



LA TAVERNE DES ROIS

PUB & BRASSERIE

LIVE SPORTS - DJ SETS - SHOW DINNER

AUTOMNE - HIVER 2024

18 QUAI DE LA TOURELLE - 95000 PORT CERGY

RÉSERVEZ AU 01 34 24 90 96

WWW.LATAVERNEDESROIS.FR

SUIVEZ-NOUS !



La Sélection Bières



LES BIÈRES PRESSION



33CL 50CL

TURBORG (4,4°) Fine & Légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes herbacées. Origine : Danemark.	5,20€	7,90€
GRIMBERGEN BLONDE (6,7°) Bière belge traditionnelle d'abbaye légère, filtrée et de fermentation haute. De couleur dorée, la Grimbergen a un goût riche, plein et capiteux avec un léger arôme floral fruité. Origine : Belgique.	6,20€	8,90€
BETE AMBRÉE (8,0°) La Bête ambrée, un mélange d'arômes pour une puissance en bouche, sa robe ambrée surplombée d'une fine mais dense mousse blanche donne le ton pour la dégustation. Origine : France.	6,50€	9,50€
1664 BLANCHE (5,0°) Une Blanche offrant des notes d'agrumes et un fond malté épicé dans une bouche légèrement acidulée & subtilement fruitée. Origine : France.	6,50€	9,50€
BETE ROUGE (8,0°) Bière rouge saveur cerise griotte, non filtrée, pleine de gourmandise et de caractère. Origine : France.	6,70€	9,70€
DEMORY IPA (4,8°) La Paris IPA est une bière houblonnée de fermentation haute aux notes fruitées avec une amertume agréable qui reste plaisante en arrière-bouche. Origine : France.	6,40€	9,40€
DUCASSE TRIPLE (9°) Bière aux arômes fruités et herbacés avec une robe blonde magnifiquement dorée.	6,60€	9,60€
BIÈRE DU MOMENT Découvrez notre sélection du mois qui exaltera vos papilles.	6,50€	9,50€
MONACO	5,60€	8,30€
MONACO BULL	6,50€	9,90€
PANACHÉ	5,50€	8,20€
SUPPLÉMENT SIROP > 0,60€ Cerise, Cassis, Citron jaune, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe verte, Noir de coco, Orgeat, Pêche, Violette, Banane.		

LES BIÈRES BOUTEILLE



1664 0.0 (33CL - 0°) Free alcool. Origine : France	6,90€
LA CHOUFFE (33CL - 8°) Origine : France	7,50€
TRIPLE KARMELIET (33CL - 8,4°) Origine : Belgique	7,50€
PAUWEL KWAK (33CL - 8,4°) Origine : Belgique	7,50€
DESPERADOS (33CL - 5,9°) Origine : France	7,50€
PELFORT BRUNE (33CL - 6,5°) Origine : France	6,90€

Autour d'un Verre

FLAMMEKUECHE CHÈVRE & MIEL

13,90€
Fine pâte croustillante, crème fraîche, oignons, chèvre, miel, emmental râpé.

FLAMMEKUECHE GRATINÉE

12,90€
Fine pâte croustillante, lardons, oignons, crème fraîche, emmental râpé.

PLANCHE "FINGER FOOD"
PAR 12 - 14,00€ / PAR 24 - 26,00€
Chicken wings, Mozzarella Sticks, Jalapenos, Onions rings, sauce BBQ, guacamole & tortillas.

PLANCHE TAVERNE

18,90€
Assortiment de charcuteries & fromages.

PLANCHE TERRE & MER

19,70€
Toasts foie gras Maison, gelée de myrtilles & toasts de saumon fumé par nos soins, crème fraîche ciboulette.

NOS COCKTAILS CHAUDS

LE TRADITIONNEL IRISH COFFEE	9,60€
Jameson (4cl), Sirop Sucre de Canne, Café, Crème Sucrée.	
NORMANDY COFFEE	9,60€
Calvados (4cl), Sirop Sucre de Canne, Café, Crème Sucrée.	
CINNAMON COFFEE	9,60€
Jack Daniel's Fire (4cl), Sirop Sucre de Canne, Café, Crème Sucrée.	
FRENCH COFFEE	9,60€
Cognac (4cl), Sirop Sucre de Canne, Café, Crème Sucrée.	
VLADIMIR CHAI	9,60€
Vodka Wyborowa (3cl), Sirop de Gingembre, Liqueur de vanille (2cl), Thé Noir, Tranche d'orange, ½ citron vert.	
BAILEY'S CHOCOLATE	9,60€
Bailey's (4cl), Chocolat chaud, Crème Sucrée.	

