

Les Entrées et Fruits de mer

Terrine de foie gras de canard au cognac 12.00 €
Chutney d'oignons au miel.

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
Salade gourmande du Sud-Ouest	12.95€	14.95 €
Magret de canard fumé, gésiers de volaille confits, foie gras de canard, haricots verts, champignons, œuf dur et tomates cerise.		

Salade du mareyeur	11.95€	13.95 €
Saumon fumé et saumon frais, crevettes roses, bulots, haricots verts, champignons, œuf dur et tomates cerise.		

Salade de chèvre chaud au miel	11.95€	13.95 €
Toast de chèvre chaud, miel, jambon de Pays, champignons, haricots verts, œuf dur et tomates cerise.		

	<u>Les 6</u>	<u>les 9</u>	<u>les 12</u>
Huîtres spéciales n°3	13.95€	18.95€	22.95 €
Huîtres Fines de Claires n° 2	13.65€	18.65€	22.65 €



Méli-mélo de bulots, crevettes roses et crevettes grises	12.90 €
--	---------

Plateau royal (2 personnes)	76.00 €
1 homard entier, 12 huîtres, 6 langoustines, 1 tourteau entier, 6 palourdes, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises.	

Plateau Maître Kanter	39.95 €
6 huîtres, 5 langoustines, 1 demi-tourteau, 5 palourdes, 5 crevettes roses, bulots et crevettes grises.	

Assiette de l'écailler	24.95 €
4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 3 palourdes Bulots et crevettes grises.	

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Les Plats de viandes et de poissons

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
Flammekueche Maître Kanter	6.95€	12.95 €
Lardons, oignons, emmental, crème.		
Flammekueche chèvre et miel	7.95€	13.95 €
Chèvre, emmental, miel, échalotes, lardons, crème.		

Choucroute Maître Kanter	19.95 €
Saucisse de Francfort, saucisse fumée, jarretton de porc et poitrine fumée.	

Choucroute brasserie	15.95 €
Saucisse de Francfort, saucisse fumée et poitrine fumée.	

Choucroute au Jarretton	18.95 €
Saucisse de francfort, jarretton de porc et poitrine fumée.	

Choucroute au confit de canard	18.95 €
Saucisse de francfort, confit de canard et poitrine fumée.	

Choucroute de la mer	24.90€
Saumon, cabillaud, langoustines, Saint-Jacques Sauce Riesling et aioli <i>*(Supplément de 4€ pour les menus)</i>	

Sole entière belle meunière, pomme vapeur	23.95 €
<i>*(Supplément de 4€ pour les menus)</i>	

Pavé de cabillaud, sauce au chorizo	16.95 €
Ecrasé de pommes de terre et ciboulette.	

Escalope de saumon plancha, Crème de poireaux	14.95 €
Tagliatelles.	

Faux-filet de bœuf, échalotes confites au beurre	14.95 €
Pommes de terre frites et salade.	

Entrecôte plancha, sauce au poivre vert	19.90 €
Pommes de terre frites et salade.	

Cuisse de canard confite, sauce vigneronne	16.95€
Pommes de terre Paysanne et salade.	

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Les Desserts

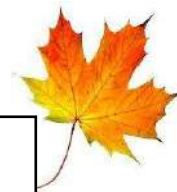
Mousse au chocolat « Valrhona » et Mikado	7,60€
Riz au lait tradition à la vanille, caramel laitier	7,60€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7,60€
Pain perdu saveur d'antan, caramel laitier Crème glacée vanille, crème fouettée.	7,60€
Café grand cru ou thé gourmand Maître Kanter Muffin chocolat/noisettes, mousse au chocolat, riz au lait, Mousse mascarpone et poire fruits, glace vanille. <i>*(Supplément de 1.50€ pour les menus)</i>	8,80€
Chocolat ou café liégeois Crèmes glacées chocolat noir ou café et vanille Copeaux de chocolat, chocolat chaud ou sauce café, crème fouettée.	7,95€
Dame blanche Crème glacée vanille, chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées.	7,95€
Coupe Poire Belle Hélène Crèmes glacées vanille et poire, poire fruit, chocolat chaud et crème fouettée.	7,95€
Coupe Iceberg Glace menthe chocolat, chocolat chaud, Get 27 (2cl), crème fouettée.	8,50€
Coupe Colonel Sorbet citron vert, vodka (2cl)	8,50€
Coupes de glaces et sorbets (2 boules)	4,95€
Coupes de glaces et sorbets (3 boules)	5,95€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS



Voici votre carte - Bon Appétit à vous !

① Les paiements se font à table
Ne vous présentez pas au bar s'il vous plaît.



Menu Taverne (au choix parmi la carte)

Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert	22.90 €
Entrée + Plat + Dessert	26.90 €

Les suggestions du chef

	Petite	Grande
❖ Salade de poulet au chorizo et Comté (Emincé de poulet, chorizo, Comté, champignons, haricots verts, œuf dur et tomates)	11,95€	13,95€
❖ Assiette de fruits de mer de la Taverne (2 huîtres, bulots, 3 crevettes roses, 2 langoustines)		15,90€
❖ Tartare de bœuf Charolais au couteau (préparé par nos soins) Pommes frites et salade verte		17,10€
❖ Blanquette de l'Océan au saumon et St Jacques, Sauce Riesling et tagliatelles		17,80€
❖ Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud et crème fouettée	7,90€	
❖ Mousse mascarpone vanille, poire fruit et sorbet poire, copeaux de chocolat et brisures de « Petit Lu »		7,90€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS