



LA TAVERNE DES ROIS



PUB & BRASSERIE

LIVE SPORTS - DJ SETS - SHOW DINNER

PRINTEMPS - ÉTÉ 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°)** 5,20€ 7,90€
*Fine & Légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes herbacées.
Origine : Danemark.*

 **GRIMBERGEN BLONDE (6,7°)** 6,20€ 8,90€
*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.*

 **BETE AMBREE (8,0°)** 6,50€ 9,50€
*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.*

 **1664 BLANCHE (5,0°)** 6,50€ 9,50€
*Une Blanche offrant des notes d'agrumes et un fond malté épicé
dans une bouche légèrement acidulée & subtilement fruitée.
Origine : France.*

 **BETE ROUGE (8,0°)** 6,70€ 9,70€
*Bière rouge saveur cerise griotte, non filtrée, pleine de gourmandise
et de caractère. Origine : France.*

 **DEMORY IPA (4,8°)** 6,40€ 9,40€
*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.*

 **DUCASSE TRIPLE (9°)** 6,60€ 9,60€
Bière aux arômes fruités et herbacés avec une robe blonde magnifiquement dorée.

 **BIERE DU MOMENT** 6,50€ 9,50€
Découvrez notre sélection du mois qui exaltera vos papilles.

 **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 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
20,90€
*Assortiment de charcuteries
& fromages.*

PLANCHE TERRE & MER
21,50€
*Toasts foie gras Maison,
confiture de figues
& toasts de saumon fumé par nos soins,
crème fraîche ciboulette.*



LES FRAPPÉS

THÉ GLACÉ PASSION (25CL) 7,50€

THÉ GLACÉ MYRTILLE (25CL) 7,50€

THÉ GLACÉ CONCOMBRE (25CL) 7,50€

THÉ GLACÉ FRAMBOISE (25CL) 7,50€

CAFÉ FRAPPÉ (25CL) 5,00€

CAFÉ FRAPPÉ LATÉ (25CL) 5,50€

NOS SPRITZ

LE CLASSIQUE (15CL) 8,90€
Cinzano (5cl), Prosecco, Perrier.

PREMIUM SPRITZ LIMONCELLO (15CL) 9,30€
Limoncello (5cl), Prosecco, Perrier.

PREMIUM SPRITZ SAINT GERMAIN (15CL) 10,90€
*Liqueur Saint Germain (5cl),
Prosecco, Perrier.*

SPRITZ TROPICAL (15CL) 10,90€
*Liqueur Italicus (5cl), sirop de kiwi,
Prosecco, Perrier.*

Les Cocktails

LES MOJITOS

MOJITO **SIMPLE DOSE** 9,90€ **DOUBLE DOSE** 18,00€
*Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, cassonade,
feuilles de menthe, Perrier, Angostura Bitter.*

MOJITO MYRTILLE 11,00€ 18,90€
*Rhum Havana 3 ans (4cl), velours de Myrtille,
citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier.*

MOJITO FRAMBOISE 11,00€ 18,90€
*Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, velours framboise,
feuilles de menthe, Perrier.*

MOJITO CONCOMBRE 11,00€ 18,90€
*Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, sirop de Concombre
feuilles de menthe, Perrier, tranche de Concombre.*

MOJITO PASSION 11,00€ 18,90€
*Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, velours passion,
feuilles de menthe, Perrier.*

MOJITO ROYAL 11,90€ 19,20€
*Rhum Havana 3 ans (4cl), citron vert, cassonade,
feuilles de menthe, Prosecco*

LES CLASSIQUES

PINA COLADA (20CL) **SIMPLE DOSE** 9,80€ **DOUBLE DOSE** 18,30€
Rhum blanc agricole (4cl), velours Coco, Jus d'ananas.

CUBA LIBRE (20CL) 9,50€ 18,00€
*Rhum Havana Club Especial (4cl), Coca-Cola,
Citron vert, Angostura, Cassonade.*

TI-PUNCH CLASSIQUE OU AMBRÉ (5CL) 8,90€ 16,90€
*Rhum blanc agricole (5cl) ou Rhum ambré agricole (5cl),
citron vert, Cassonade.*

CAÍPIRINHA (5CL) 8,90€ 16,90€
Cachaça Aguacana (5cl), Citron vert, Cassonade.

