LA TAVERNE DES ROIS

PUB & BRASSERIE

LIVE SPORTS - DJ SETS - SHOW DINNER

AUTOMNE - HIVER 2025

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
TUBORG (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 AMBREE (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€
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 Demory 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€
PIETRA *Finement houblonnée pour une amertume délicate, présentant une mousse intense à fleur châtaigne, Pietra est une bière ronde, onctueuse, très harmonieuse, avec une belle finale de notes de châtaigne mêlées de miel. Origine : France.*	6,60€	9,60€
MONACO	5,60€	8,30€
PANACHÉ	5,50€	8,20€

SUPPLÉMENT SIROP > 0,60€
Cerise, Cassis, Citron jaune, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe verte, Noix 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€
TRIPEL KARMELIET (33CL - 8,4°) *Origine : Belgique*	7,50€
DESPERADOS (33CL - 5,9°) *Origine : France*	7,50€
PELFORT BRUNE (33CL - 6,5°) *Origine : France*	7,50€

Autour d'un Verre

FLAMMEKUECHE GRATINÉE
12,90€
Fine pâte croustillante, lardons, oignons, crème fraiche, 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
20,90€
Assortiment de charcuteries & fromages.

PLANCHE DU CHARCUTIER
19,90€
Assortiment de charcuteries.

PLANCHE DU FROMAGER
19,90€
Assortiment de fromages.

Les Cocktails

LES MOJITOS

	20 CL
MOJITO *Rhum (4cl), citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier, Angostura Bitter.*	9,90€
MOJITO FRAMBOISE *Rhum (4cl), citron vert, velours framboise, feuilles de menthe, Perrier.*	11,00€
MOJITO PASSION *Rhum (4cl), citron vert, velours passion, feuilles de menthe, Perrier.*	11,00€
MOJITO ROYAL *Rhum (4cl), citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Prosecco*	11,90€

NOS SPRITZ

	15 CL
LE CLASSIQUE *Aperitivo (5cl), Prosecco, Perrier.*	8,90€
PREMIUM SPRITZ LIMONCELLO *Limoncello (5cl), Prosecco, Perrier.*	9,30€
PREMIUM SPRITZ SAINT GERMAIN *Liqueur Saint Germain (5cl), Prosecco, Perrier.*	10,90€

NOS COCKTAILS CHAUDS

LE TRADITIONNEL IRISH COFFEE *Jameson (4cl), Sirop Sucre de Canne, Café, Crème Sucrée.*	9,60€
NORMANDY COFFEE *Calvados (4cl), Sirop Sucre de Canne, Café, Crème Sucrée.*	9,60€
CARAÏBES COFFEE *Rhum agricole (4cl), Sirop Sucre de Canne, Café, Crème Sucrée.*	9,60€
BAILEY'S CHOCOLATE *Bailey's (4cl), Chocolat chaud, Crème Sucrée.*	9,60€
BAILEY'S COFFEE *Bailey's (4cl), Crème Sucrée.*	9,60€

LES COCKTAILS SIGNATURE
by La Taverne des Rois

	20 CL
LE FANTASME (20CL) *Gin (3cl), velours de passion, liqueur St Germain (3cl), jus de citron, perrier.*	9,80€
BOMBAY SAPPHIRE & TONIC (20CL) *Gin Bombay Sapphire (5cl), ¼ citron vert, Schweppes Tonics.*	9,90€
CHALEUR TROPICALE (20CL) *Rhum (2cl), Malibu (2cl), Ginger Beer, velours passion.*	9,60€
BANANA FOREVER (20CL) *Malibu (2cl), Soho (2cl), Purée de Banane, Jus d'ananas.*	9,80€
TAVERNE PORN STAR (20CL) *Vodka Grey Goose (3cl), Liqueur de vanille (3cl), velours passion, jus de citron, prosecco.*	12,60€
ROUGE AMOUR (20CL) *Vodka Grey Goose (2cl), Crème de Cassis (2cl), Crème de Framboise (2cl), jus de citron, prosecco.*	12,60€
PARIS ✈ SEYCHELLES (20CL) *Soho (3cl), Malibu (3cl), jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine.*	9,60€
VIOLET POWER (20CL) *Vodka (4cl), Jus de cranberry, jus de citron, sirop de violette.*	9,60€
SPAROW (20CL) *Jack Daniel's fire (4cl), jus de citron, velours Passion, Perrier.*	9,80€