NOTRE SÉLECTION DE SHOOTERS TAILS COCKTAILS

Espresso Martini / Passion Fruit Martini / Berry Mojito	
1 SHOOTER (3CL)	4,50€
10 SHOOTERS (3CL)	36,00€

Les Cocktails

LES MOJITOS

	SIMPLE DOSE	DOUBLE DOSE
MOJITO Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier, Angostura Bitter.	9,90€	18,00€
EDELFLOWER MOJITO Rhum Havana 3 ans (2cl), Liqueur St Germain (3cl), citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier.	11,00€	18,90€
MOJITO FRAMBOISE Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, velours framboise, feuilles de menthe, Perrier.	11,00€	18,90€
MOJITO APPLE Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, velours pomme, feuilles de menthe, Perrier.	11,00€	18,90€
MOJITO PASSION Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, velours passion, feuilles de menthe, Perrier.	11,00€	18,90€
ENERGY MOJITO Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, energy drink, cassonade, feuilles de menthe, Perrier.	11,90€	19,20€
MOJITO ROYAL Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Prosecco	11,90€	19,20€

LES CLASSIQUES

	SIMPLE DOSE	DOUBLE DOSE
PINA COLADA (20CL) Rhum blanc agricole (4cl), velours Coco, Jus d'ananas.	9,80€	18,30€
CUBA LIBRE (20CL) Rhum Havana Club Especial (4cl), Coca-Cola, Citron vert, Angostura, Cassonade.	9,50€	18,00€
TI-PUNCH CLASSIQUE OU AMBRÉ (5CL) Rhum blanc agricole (5cl) ou Rhum ambré agricole (5cl), citron vert, Cassonade.	8,90€	16,90€
CAÍPIRINHA (5CL) Cachaça Aguacana (5cl), Citron vert, Cassonade.	8,90€	16,90€
MAÏTAÏ (20CL) Rhum blanc agricole (3cl), Rhum ambré agricole (2cl), jus de citron, jus d'ananas, sirop de grenadine, Curaçao bleu.	9,40€	17,90€
MOSCOW MULE (20CL) Vodka Wyborowa (4cl), 1/2 citron vert, Ginger Beer, cassonade.	9,40€	17,90€
TEQUILA MULE (20CL) Tequila El Jimador (4cl), 1/2 citron vert, Ginger Beer, cassonade.	9,40€	17,90€
BOMBAY MULE (20CL) Gin Bombay Sapphire (4cl), 1/2 citron vert, Ginger Beer, cassonade.	9,80€	18,30€
SEX ON THE BEACH (20CL) Vodka Wyborowa (4cl), Triple Sec Cointreau (1cl), crème de pêche (1cl), Jus de Cranberry, Jus d'ananas.	9,50€	18,00€

NOS SPRITZ

LE CLASSIQUE (12CL) Cinzano (5cl), Prosecco, Perrier.	8,40€
PREMIUM SPRITZ ITALICUS (12CL) Liqueur Italicus (5cl), Prosecco, Perrier.	9,00€
PREMIUM SPRITZ SAINT GERMAIN (12CL) Liqueur Saint Germain (5cl), Prosecco, Perrier.	9,00€