MAÏTAÏ (20CL) 9,40€ 17,90€
*Rhum blanc agricole (2cl), Rhum ambré agricole (2cl),
jus de citron, jus d'ananas, sirop de grenadine, Curaçao bleu.*

EXPRESSO MARTINI (20CL) 9,80€ 18,30€
*Vodka Grey Goose (3cl), Liqueur de Café (3cl),
sirop de caramel, double espresso.*

TEQUILA SUNRISE (20CL) 9,40€ 17,90€
Tequila El Jimador Blanco (4cl), jus d'orange, Grenadine.

BOMBAY & TONIC (20CL) 9,90€ 18,30€
Gin Bombay Sapphire (5cl), ¼ citron vert, Schweppes Tonics.

SEX ON THE BEACH (20CL) 9,50€ 18,00€
*Vodka Wyborowa (2cl), Triple Sec Cointreau (1cl),
crème de pêche (1cl), Jus de Cranberry, Jus d'ananas.*

SHOOTERS

*Vodka, Rhum, gin, tequila, Get27, Get 31, Bailey's, Limoncello,
Soho, Malibu*

1 SHOOTER (2CL) 4,50€

10 SHOOTERS (2CL) 36,00€



LES COCKTAILS SIGNATURE by La Taverne des Rois



LE FANTASME (20CL) **SIMPLE DOSE** 9,80€ **DOUBLE DOSE** 18,30€
*Gin Beefeater (2cl), velours de passion,
liqueur St Germain (3cl), jus de citron, perrier.*

BERGAMOTE FIZZ (20CL) 9,80€ 18,30€
*Gin Beefeater (2cl), Liqueur Italicus (3cl),
velours de framboise, jus de citron, perrier.*

CHALEUR TROPICALE (20CL) 9,60€ 17,90€
*Rhum Havana 3 ans (2cl), Malibu (2cl),
Ginger Beer, velours passion.*

PURPLE DREAM (20CL) 9,80€ 18,30€
*Vodka Wyborowa (4cl), velours de myrtille,
jus de citron, jus de pomme.*

GINGER CRAZY TEA (20CL) 9,80€ 18,30€
*Rhum Agricole Ambré (4cl), sirop de gingembre (2cl),
jus de citron, Thé noir glacé.*

TAVERNE PORN STAR (20CL) 12,60€ 19,90€
*Vodka Grey Goose (3cl), Liqueur de vanille (3cl),
velours passion, jus de citron, prosecco.*

ROUGE AMOUR (20CL) 12,60€ 19,90€
*Vodka Grey Goose (2cl), Crème de Cassis (2cl),
Crème de Framboise (2cl), jus de citron, prosecco.*

PARIS ➔ SEYCHELLES (20CL) 9,60€ 17,90€
*Soho (3cl), Malibu (3cl), jus d'orange, jus d'ananas,
jus de citron, sirop de grenadine.*

VIOLET POWER (20CL) 9,60€ 17,90€
Vodka Wyborowa (4cl), Jus de cranberry, jus de citron, sirop de violette.

SPAROW (20CL) 9,80€ 18,30€
Jack Daniel's fire (4cl), jus de citron, velours Passion, Perrier.

JACK POWER (20CL) 9,80€ 18,30€
Jack Apple (4cl), jus de citron, velours de framboise, jus de cranberry.

LES MOCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 7,50€ 12,50€
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier.

VIRGIN FRUITY MOJITO 8,00€ 12,90€
Au choix : Velours framboise, pomme, passion, Concombre.

VIRGIN COLADA 7,90€ 12,90€
Velours Coco, Jus d'ananas.

ROSE BONBON 7,50€ 12,50€
Sirop d'Orgeat, jus de pomme, jus de cranberry.

BORA BORA 7,90€ 12,90€
Velours Passion, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine.

PINK LADY 7,90€ 12,90€
Jus de cranberry, jus de citron, velours framboise.