LES MOCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO *Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier.*	7,50€
VIRGIN FRUITY MOJITO *Au choix : Velours framboise, pomme, passion, Concombre.*	7,90€
ROSE BONBON *Sirop d'Orgeat, jus de pomme, jus de cranberry.*	7,50€
LE TENTATION *Purée de Banane, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de cerise.*	7,90€
VIOLETTA *Jus de cranberry, ½ citron vert, sirop de violette.*	7,90€
GREEN HARBOR *Purée de Banane, sirop de Kiwi, Ginger Beer.*	7,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

A l'Heure de l'Aperitif

LES APÉRITIFS

KIR VIN BLANC CHARDONNAY (12CL) ..... 4,20€
Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise.

COUPE DE CHAMPAGNE SÉLECTION MAISON (12CL) ..... 9,00€

KIR ROYAL CHAMPAGNE (12CL) ..... 10,00€
Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise.

CIDRE BRUT BIO AB FILS DE POMME (33CL) ..... 6,50€

MARTINI ROSSO / MARTINI BIANCO (5CL) ..... 4,80€

PORTO ROUGE / BLANC (8CL) ..... 4,80€

AMÉRICANO (10CL) ..... 7,10€

RICARD / PASTIS (2CL) ..... 4,10€

VERRE DE CÔTE DE GASCOGNE MOELLEUX (12CL) ..... 6,00€

LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA / CHERRY/ ZÉRO (33CL) ..... 4,80€

PERRIER (33CL), FUZETEA (25CL) ..... 4,80€

FANTA ORANGE (25CL), SPRITE (25CL) ..... 4,80€

TROPICO (25CL) ..... 4,80€

SCHWEPPES TONIC / AGRUMES (25CL) ..... 4,80€

GINGER BEER LA FRENCH (25CL) ..... 5,10€

JUS DE FRUITS RAUCH (20CL) ..... 4,60€
Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Fraise.

VITTEL SIROP (25CL) ..... 4,10€

LIMONADE (25CL) ..... 4,20€

DIABOLO (25CL) ..... 4,80€
Cerise, Cassis, Citron jaune, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe verte, Noix de coco, Orgeat, Pêche, Violette, gingembre, Banane.

RED BULL (25CL) ..... 5,50€

LES JUS 100% PRESSÉS MAISON ..... 7,00€
Orange, pamplemousse, citron.

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 ..... 4,90€

CHOCOLAT CHAUD MAISON ..... 4,60€

CHOCOLAT VIENNOIS ..... 5,10€

CAFÉ FRAPPÉ SUCRÉ ..... 9,60€

CAFÉ FRAPPÉ LATTÉ SUCRÉ ..... 9,60€

INFUSION ..... 4,20€
Verveine, Verveine menthe, Tilleul, camomille.

THÉ ..... 4,20€
Breakfast, Daarjeling, Vanille, Sencha, Vert.