LES COCKTAILS SIGNATURE by La Taverne des Rois

	SIMPLE DOSE	DOUBLE DOSE
LE FANTASME (20CL) Gin Beefeater (2cl), velours de passion, liqueur St Germain (3cl), jus de citron, perrier.	9,80€	18,30€
DAÏQUIRI POMME (20CL) Rhum agricole blanc (5cl), jus de citron, velours de pomme, sucre vanillé.	9,30€	17,90€
BERGAMOTE FIZZ (20CL) Gin Beefeater (2cl), Liqueur Italicus (3cl), velours de framboise, jus de citron, perrier.	9,80€	18,30€
COCONUT PARADISE (20CL) Jack Daniel's Apple, Liqueur St Germain (3 cl), jus de citron, velours de coco, Ginger Beer.	9,80€	18,30€
CHALEUR TROPICALE (20CL) Rhum Havana 3 ans (2cl), Malibu (2cl), Ginger Beer, velours passion.	9,60€	17,90€
TAVERNE PORN STAR (20CL) Vodka Grey Goose (3cl), Liqueur de vanille (3cl), velours passion, jus de citron, prosecco.	12,60€	19,90€
ROUGE AMOUR (20CL) Vodka Belvedere (2cl), Crème de Cassis (2cl), Crème de Framboise (2cl), jus de citron, prosecco.	12,60€	19,90€
GUSTAVO (20CL) Tequila El Jimador blanco (4cl), velours de pomme, jus d'ananas, jus de citron, sirop de cassis.	9,80€	18,30€
PARIS → SEYCHELLES (20CL) Soho (3cl), Malibu (3cl), jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine.	9,60€	17,90€
VIOLET POWER (20CL) Vodka Wyborowa (4cl), Jus de cranberry, jus de citron, sirop de violette.	9,60€	17,90€
SPAROW (20CL) Jack Daniel's fire (4cl), jus de citron, velours Passion, Perrier.	9,80€	18,30€
JACK POWER (20CL) Jack Apple (4cl), jus de citron, velours de framboise, jus de cranberry.	9,80€	18,30€

LES MOCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier.	7,50€	12,50€
VIRGIN FRUITY MOJITO Au choix : Velours framboise, pomme, passion.	8,00€	12,90€
VIRGIN MULE ½ citron vert, cassonade, ginger beer.	7,50€	12,50€
VIRGIN COLADA Velours Coco, Jus d'ananas.	7,90€	12,90€
LE NAUTILUS Velours de pomme, sirop de cassis, jus de citron, perrier.	7,90€	12,90€
BORA BORA Velours Passion, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine.	7,90€	12,90€
PINK LADY Jus de cranberry, jus de citron, velours framboise.	7,90€	12,90€
VIOLETTA Jus de cranberry, ½ citron vert, sirop de violette.	7,90€	12,90€
SECRET LOVE Jus de Cranberry, jus d'ananas, sirop de cerise, jus de citron.	7,50€	12,50€

A l'Heure de l'Apéritif

LES APÉRITIFS

KIR VIN BLANC (12CL) <i>Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise.</i>	4,20€
COUPE DE CHAMPAGNE SÉLECTION MAISON (12CL)	9,00€
COUPE DE CHAMPAGNE MUMM ROSÉ (12CL)	12,50€
COUPE DE CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE (12CL)	11,50€
KIR ROYAL (12CL) <i>Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise.</i>	9,50€
CIDRE BRUT FILS DE POMME (25CL)	6,50€
MARTINI ROSSO / MARTINI BIANCO (5CL)	4,80€
PORTO ROUGE / BLANC (8CL)	4,80€
AMÉRICANO (10CL)	6,90€
RICARD / PASTIS (2CL)	4,10€
VERRE DE CÔTE DE GASCOGNE MOELLEUX (12CL)	5,40€

LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA / CHERRY / ZÉRO (33CL)	4,80€
PERRIER (33CL), FUZTEA (25CL)	4,80€
FANTA ORANGE (25CL), SPRITE (25CL)	4,80€
TROPICO (25CL)	4,80€
SCHWEPES TONIC / AGRUMES (25CL)	4,80€
JUS DE FRUITS RAUCH (20CL) <i>Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Fraise.</i>	4,60€
VITTEL SIROP (25CL)	4,10€
LIMONADE (25CL)	4,20€
DIABOLO (25CL) <i>Cerise, Cassis, Citron jaune, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe verte, Noix de coco, Orgeat, Pêche, Violette, gingembre, Banane.</i>	4,80€
RED BULL (25CL)	5,50€
LES JUS 100% PRESSÉS MAISON <i>Orange, pamplemousse, citron.</i>	6,00€

CAFETERIE

CAFÉ EXPRESSO	2,30€
CAFÉ ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ	2,40€
DOUBLE CAFÉ	3,90€
CAFÉ NOISETTE	2,50€
CAFÉ CRÈME	3,90€
CAPUCCINO	5,10€
CAFÉ VIENNOIS	4,80€
CHOCOLAT CHAUD MAISON	4,60€
CHOCOLAT CHAUD MAISON AROMATISÉ	5,10€
CHOCOLAT VIENNOIS	5,10€
INFUSION <i>Verveine, Verveine menthe, Tilleul, camomille.</i>	4,20€
THÉ <i>Breakfast, Daarjeling, Vanille caramel, Sencha, Vert.</i>	4,20€