VIOLETTA 7,90€ 12,90€
Jus de cranberry, ½ citron vert, sirop de violette.

SECRET LOVE 7,50€ 12,50€
Jus de Cranberry, jus d'ananas, sirop de cerise, jus de citron.

A l'Heure de l'Aperitif

LES APÉRITIFS

KIR VIN BLANC CHARDONNAY (12CL)	4,20€
<i>Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise.</i>	
COUPE DE CHAMPAGNE SÉLECTION MAISON (12CL)	9,00€
COUPE DE CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE (12CL)	11,50€
KIR ROYAL CHAMPAGNE (12CL)	10,00€
<i>Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise.</i>	
CIDRE BRUT 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)	5,90€

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€
GINGER BEER LA FRENCH (25CL)	5,10€
 SCHWEPES TONIC / AGRUMES (25CL)	4,80€
JUS DE FRUITS RAUCH (20CL)	4,60€
<i>Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Fraise.</i>	
VITTEL SIROP (25CL)	4,10€
LIMONADE (25CL)	4,20€
DIABOLO (25CL)	4,80€
<i>Cerise, Cassis, Citron jaune, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe verte, Noix de coco, Orgeat, Pêche, Violette, gingembre, Banane.</i>	
 RED BULL (25CL)	5,50€
LES JUS 100% PRESSÉS MAISON	7,00€
<i>Orange, pamplemousse, citron.</i>	

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€
LE TRADITIONNEL IRISH COFFEE	9,60€
INFUSION	4,20€
<i>Verveine, Verveine menthe, Tilleul, camomille.</i>	
THÉ	4,20€
<i>Breakfast, Daarjeling, Vanille caramel, Sencha, Vert.</i>	

AROMATISE TA BOISSON CHAUDE AVEC UN SIROP

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

LES DIGESTIFS

MALIBU (5CL)	7,60€
SOHO (5CL)	7,60€
COGNAC / ARMAGNAC (5CL)	7,60€
BAILEY'S (5CL)	7,60€
GET 27 / GET 31 (5CL)	7,60€
POIRE WILLIAM'S / COINTREAU (5CL)	7,60€
LIMONCELLO / AMARETTO (5CL)	7,60€



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	8,70€		
TÉQUILA EL JIMADOR BLANCO	7,60€		
TÉQUILA EL JIMADOR REPOSADO	9,10€		
JÄGERMEISTER	6,80€		

Ballantine'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€	
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 DU MOMENT	6,10€	



SUPPLÉMENT SODA > 2,00€

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

HUÎTRES 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.



Menu Petit Prince

12,00€ JUSQU'À 12 ANS

LES PLATS

*Poulet Croustillant (Frites Ou Tagliatelles)
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 sirop à l'eau (25cl)*

Nos Entrées

ŒUFS MIMOSA, FRICASSÉE DE CRABE 8,00€

Œufs durs garnis d'une délicate mousse aux jaunes d'œufs et au crabe, relevés d'une touche de citron et d'herbes fraîches.

TARTARE AVOCAT CREVETTES 8,00€

Dés d'avocat et crevettes marinées au citron vert, relevés d'une pointe de piment doux et d'huile d'olive.

FINES TRANCHES DE SAUMONS FUMÉ MAISON 16,20€

Pain brioché tiédi et crème citronnée.

FOIE GRAS DE CANARD ET CONFITURES DE FIGUES 19,20€

MELON JAMBON À L'ITALIENNE 10,00€

Duo rafraîchissant de melon de saison et jambon, servi à l'italienne avec une touche de basilic frais.

DUO DE TOMATES FRAÎCHES ET BURRATA 12,50€

Tomates colorées de saison et burrata crémeuse, assaisonnées d'huile d'olive vierge et de basilic frais.



Nos Salades

SALADE CÉSAR 17,50€

Salade, filet de poulet pané, croûtons dorés, copeaux de parmesan, sauce césar.

SALADE NIÇOISE 18,50€

Salade, mélange de crudités croquantes, thon, œufs durs, olives noires, tomates et haricots verts, relevé d'une vinaigrette maison.