AROMATISE TA BOISSON CHAUDE AVEC UN SIROP POUR TOUOURS PLUS DE GOURMANDISE

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

LES DIGESTIFS

MALIBU (5CL) ..... 7,00€

SOHO (5CL) ..... 7,00€

COGNAC / ARMAGNAC (4CL) ..... 8,90€

BAILEY'S (5CL) ..... 7,20€

GET 27 / GET 31 / LEMON&LIME (5CL) ..... 7,50€

POIRE WILLIAM'S / COINTREAU (5CL) ..... 8,50€

LIMONCELLO / AMARETTO (5CL) ..... 7,50€

WHISKIES & SPIRITUEUX

	4CL	70CL
WILIAM LAWSON'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€	
CRAIGELLACHIE 17 ANS	12,20€	
WOODFORD RESERVE (BOURBON)	11,00€	
DEVERON 10 ANS	9,10€	
VODKA ERISTOFF	7,60€	80,00€
VODKA GREY GOOSE	11,00€	110,00€
GIN BOMBAY ORIGINAL	7,60€	
GIN BOMBAY SAPPHIRE	8,70€	
TÉQUILA CAMINO REAL	7,60€	
TÉQUILA PATRON SILVER	13,90€	
JÄGERMEISTER	6,80€	
BACARDI CARTA BLANCA	7,60€	80,00€
BACARDI CARTA ORO	8,10€	85,00€
BACARDI ANEJO QUATRO	11,50€	
PYRAT XO RSERVE	10,50€	
CACHAÇA LEBLON	8,50€	
SANTA TERESA 1796 VÉNÉZUELA	14,00€	
RHUM ARRANGÉ DU MOMENT	6,10€	

SUPPLÉMENT SODA > 2,00€
SUPPLÉMENT CANETTE 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.

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

Plat du Jour

FORMULE INCLUANT
UN PLAT DU JOUR
ET UN DESSERT DU JOUR
le midi du Lundi au Vendredi..
19,90€

Suggestions du Moment

ENVIE DE SE LAISSEZ TENTER ?

RAPPROCHEZ VOUS
DE NOS ÉQUIPES
POUR CONNAITRE
NOS DERNIÈRES SUGGESTIONS
QUI EXALTERONT VOS PAPILLES

Menu Le Festin des Petits Ecuyers

12,00€ JUSQU'À 12 ANS

LES PLATS
Ravioles du Moment
Ou Pizzette (Jambon ou Poulet Mariné, mozzarella, sauce tomate)
Ou Burger

LES DESSERTS
Deux boules de glace au choix
Ou Crêpe au sucre ou Nutella©

LES BOISSONS
Coca-Cola (25cl)
Ou Fuze tea (25cl)
Ou sirop à l'eau (25cl)

Les Entrées

HUÎTRES NORMANDES CREUSES N°3
LES 6 ..... 12,90€
LES 12 ..... 23,90€

VELOUTÉ DU MOMENT ..... 9,90€

FINES TRANCHES DE SAUMONS FUMÉ PAR NOS SOINS ..... 16,20€
Salade d'herbes fraîches, pain brioché tiédi & Pickles de saison..

FOIE GRAS DE CANARD MAISON & SON CHUTNEY DU JOUR ..... 19,20€
Pain brioché toasté.

LE VÉRITABLE ŒUF MAYONNAISE AB ..... 7,90€
Condiments & Pickles.

TERRINE DU CHEF ..... 8,90€
Condiments.

NEMS "FINGER" MAISON ..... 8,90€
Sucrine & Menthe fraîche.

Nos Salades

LA CHÈVRE CHAUD ..... 18,00€
Salade, Noix, toast de Chèvre chaud rôti, tomates, figues fraîches, miel doux.

LA CAESAR POULET ..... 17,50€
Salade, Filet de Poulet Mariné, Croûtons aillés, copeaux de parmesan, sauce César.

LA CAESAR SAUMON ..... 18,50€
Salade , Saumon, Croûtons aillés, copeaux de parmesan, sauce César.

Les Choucroutes

NOTRE CHOUCROUTE EST TRAVAILLÉE, ASSAISONNÉE ET PRÉPARÉE PAR NOS CUISINIERS CHAQUE JOUR

LA TAVERNE ..... 21,90€
Saucisse de Francfort, saucisse fumée Alsacienne, poitrine fumée, rondelles de saucisson à l'ail, pommes de terre vapeurs.

LA JARRET ..... 26,50€
Jarret de Porc, Choucroute, pommes de terre vapeurs.

LA CHOUCROUTE DE LA MER REVISITÉ AU CURCUMA ..... 27,90€
Haddock, saumon, poisson blanc, moules, sauce beurre Nantais au Curcuma, choucroute, pommes de terre vapeurs.