AROMATISE TA BOISSON CHAUDE AVEC UN SIROP

NOISETTE, CHOCOLAT COOKIE OU CARAMEL	0,60€
--------------------------------------	-------

LES DIGESTIFS

MALIBU (4CL)	7,00€
SOHO (4CL)	7,00€
COGNAC / ARMAGNAC (4CL)	8,90€
BAILEY'S (4CL)	7,20€
GET 27 / GET 31 (4CL)	7,50€
POIRE WILLIAM'S / GOINTREAU (4CL)	8,50€
LIMONCELLO (4CL)	7,50€



WHISKIES & SPIRITUEUX

	4CL	70CL	175CL
BALLANTINE'S	7,60€	80,00€	
JAMESON	7,70€		
JACK DANIEL'S N°7 TENNESSEE	9,00€	85,00€	
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	9,10€		
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE	9,10€		
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE	9,10€		
LAGAVULIN 16 ANS	14,20€		
WOODFORD RESERVE (BOURBON)	11,00€		
CHIVAS REGAL PURE MALT 12 ANS	9,50€		
VODKA WYBOROWA	7,60€	80,00€	
VODKA GREY GOOSE	11,00€	110,00€	250,00€
GIN BEEFEATER	7,60€		
GIN BOMBAY SAPPHIRE	11,00€		
TÉQUILA EL JIMADOR BLANCO	7,60€		
TÉQUILA EL JIMADOR REPOSADO	9,10€		
JÄGERMEISTER	6,80€		

Ballantine's

JACK DANIEL'S

WYBOROWA WODKA

el Jimador

LA RHUMERIE

	4CL	70CL
HAVANA CLUB 3 ANS CUBA	7,60€	80,00€
HAVANA CLUB ESPECIAL CUBA	8,10€	85,00€
RON DIPLOMATICO VÉNÉZUELA	10,00€	115,00€
RHUM BUMBU BARBADES	12,50€	
DON PAPA PHILIPPINES	12,00€	
RHUM ZACAPA 23 ANS GUATEMALA	15,00€	
SANTA TERESA 1796 VÉNÉZUELA	14,00€	
RHUM ARRANGÉ	6,10€	

SUPPLÉMENT SODA > 2,00€ - SUPPLÉMENT RED BULL > 4,00€

LES EAUX

	25CL	50CL	1L
VITTEL*	3,50€	4,90€	5,90€
SAN PELLEGRINO*	4,90€	5,90€	

SUPPLÉMENT SIROP > 0,60€
Cerise, Cassis, Citron jaune, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe verte, Noix de coco, Orgeat, Pêche, Violette, Banane.



Seafood

HÛÎTRES NORMANDES CREUSES N°3

LES 6 : 12,90€
LES 12 : 23,90€

A SAVOIR

Sachez qu'il nous est possible de réaliser votre plateau de fruits de mer, à votre convenance, en nous prévenant 48 heures à l'avance.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos équipes.



Plat du Jour

Uniquement le midi, du lundi au vendredi.
17,90€

Menu Petit Prince

12,00€ JUSQU'À 12 ANS

LES PLATS

Poulet Croustillant (Frites Ou Fusilli)
Ou Pizzette du "Petit Prince"
(Jambon, mozzarella, sauce tomate)
Ou Burger Petit Prince

LES DESSERTS

Deux boules de glace au choix
Ou Gaufre sucre ou Nutella®
Ou Crêpe au sucre ou Nutella®

LES BOISSONS

Coca-Cola (25cl)
Ou Fuze tea (25cl)
Ou Vittel (25cl)

Nos Entrées

VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON <i>Croutons à l'ail.</i>	10,50€
FINES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS <i>Pain brioché tiédi & crème citronnée.</i>	16,20€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON & CONFITURE DE FIGES <i>Pain brioché tiédi.</i>	19,00€
RAVIOLES DU DAUPHINÉ <i>Label rouge, crème de parmesan.</i>	8,50€
ESCARGOTS <i>Les 6</i>	8,00€
<i>Les 12</i>	14,00€
ASSIETTE DE BRESAOLA <i>Carpaccio de bœuf séché, filet de citron, copeaux de parmesan, roquette.</i>	8,90€