SALADE DU GRAND LARGE 18,50€

Salade verte composée de jeunes pousses, crevettes, saumon fumé, moules décortiquées, tomates cerise.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 18,00€

Salade, toasts de chèvre chaud sur pain grillé, salade verte, tomates, noix et miel doux.

SALADE À L'ITALIENNE 19,00€

Salade, tomate fraîches, burrata, jambon, melon, copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique.

POKÉ BOWL 18,00€

Riz, saumon frais, avocat, concombre, carottes râpées, radis, oignons, sauce soja, graines de sésame.



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€ 18,50€

Pain brioché, steak hachés 100% bœuf de 150g, salade, tomates, oignons, sauce maison.

LE WAFFLE BURGER 17,80€ 19,80€

2 tranches de gaufres salées en guise de pain, Steak haché de bœuf 150g, cheddar, oignons, salade, tomates, sauce maison.

BAGEL AVOCAT SAUMON 18,00€

Bagel toasté garni de saumon fumé, tranches d'avocat frais, cream cheese, salade verte, frites maison.

SMASH BURGER CHEDDAR 16,00€ 18,00€

Pain burger toasté au beurre, 2 steaks hachés de bœuf 52g, tomate fraîche, salade, oignons, sauce burger, cheddar.

CROUSTI BURGER 16,00€ 18,00€

Filet de poulet pané, poivrons poêlés, tomate fraîche, cheddar, sauce burger.

Le Coin du Boucher



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

TATAKI DE BŒUF 200G	19,80€
Émincé de bœuf mariné juste saisi, légumes de saison rôtis au four et sauce soja-sésame.	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	22,90€
Souris d'agneau confite figue & raisins, écrasé de pomme de terre.	
ENTRECÔTE 300G	27,60€
Frites & sauce béarnaise maison.	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180G AU COUTEAU	18,50€
et ses frites maison (Non préparé) Câpres, oignons, persil, cornichons, jaune d'œuf, ketchup, un trait de sauce Worcestershire, pesto. (copeaux de parmesan sup 1,00€)	
CARPACCIO DE BŒUF BURRATA	19,50€
et ses frites maison Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive et au citron, servies avec une burrata crémeuse, roquette. (copeaux de parmesan sup 1,00€)	
CONFIT DE CANARD MAISON	21,80€
Pommes de terre sautées à l'ail.	
ANDOUILLETTE AAAAA	17,90€
Authentique andouillette AAAAA (Associations Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques), grillée à la perfection, servie avec sa sauce moutarde à l'ancienne, frites maison.	
JARRET BRAISÉ À LA BIÈRE	24,90€
Jarret de porc fondant, longuement braisé à la bière, servis avec sa sauce au poivre, frites maison.	
GARNITURES : Riz pilaf, salade, frites maison, tagliatelle, haricots vert à l'ail, écrasé de pommes de terre, légumes de saison, pommes de terre sautées à l'ail.	
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	3,50€
GARNITURE BURRATA	4,50€
SAUCE : Béarnaise, Gorgonzola, Barbecue, Poivre, Tartare, Thym, Beurre Nantais, Soja & citronnelle, Moutarde à l'ancienne.	
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE	2,50€



Les Pâtes

TAGLIATELLES AUX CREVETTES	19,50€
Tagliatelles fraîches servie avec des crevettes juteuses dans une sauce crémeuse à l'ail et au citron parsemer de persil frais.	
TAGLIATELLES À L'ITALIENNE	18,50€
Tagliatelles fraîches servie avec une sauce tomates, parmesan, burrata, pesto et tomates confites.	

Les Moules SERVIE AVEC FRITES

MOULES MARINIÈRES	17,00€
Moules fraîches cuisinées au vin blanc, échalotes, ail et persil.	
MOULES À LA CRÈME	18,50€
Cuisinées au vin blanc, oignons, céleri, persil et crème fraîche.	
MOULES GORGONZOLA	18,50€
Moules mijotées dans une sauce onctueuse au gorgonzola et crème fraîche.	
MOULES AU CURRY	18,50€
Moules cuisinées dans une sauce au curry doux.	

