverne ; filet de dinde, sauce échalote et
Epices Tandoori, cheddar accompagné d'un bouquet de salade et de frites** 16,90 €
- **Demi-magret de canard Français aux châtaignes, accompagné de son flan
De courgettes surprise et de pommes au four** 16,90 €
- **Pavé de Sandre en persillade, accompagné de légumes de saisons et de riz
Basmati au Safran d'Iran** 21,00 €
- **Carré d'agneau et sa sauce au thym, accompagné d'un flan de courgettes
Surprise et de pommes nouvelles** 21,00 €
- **Picanha de Bœuf de race Charolaise affinée 21 jours et sa sauce aux
Champignons, accompagné d'une purée de pommes de terre au pistou
Et à la roquette** 21,00 €

*Notre brioche et notre Burger sont de fabrication artisanale, réalisés par La Forêt des pains à Pont Saint Esprit

(Prix Net service compris)

Nos plats sont susceptibles de contenir certains allergènes * (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, l'anhybride sulfureux)



CARTE



Fromages

- Pelardon chaud sur son lit de salade 6,00 €
- Assortiments de fromages 8,00 €

Desserts : (souhaitable à la prise de commande)

- Nougat glacé et son coulis aux fruits rouges 7,00 €
- Charlotte poire chocolat et son croustillant 7,00 €
- Crème brûlée ardéchoise 7,00 €
- Le Mystère de la Taverne 8,00 €
- Fondant au chocolat et son cœur praliné, accompagné de sa crème anglaise 8,00 €
- Tarte citron meringuée revisitée et son sorbet poire 8,00 €

Nos coupes glacés sans alcool :

- Dame blanche 7,00 €
- Café ou chocolat liégeois 7,00 €
- Coupe ardéchoise 8,00 €

Nos coupes glacés alcoolisées :

- Colonel 10,00 €
- After eight 10,00 €

Nos glaces à composer :

1 boule de glace 2,00 € 2 boules de glace 3,50 € 3 boules de glace 5,00 €

Nos glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, barba papa, marrons, menthe/chocolat, coco

Nos sorbets : citron, fraise, citron vert, framboise, pêche des vignes, poire

Menu enfant (- de 12 ans) : 8.50 €

- 1 sirop de 20 cl (grenadine, menthe, citron, fun blue)
- Plat (suivant disponibilité) : cordon bleu de dinde, steak haché, colin d'Alaska pané
- Accompagnement : frites ou riz basmati
- 2 boules de glace (vanille, fraise, chocolat, café ou pistache, barba papa)
- 1 surprise

(Prix Net service compris)

Nos plats sont susceptibles de contenir certains allergènes * (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, l'anhybride sulfureux)