Nos Salades

CÉSAR SALADE <i>Salade, blanc de poulet pané (panko), œuf, tomates, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce césar.</i>	17,50€
LA MR SEGUIN <i>Salade, fromage de chèvre fondant sur toasts, noix, figue rôtie au miel, lardons poêlés, tomate, vinaigrette.</i>	16,50€
LA GOURMANDE <i>Salade, gésier & lardons déglacés, magret de canard fumé, pomme de terre, tomate, croûtons à ail, vinaigrette.</i>	18,50€
LA HEALTHY <i>Salade, Riz rouge, avocat, pois princesse, fêta, tomates & croûtons à l'ail, vinaigrette.</i>	16,70€

STEAKS HACHÉS DE BŒUF FRAIS ORIGINE FRANCE DE 150G ENVIRON, SERVIS AVEC FRITES

NOTRE PAIN BURGER NOUS EST LIVRÉ QUOTIDIENNEMENT PAR UN ARTISAN BOULANGER ET NOTRE SAUCE BURGER EST FAITE MAISON.



	L	XL	XXL
LA SMASH BURGER CHEDDAR <i>Pain Burger toasté au beurre, 2 steaks hachés de bœuf 52g, tomate fraîche, salade, oignons rouge, sauce burger, cheddar fondant.</i>	15,90€	18,90€	21,90€
LE WAFFLE BURGER <i>ET SI ON REMPLAÇAIT LE PAIN PAR 2 TRANCHES DE GAUFRE BIEN GÉNÉREUSES, CROUSTILLANTES ET PARFUMÉES</i> <i>Steak haché de bœuf 150g, œuf au plat, cheddar fondant, salade, tomate fraîche, pickles.</i>	17,80€	20,80€	23,80€
LE BURGER ROYAL POTATOES <i>Steak haché de bœuf 150g, galette de pomme de terre, œuf, tomate fraîche, salade, cheddar, sauce burger.</i>	17,40€	20,40€	23,90€
CRUSTI BURGER <i>Blanc de poulet pané (panko), poivrons poêlés, tomates fraîches, salade, cheddar, sauce burger.</i>	15,90€		
LE SKI TOUT SCHUSS BURGER <i>Steak haché de bœuf 150g, galettes de pommes de terre, reblochon, tomates fraîches, salade, sauce burger.</i>	19,20€	22,20€	

* Produits servis en accompagnement d'un repas. - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Coin du Boucher




**TOUTES LES VIANDES BOVINES
SÉLECTIONNÉES PAR "LA TAVERNE"
SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.** 

ENTRECÔTE NORMANDE 300G <i>Frites & béarnaise maison.</i>	27,60€
CÔTE DE BŒUF 500G (1 pers.) <i>Beurre maître d'hôtel & pommes de terre sautées à l'ail.</i>	34,90€
 SOURIS D'AGNEAU CONFITE <i>Souris d'agneau confite figue & raisins, écrasé de pomme de terre, légumes d'hiver.</i>	22,90€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180G AU COUTEAU <i>(Non préparé) Câpres, oignons, persil, cornichons, jaune d'œuf, ketchup, un trait de sauce Worcestershire, frites maison.</i>	18,50€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS ITALIEN 180G AU COUTEAU <i>(Non préparé) Câpres, oignons, persil, cornichons, jaune d'œuf, ketchup, un trait de sauce Worcestershire, copeaux de parmesan, pesto, frites maison.</i>	20,50€
CARRÉ D'AGNEAU SAUCE AU THYM <i>Gratin dauphinois.</i>	24,50€
ANDOUILLETTE AAAAA <i>(Associations Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques) Sauce moutarde à l'ancienne, frites maison.</i>	17,90€
JARRET BRAISÉ À LA BIÈRE <i>Frites maison.</i>	23,20€
SUPRÊME DE POULET <i>Risotto crémeux aux champignons.</i>	16,80€
CONFIT DE CANARD <i>Pommes de terre sautées à l'ail.</i>	21,80€
PAVÉ DE BŒUF 180G <i>Sauce poivre, frites maison.</i>	19,80€
GARNITURES : Riz pilaf, salade, frites maison, fusilli, haricots vert à l'ail, écrasé de pommes de terre, gratin dauphinois, pommes de terre sautées à l'ail.	
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	3,50€
GARNITURE RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS	3,90€
GARNITURE BURRATA	4,50€
SAUCE : Béarnaise, Gorgonzola, Barbecue, Poivre, Tartare, Sauce au Thym, Beurre Nantais.	
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE	2,50€