Les Poissons

TARTARE AU DEUX SAUMONS	20,50€
Saumons frais coupés en dés assaisonnés d'une vinaigrette citronnée à l'aneth, servis avec ses frites maison.	
TARTARE DE THON	21,50€
Thon frais coupé en dés, mariné au soja et à l'huile de sésame, accompagné d'avocat, de ciboulette et de graine de sésame, servi avec ses frites maison.	
TATAKI DE THON	22,00€
Thon juste saisi, mariné au soja et sésame, servi avec légumes de saison rôtis au four, accompagné d'une sauce soja et citronnelle.	
FILET DE DORADE	23,90€
Filet de dorade fraîchement grillé à la plancha, accompagné de légumes croquants et d'une sauce au beurre blanc citronnée.	
FISH & CHIPS	19,90€
Accompagné de frites & de sa sauce tartare.	
PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE	19,90€
Accompagné de son riz pilaf.	
CARPACCIO DE SAUMON	21,00€
Fines tranches de saumon mariné à l'huile d'olive, citron vert et baies roses, accompagné de jeunes pousses et d'un filet de crème balsamique.	
LA VÉRITABLE CHOUCROUTE DE LA MER	27,90€
Haddock, saumon, poisson blanc, gambas, moules, sauce beurre Nantais, choucroute, pommes de terre vapeurs.	

Les pizzas

LA NAPOLI	17,90€
Sauce tomate, mozzarella fondante, anchois, câpres, olives noires et une touche d'origan frais.	
VÉGÉTARIENNE	16,50€
Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, poivrons, courgettes, aubergines, olives noires et roquette, le tout parfumé à l'origan.	
PARME	17,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, roquette fraîche, copeaux de parmesan et un filet de réduction balsamique.	
NORDIQUE	17,50€
Sauce crème, mozzarella, saumon fumé, roquette fraîche, câpres et une touche de citron.	
MARGHERITA	16,00€
Sauce tomate maison, mozzarella fondante, tomates fraîches, basilic frais et un filet d'huile d'olive.	
CHÈVRE MIEL	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, miel doux, noix grillées et un léger filet d'huile d'olive.	
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT	1,50€
Jambon, champignons, oignons, œuf.	
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT	3,50€
Chèvre, gorgonzola, lardons, saumon fumé, anchois.	

Les Desserts

Les Classiques

ASSIETTE DU FROMAGER	8,50€
Brie truffé, Tomme Blanche de Savoie, St Maure de Touraine.	
TARTELETTES DU CHEF	9,50€
TIRAMISU DU JOUR MAISON	8,50€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU CŒUR NUTELLA® MAISON	10,10€
Crème Anglaise.	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9,90€
Glace Vanille.	
CRÈME BRÛLÉE MAISON	6,90€
LES CRÊPES MAISON	
Au Sucre	5,50€
Nutella® Ou Chocolat Ou Caramel	7,00€
Nutella® Ou Chocolat / Banane	8,00€
LES GAUFRES MAISON	
Au Sucre	6,00€
Nutella® Ou Chocolat Ou Caramel	7,50€
Nutella® Ou Chocolat / Banane	9,00€



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, Chocolat Blanc, Myrtille, Cacahuète chocolat, Menthe chocolat, Framboise.	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2,00€
SUPPLÉMENT COULIS OU SAUCE CHOCOLAT	1,00€
SUPPLÉMENT NUTELLA®	2,00€

Les Coupes Glacées



BANANA SPLIT	9,40€
Banane, Crème glacée vanille, chocolat noir et sorbet fraise, Crème fouettée & Chocolat chaud.	
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 VERTIGE	8,90€
2 boules pistache, 1 boule menthe chocolat, sauce chocolat chaud, cacahuètes concassées, crème fouettée.	
CARAIBES	9,60€
2 boules de glace coco, 1 boule d'ananas, coulis de passion, banane fruits, crème fouettée.	
COUPE FAÇON BOUNTY®	8,90€
Crème glacée chocolat au lait, glace coco, sauce chocolat chaud, noix de coco râpée, crème fouettée.	
COUPE FAÇON SNICKERS®	9,10€
Crème glacée cacahuète chocolat, vanille, caramel beurre salé, coulis de caramel, cacahuètes concassées, crème fouettée.	
COUPE FAÇON KINDER®	9,10€
Crème glacée chocolat blanc, crème glacée Nutella®, crème glacée Chocolat au Lait, Kinder® Concassé.	
COUPE TAVERNE	8,90€
Crème glacée caramel beurre salé, chocolat noir, vanille, sauce chocolat chaud, brownie, crème fouettée.	
COUPE FRUITS ROUGES	9,10€
Crème glacée Fraise, crème glacée framboise, crème glacée myrtille, coulis de fruits rouge.	