Les Burgers

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'ORIGINAL ..... 16,50€
Pain Burger brioché, 1 steaks hachés de bœuf 150gr, tomate fraiche, salade, oignon rouge, sauce burger, Cheddar Rouge.

LE SIGNATURE ..... 18,90€
Pain Burger brioché, Effiloché de bœuf croustillant, Oignons Confits, Salade, Tomate, Sauce Tartare.

LE BURGER DES ROIS ..... 19,90€
Pain Burger brioché, 1 steaks hachés de bœuf 150g, tomate, salade, oignon Confit, Gouda Truffé.

LE CHICKEN BURGER ..... 16,00€
Filet de Poulet Pané, tomate fraiche, Oignon Confit, Cheddar Rouge.

Le Coin du Boucher

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

ENTRECÔTE DE BŒUF ENVIRON 300G ..... 27,60€
Frites Maison & Salade.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE & SON JUS COURT ..... 22,90€
Purée de Patate Douce parfumé au Gingembre.

CONFIT DE CANARD MAISON ..... 21,80€
Pommes Grenailles sautées à l'ail et persil.

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS ENVIRON 180G AU COUTEAU ..... 18,50€
Préparé par nos soins, frites maison.

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK ENVIRON 180G ..... 19,80€
Frites Maison & Salade.

ONGLET DE BŒUF ENVIRON 180G & SON JUS CORSÉ ..... 18,90€
Frites Maison & Salade.

SUPRÊME DE VOLAILLE & SA SAUCE POULETTE ..... 17,80€
Cuisson à basse température, servis avec ses légumes de saison & Coco Noir.

CROUSTILLANT DE BŒUF & SA SAUCE TARTARE ..... 18,90€
Purée Gourmande.

ANDOUILLETTE RÔTIE AUX OIGNONS CONFITS ..... 17,90€
Frites maison.

JARRET BRAISÉ À LA BIÈRE & SA SAUCE AU POIVRE ..... 26,50€
Frites maison.

GARNITURES : *Écrasé de Pomme de terre, salade, Frites maison, Linguine, Choucroute, Julienne de légumes de saison, Purée de Patate Douce parfumé au Gingembre, Pommes de Terre Vapeur, Poilée de Feuilles de Blettes.*

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE ..... 3,50€

SAUCE : *Béarnaise, Beurre Nantais au Curcuma, Poivre, Tartare, Jus réduit, Sauce aux Gambas, Soja.*

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE ..... 2,50€

Les Poissons

PAVÉ DE CABILLAUD NACRÉ & SON ÉMULSION CITRONNELLE ..... 23,00€
Purée de Patate Douce parfumé au Gingembre.

FILET DE BAR À LA PLANCHA & SON BEURRE NANTAIS AU CURCUMA ..... 18,90€
Poêlée de Feuilles de Blettes, Ail & Persil.

FISH & CHIPS MAISON ..... 19,90€
Accompagné de frites & sauce tartare.

RISOTTO AUX GAMBAS & SA BISQUE ..... 19,90€
Herbes Fraîches (Coriandre, Persil, Ciboulette) & Tuiles de Parmesan.

Les pizzas

LA REINE ..... 17,50€
Sauce Tomate, Mozarella, Anchois, câpres, olives noires, Origan.

LA VÉGÉTARIENNE ..... 16,50€
Sauce Tomate, Mozarella, Tomate Fraîche, Poivrons, Courgettes, Aubergines, Olives Noir, Roquettes, Origan.

LA PARME ..... 17,50€
Sauce Tomate, Mozarella, Jambon Cru, Roquettes, copeaux de Parmesan, Réduction de Balsamique.

LA QUATRO FROMAGI ..... 17,00€
Sauce tomate ou Crème fraiche, Gorgonzola, Chèvre, mozzarella, Camenbert.

SUPPLÉMENT INGRÉDIENT ..... 1,50€
Jambon, oignons, Œuf, Champignons, Noix, Olives Noires.