Les Poissons

AILE DE RAIE SAUCE AUX CÂPRES <i>Pommes vapeur.</i>	21,90€
DOS DE CABILLAUD RÔTI, FONDUE DE POIREAUX <i>Sauce beurre Nantais.</i>	21,90€
PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE <i>Riz pilaf.</i>	19,90€
FILET DE BAR À LA PLANCHA SAUCE CRÉMEUSE AUX CRUSTACÉS <i>Écrasé de pommes de terre.</i>	23,90€
LE VÉRITABLE FISH & CHIPS MAISON <i>Accompagné de frites & sauce tartare.</i>	19,90€
 LA VÉRITABLE CHOUCROUTE DE LA MER <i>Haddock, saumon, poisson blanc, gambas, moules, sauce beurre Nantais, choucroute, pommes de terre vapeurs.</i>	27,90€

Les Choucroutes

CHOUCROUTE FAÇON PÉRIGOURDINE	22,90€
<i>Saucisse de Francfort, rondelles de saucisson à l'ail, poitrine fumée, saucisse fumée Alsacienne, confit de canard, choucroute, pommes de terre vapeurs.</i>	
CHOUCROUTE TAVERNE	21,90€
<i>Saucisse de Francfort, rondelles de saucisson à l'ail, poitrine fumée, saucisse fumée Alsacienne, petit salé, choucroute, pommes de terre vapeurs.</i>	
CHOUCROUTE JARRET BRAISÉ	23,90€
<i>Jarret braisé à la bière, choucroute, pommes de terre vapeurs.</i>	
 LA VÉRITABLE CHOUCROUTE DE LA MER	27,90€
<i>Haddock, saumon, poisson blanc, gambas, moules, sauce beurre Nantais, choucroute, pommes de terre vapeurs.</i>	

Les pizzas & Flammekueche

 LA CALZONNE	14,90€
<i>Pizza repliée en deux pour faire une pâte farcie généreusement de sauce tomate, de jambon, de champignons, d'un œuf et de mozzarella.</i>	
PIZZA NAPOLITAINE	17,90€
<i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres.</i>	
QUATTRO FROMAGGI	16,30€
<i>Crème fraîche, gorgonzola, chèvre, mozzarella, fromage râpé.</i>	
PIZZA REGINA	15,40€
<i>Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, origan.</i>	
PIZZA VEGGIE	15,90€
<i>Crème de poivrons, aubergines & courgettes marinées, mozzarella, chèvre, oignons, pesto.</i>	
PIZZA NORDIQUE	17,10€
<i>Crème fraîche & basilic, saumon fumé & fromage râpé.</i>	
FLAMMEKUECHE CHÈVRE MIEL	13,90€
<i>Fine pâte croustillante, crème fraîche, chèvre, miel, emmental râpé.</i>	
FLAMMEKUECHE GRATINÉE	12,90€
<i>Fine pâte croustillante, lardons, oignons, crème fraîche, emmental râpé.</i>	
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT	1,50€
<i>Jambon, champignons, oignons, œuf.</i>	
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT	3,50€
<i>Chèvre, gorgonzola, lardons, saumon fumé, anchois.</i>	

Les Incontournables

TARTIFLETTE	16,90€
<i>Pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, reblochon, vin blanc, salade verte.</i>	
CAMEMBERT ENTIER RÔTI AU FOUR	17,90€
<i>Pain grillé, charcuterie et pommes de terre grenailles, pointe d'origan.</i>	
MONT D'OR	24,90€
<i>Pain grillé, charcuterie et pommes de terre grenailles, pointe d'origan.</i>	
FUSILLI VEGGIE	15,90€
<i>Légumes d'hiver, crèmes fraîches.</i>	
SPAGHETTIS ALLE VONGOLE	15,90€
<i>Moules, ail, persil, crème fraîche, tomates confites.</i>	
SPAGHETTIS A L'ITALIENNE	17,50€
<i>Sauce tomate, parmesan, burrata, pesto, tomates confites.</i>	