Les Coupes Glacées Avec Alcool

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

Les Gourmands

CAFÉ GOURMAND	8,40€
THÉ GOURMAND	8,60€
CHOCOLAT GOURMAND	8,90€
IRISH COFFEE GOURMAND	12,90€

La Cave des Rois

LES VINS ROUGES

	37,5CL	75CL	150CL
SAUMUR CHAMPIGNY A.O.C.	12,90€	25,00€	
"Les Chanteraines"			
PINOT NOIR I.G.P. PAYS D'OC		19,90€	
"Le Versant" 			
PIC SAINT-LOUP A.O.C.		32,80€	
"Altitude 192 - Terre Haute"			
BROUILLY A.O.C.		30,90€	
"Château des Tours"			
HAUT-MÉDOC A.O.C.		32,00€	
"Château Victoria"			
MONTAGNE SAINT EMILION A.O.C.		29,90€	
"Château Bel-Air"			
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX A.O.C.	15,90€	23,90€	
"Château Gazin-Montaigu"			
SAINT-ESTÈPHE A.O.C.		49,00€	
"Château Rocher Coutelin"			

LES VINS BLANCS

	37,5CL	75CL	150CL
BOURGOGNE BLANC ALIGOTÉ A.O.C.	13,90€	28,90€	
"Les Planchants"			
CHABLIS A.O.P.		41,00€	
"Céline et Frédéric, Famille Gueguen"			
ALSACE RIESLING A.O.C.	12,90€	25,00€	
"Hans Schaeffer"			
ALSACE GEWURZTRAMINER A.O.C.	16,80€	32,90€	
"Hans Schaeffer"			
CÔTES DE GASCOGNE I.G.P.		29,50€	
"Elixir de Joy"			
VIOGNIER I.G.P. PAYS D'OC		29,90€	
"Le Versant" 			
PINOT GRIGIO VINISTELA LA PASSIONNE I.G.T.		19,90€	
"Terre Siciliane" 			

VINS ROSÉS

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

NOS VINS SÉLECTION DU MOIS

Demander notre sélection du mois à nos équipes.

BLANC, ROUGE OU ROSÉ 75CL 23,90€

LES VINS AU VERRE & CARAFE

VINS ROUGES

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

VINS BLANCS

	12CL	25CL	50CL
BOURGOGNE BLANC A.O.C.	6,00€		
"Les Planchants"			
ALSACE RIESLING A.O.C.	5,30€		
"Hans Schaeffer"			
ALSACE GEWURZTRAMINER A.O.C.	6,00€		
"Hans Schaeffer"			
CÔTES DE GASCOGNE I.G.P. MOELLEUX	6,00€		
"Elixir de Joy"			
I.G.P. PAYS D'OC	4,20€	6,40€	9,30€
"Chardonnay"			

VINS ROSÉS

	12CL	25CL	50CL
CÔTES DE PROVENCE A.O.C.	4,50€	6,60€	9,50€
"Soif de Pampa"			
CÔTE DE PROVENCE A.O.C.	6,90€		
"Minuty prestige"			
I.G.P. MÉDITERRANÉE	5,00€		
"La Demoiselle sans Gêne" 			

LES CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

	12CL	75CL
PROSECCO	5,90€	32,90€
"Di Angeli extra dry"		
CHAMPAGNE SÉLECTION MAISON	9,00€	55,00€
"Joly Champagne"		
R DE RUINART		150,00€
CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE	11,50€	80,00€
CHAMPAGNE MUMM ROSÉ		90,00€