SUPPLÉMENT INGRÉDIENT ..... 3,50€
Chèvre, Saumon fumé, Lardons, Jambon cru.

Autour du Monde

LAISSEZ VOUS TENTER PAR DE NOUVELLES SAVEURS QUI ÉMERVEILLERONT VOS PAPILLES

WOK DE GAMBAS ..... 20,90€
Légumes croquants sautés au wok, soja, Gingembre, Coriandre , Ail, Sésame, Gambas.

WOK DE POULET ..... 19,90€
Légumes croquants sautés au wok, soja, Gingembre, Coriandre, Ail, Sésame, Volaille.

WOK VÉGÉTARIEN ..... 18,90€
Légumes croquants sautés au wok, Coriandre, Ail, sésame.

LINGUINE DE BŒUF FAÇON THAÏ ..... 19,30€
Linguine, émincé de Bœuf, Carottes, Courgettes, Soja, Coriandre, Sésame.

Les Desserts

Les Classiques

ASSIETTE DU FROMAGER ..... 8,90€
Brie truffé, Tomme Blanche de Savoie, St Maure de Touraine.

CRUMBLE DES ÎLES ..... 8,90€
Saveur Passion avec des morceaux de Mangue & sa glace Coco.

PARIS BREST MAISON ..... 8,90€
Chou Maison, crème Pralinée & Éclats de Noisettes.

TARTE TATIN MAISON ..... 8,90€
Et sa crème Fraîche.

CRÈME BRÛLÉE MAISON ..... 8,90€
A la cassonade.

TIRAMISU DU MOMENT ..... 8,90€

CLAFOUTIS AUX POMMES & NOIX DE PECAN ..... 8,90€
Glace Vanille & Caramel au beurre salé.

L'INCROYABLE PAIN PERDU DU CHEF ..... 8,90€
Glace Vanille & Caramel au beurre salé.

PROFITEROLES AU CHOCOLAT ..... 8,90€
Crème Anglaise.

LES CRÊPES MAISON
Au Sucre ..... 5,50€
Nutella® Ou Chocolat Ou Caramel ..... 7,00€
Nutella® Ou Chocolat / Banane ..... 8,00€

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, Pistache, Cacahuète chocolat, Menthe Chocolat, Yaourt..*

SUPPLÉMENT CHANTILLY ..... 2,00€
SUPPLÉMENT COULIS OU SAUCE CHOCOLAT ..... 1,00€

Les Coupes Glacées

DAME BLANCHE ..... 8,90€
3 boules vanille, sauce Chocolat chaud et crème fouettée.

CHOCOLAT OU CAFÉ OU CARAMEL LIÉGEOIS ..... 8,90€
2 boules Chocolat Ou Café Ou Caramel, une boule Vanille, sauce Chocolat chaud ou sauce café ou sauce caramel beurre salé, crème fouettée.

COUPE FAÇON BOUNTY® ..... 8,90€
Sorbet Cacao et crème glacée coco, sauce chocolat chaud, noix de coco râpée et crème fouettée.

COUPE VERTIGE ..... 8,90€
Crème glacée pistache, crème glacée Menthe Chocolat, sauce Chocolat Chaud, cacahuètes concassées, crème fouettée.

COUPE FAÇON SNICKERS® ..... 9,10€
Crème glacée cacahuète chocolat, vanille, caramel fleur de sel, coulis de caramel, cacahuètes concassées, crème fouettée.

Les Coupes Glacées Avec Alcool

L'AFTER EIGHT ..... 9,20€
Crème Glacée Menthe Chocolat, crème Glacée Chocolat noir, Get 27 (2cl).

COLONEL ..... 8,90€
2 Boules Sorbet citron jaune, Vodka (2cl) .

PINA COLADA GLACÉE ..... 8,90€
Une boule Sorbet Ananas du Costa Rica, Une Boule Coco, Rhum blanc Agricole , Coco râpé.