Les Desserts

Les Classiques

ASSIETTE DU FROMAGER	8,40€
<i>Brie truffé, Tomme Blanche de Savoie, St Maure de Touraine.</i>	
FONDANT AU CHOCOLAT MAISON	8,60€
<i>Crème glacée Vanille.</i>	
TARTE TATIN MAISON	9,60€
<i>Crème glacée Vanille.</i>	
 TARTELETTE CITRON MERINGUÉE MAISON	8,80€
CRÈME BRÛLÉE MAISON	6,90€
<i>À la cassonade.</i>	
TIRAMISU MILKA® NOISETTE MAISON	7,90€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU CŒUR NUTELLA® MAISON	9,60€
<i>Crème Anglaise.</i>	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9,90€
<i>Glacé Vanille.</i>	
LES CRÊPES MAISON	
<i>Au Sucre</i>	5,40€
<i>Nutella® Ou Chocolat Ou Caramel</i>	6,80€
<i>Nutella® Ou Chocolat / Banane</i>	7,80€
LES GAUFRES MAISON	
<i>Au Sucre</i>	5,80€
<i>Nutella® Ou Chocolat Ou Caramel</i>	7,20€
<i>Nutella® Ou Chocolat / Banane</i>	8,20€




Compose Ta Coupe

1 BOULE	3,50€
2 BOULES	5,50€
3 BOULES	7,50€
LES PARFUMS : Chocolat noir, Vanille, Fraise, Café, Caramel beurre salé, Citron jaune, Ananas du Costa Rica, Noix de coco, Cassis, Rhum raisins, Myrtille, Cacahuète chocolat, Menthe chocolat, Framboise.	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2,00€
SUPPLÉMENT COULIS OU SAUCE CHOCOLAT	1,00€

Les Coupes Glacées



BANANA SPLIT	9,40€
<i>Banane, Crème glacée vanille, chocolat noir et sorbet fraise, Crème fouettée & Chocolat chaud.</i>	
DAME BLANCHE	8,90€
<i>3 boules vanille, sauce Chocolat chaud et crème fouettée.</i>	
CHOCOLAT OU CAFÉ OU CARAMEL LIÉGEOIS	8,90€
<i>2 boules Chocolat Ou Café Ou Caramel, une boule Vanille, sauce Chocolat chaud ou sauce café ou sauce caramel beurre salé, crème fouettée.</i>	
 COUPE VERTIGE	8,90€
<i>2 boules pistache, 1 boule menthe chocolat, sauce chocolat chaud, cacahuètes concassées, crème fouettée.</i>	
CARAIBES	9,60€
<i>2 boules de glace coco, 1 boule de rhum raison, coulis de passion, banane fruits, crème fouettée.</i>	
COUPE FAÇON BOUNTY®	8,90€
<i>Crème glacée chocolat au lait, glace coco, sauce chocolat chaud, noix de coco râpée, crème fouettée.</i>	
COUPE FAÇON SNICKERS®	9,10€
<i>Crème glacée cacahuète chocolat, vanille, caramel beurre salé, coulis de caramel, cacahuètes concassées, crème fouettée.</i>	
COUPE TAVERNE	8,90€
<i>Crème glacée caramel beurre salé, chocolat noir, vanille, sauce chocolat chaud, brownie, crème fouettée.</i>	

Les Coupes Glacées Avec Alcool

L'AFTER EIGHT	9,20€
<i>1 Boule Menthe Chocolat, 1 boule chocolat, Get 27 (2cl) et pointe de crème fouettée.</i>	
COLONEL	8,90€
<i>2 Boules Sorbet citron jaune, Vodka (2cl) et pointe de crème fouettée.</i>	
PINA COLADA GLACÉE	8,90€
<i>1 boule Sorbet Ananas du Costa Rica, Une Boule Coco, Rhum blanc Agricole (2cl), pointe de crème fouettée, Coco râpé.</i>	
CRÉOLE	8,90€
<i>2 Boules de glace rhum raisins, Rhum ambré agricole (2cl) et pointe de crème fouettée.</i>	

Les Gourmands



CAFÉ GOURMAND	8,40€
THÉ GOURMAND	8,60€
CHOCOLAT GOURMAND	8,90€
IRISH COFFEE GOURMAND	12,90€
<i>Normandie coffee, French coffee, Bailey's chocolate, Cinnamon coffee.</i>	

La Cave des Rois


LES VINS ROUGES

	37,5CL	75CL	150CL
SAUMUR CHAMPIGNY A.O.P. "Domaine de Moncourt"		25,00€	
PINOT NOIR I.G.P. PAYS D'OC "Le Versant" 		19,90€	
PIC SAINT-LOUP A.O.P. "Altitude 192 - Terre Haute"		32,80€	
MORGON TRADITION A.O.P. "Domaine Didier Desvignes"		29,90€	
BROUILLY A.O.P CUVÉE DE L'OPTIMUM "Domaine Didier Desvignes"		30,90€	
HAUT-MÉDOC A.O.P. "Château Victoria"		32,00€	
MONTAGNE SAINT EMILION "Château Côtes de Bonde"		29,90€	
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX A.O.P. "Château Gazin-Montaigu"	15,90€	23,90€	
SAINT-ESTÈPHE A.O.P. "Château Rocher Coutelin"		49,00€	
POMEROL A.O.P. "Château Amodis"		58,00€	

LES VINS BLANCS

	37,5CL	75CL	150CL
POUILLY FUMÉ A.O.P. "Les Clairières"	17,90€	32,00€	
BOURGOGNE BLANC ALIGOTÉ A.O.P. "Domaine Pansiot"		27,80€	
CHABLIS A.O.P. "Agnès Gleize"		39,00€	
ALSACE RIESLING A.O.P. "Hans Schaeffer"	12,60€	24,60€	
ALSACE GEWURZTRAMINER A.O.P. "Hans Schaeffer"	16,80€	24,60€	
CÔTES DE GASCOGNE I.G.P. "Elixir de Joÿ"		29,50€	
VIOGNIER I.G.P. PAYS D'OC "Le Versant" 		29,90€	
PINOT GRIGIO VINISTELA LA PASSIONNE I.G.T. "Terre Siciliane" 		19,90€	

VINS ROSÉS

	37,5CL	75CL	150CL
CÔTES DE PROVENCE A.O.P. "Ramatuella"	15,90€	27,90€	
CÔTE DE PROVENCE A.O.P. "Minuty prestige"	44,90€	68,90€	
CABERNET D'ANJOU A.O.P. "Domaine de La Bougrie"		22,90€	
I.G.P. MÉDITERRANÉE "Demoiselle sans Gêne" 		19,90€	

LES VINS AU VERRE & CARAFE


VINS ROUGES

	12CL	25CL	50CL
SAUMUR CHAMPIGNY A.O.P. "Domaine de Moncourt"	5,20€		
PIC SAINT-LOUP A.O.P. "Altitude 192 - Terre Haute"	6,10€		
BROUILLY A.O.P CUVÉE DE L'OPTIMUM "Domaine Didier Desvignes"	5,90€		
HAUT-MÉDOC A.O.P. "Château Victoria"	6,20€		
MONTAGNE SAINT EMILION "Château Côtes de Bonde"	6,10€		
I.G.P. PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE "Merlot"	3,90€	5,90€	9,10€

VINS BLANCS

	12CL	25CL	50CL
BOURGOGNE BLANC A.O.P. "Domaine Pansiot"	5,90€		
ALSACE RIESLING A.O.P. "Hans Schaeffer"	5,20€		
ALSACE GEWURZTRAMINER A.O.P. "Hans Schaeffer"	5,90€		
CÔTES DE GASCOGNE I.G.P. MOELLEUX "Elixir de Joÿ"	5,80€		
I.G.P. PAYS D'OC "Chardonnay"	3,90€	5,90€	9,10€

VINS ROSÉS

	12CL	25CL	50CL
CÔTES DE PROVENCE A.O.P. "Soif de Pampa"	4,40€	6,60€	9,50€
CÔTE DE PROVENCE A.O.P. "Minuty prestige"	6,80€		
I.G.P. MÉDITERRANÉE "La Demoiselle sans Gêne" 	4,90€		

LES CHAMPAGNES

	12CL	75CL
CHAMPAGNE SÉLECTION MAISON "Joly Champagne"	9,00€	55,00€
CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE	11,50€	80,00€
CHAMPAGNE MUMM ROSÉ	12,50€	90,00€
CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE MILLÉSIMÉ		90,00€