Les Gourmands

CAFÉ GOURMAND ..... 9,50€
THÉ GOURMAND ..... 9,50€
CHOCOLAT GOURMAND ..... 9,50€
IRISH COFFEE GOURMAND ..... 13,20€

La Cave des Rois

LES VINS ROUGES

	75CL
SAUMUR A.O.P. Cabernet Franc "Les Plantagenêts"	25,00€
PINOT NOIR I.G.P. PAYS D'OC "Le Versant" VEGAN	19,90€
PIC SAINT-LOUP A.O.P. "Altitude 192 - Terre Haute"	32.80€
BROUILLY A.O.C. "Château des Tours"	30.90€
HAUT-MÉDOC A.O.C. "Château Victoria"	32,90€
MONTAGNE SAINT EMILION A.O.C. "Château Bel-Air"	29,90€
SAINT-ESTÈPHE A.O.C. "Château Rocher Coutelin"	49,00€

LES VINS BLANCS

	75CL
BOURGOGNE BLANC ALIGOTÉ A.O.C. "Les Planchants"	28,90€
CHABLIS A.O.P. "Céline et Frédéric, Famille Gueguen"	41,00€
ALSACE RIESLING A.O.C. "Hans Schaeffer"	25,00€
ALSACE GEWURZTRAMINER A.O.C. "Hans Schaeffer"	32,90€
CÔTES DE GASCOGNE I.G.P. Gros Manseng & Sauvignon "Villa Chambre d'Amour"	29,50€
VIOGNIER I.G.P. PAYS D'OC "Le Versant" VEGAN	29,90€

VINS ROSÉS

	75CL	150CL
CÔTES DE PROVENCE A.O.C. "Soif De Pampa"	27,90€	
CÔTE DE PROVENCE A.O.C. "Minuty prestige"	44,90€	68,90€
CABERNET D'ANJOU A.O.C. "Clin d'Oeil"	22,90€	
I.G.P. MÉDITERRANÉE "Demoiselle sans Gêne" AB	19,90€	

SUIVEZ-NOUS !

18 QUAI DE LA TOURELLE
95000 PORT CERGY
RÉSERVEZ AU 01 34 24 90 96
WWW.LATAVERNEDESROIS.FR

LES VINS AU VERRE & CARAFE

VINS ROUGES

	12CL	25CL	50CL
SAUMUR A.O.P. Cabernet Franc "Les Plantagenêts"	5,30€		
PIC SAINT-LOUP A.O.P. "Altitude 192 - Terre Haute"	6,20€		
BROUILLY A.O.C. "Château des Tours"	6,00€		
HAUT-MÉDOC A.O.C. "Château Victoria"	6,30€		
MONTAGNE SAINT EMILION A.O.C. "Château Bel-Air"	6,20€		
I.G.P. PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE "Merlot"	4,00€	5,90€	9,10€

VINS BLANCS

	12CL	25CL	50CL
BOURGOGNE BLANC A.O.C. "Les Planchants"	6,00€		
ALSACE RIESLING A.O.C. "Hans Schaeffer"	5,30€		
ALSACE GEWURZTRAMINER A.O.C. "Hans Schaeffer"	6,00€		
CÔTES DE GASCOGNE I.G.P. MOELLEUX Gros Manseng & Sauvignon "Villa Chambre d'Amour"	6,00€		
VIOGNIER I.G.P. PAYS D'OC "Le Versant" VEGAN	5,90€		
I.G.P. PAYS D'OC "Chardonnay"	4,20€	6,40€	9,50€

VINS ROSÉS

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

LES CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

	12CL	75CL
PROSECCO EXTRA DRY	5,90€	32,90€
CHAMPAGNE SÉLECTION MAISON	9,00€	55,00€
R DE RUINART		150,00€

Ruinart

Prix nets en euros TTC service compris - Tarifs sous réserve d'erreurs typographiques ou de modifications ultérieures. Mangez cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Crédits Photos stock.adobe.com - Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique - Création / Impression STUDYO GRAPHIC - 06 08 58 47 89 - RCS PONTOISE 953 549 896