



LA TAVERNE

Saint-Brieuc

Table de Caractère

**Comme vous,
nous avons du caractère
et cela se voit
dans votre assiette.**

Nous sommes les héritiers d'une longue tradition française, celle de l'accueil, du bien manger, du bon vivre.

Les héritiers de ces tavernes d'antan qui bruissaient de chansons et de rires, où résonnent encore le tintement des pichets en étain, où les clients étaient d'abord des convives, enveloppés du fumet de plats copieux et simples, rôtis, poulardes, ragoûts et autres bouillons.

Nous n'avons rien oublié de cette cuisine généreuse et authentique, qui nourrit le corps et fortifie l'âme, qui est un don aussi bien pour celui qui reçoit que pour celui qui donne.

Nous portons en nous ces valeurs séculaires et nous en sommes fiers.

Nous sommes aussi les enfants de notre époque, celle des réseaux sociaux, d'internet, de la vitesse et de la concurrence. Nous offrons à nos clients tous les bienfaits de la technologie, pour réserver, commander, se distraire, s'informer, rester open tout en déjeunant ou dînant si toutefois ils le désirent car nous n'imposons jamais rien.

Les visiteurs d'antan, voyageurs, soldats, aventuriers de grands chemins, poètes ou littérateurs sont les collègues de travail

d'aujourd'hui, les amoureux qui se susurrent des mots doux autour d'un dessert, les allergiques au gluten, ceux qui célèbrent un anniversaire ou des noces d'argent, la victoire de leur club ou simplement la joie de se retrouver ensemble autour d'une bonne table.

Ce sont les mêmes, avides de joies simples, en quête de bonne humeur et de plaisirs gourmands. Nous les accueillons tous à bras ouverts. C'est pour eux que nous sommes taverniers.

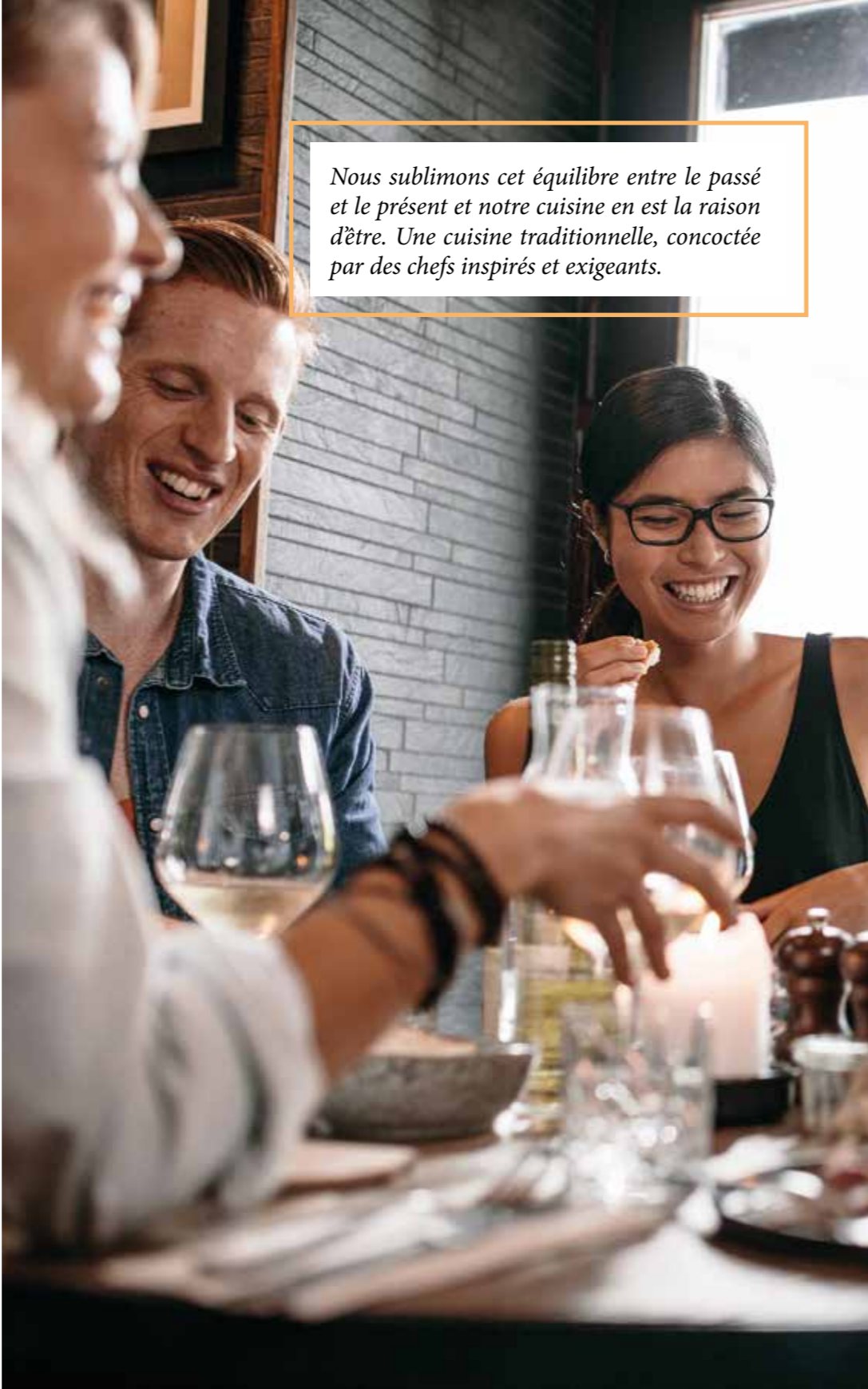
Nous sublimons cet équilibre entre le passé et le présent et notre cuisine en est la raison d'être. Une cuisine traditionnelle, concoctée par des chefs inspirés et exigeants, qui respecte les goûts d'aujourd'hui, les attentes de chacun, qui sait être à la fois généreuse et légère. Une cuisine de terroir qui donne la part belle aux produits régionaux mais n'hésite pas pour autant à s'acoquiner avec des saveurs venues de loin. Une cuisine accessible à tous, qui satisfait pareillement les appétits d'oiseaux que les appétits d'ogre.

Nos tavernes racontent le monde d'aujourd'hui, le besoin de se retrouver, de s'octroyer un moment de détente, de partager un repas sur le pouce et de s'éterniser autour d'un banquet festif. Nous voulons que chaque sortie au restaurant soit une célébration.

Le temps des tavernes
a de beaux jours devant lui.
Nous en sommes les garants.

LES
TAVERNIERS
RÉUNIS

Nous sublimons cet équilibre entre le passé et le présent et notre cuisine en est la raison d'être. Une cuisine traditionnelle, concoctée par des chefs inspirés et exigeants.



POUR COMMENCER STARTER DRINK

— APÉRITIFS

Sangria « Maison » 12 cl	4,80 €
Americano « Maison » 15 cl	7,80 €
Pastis 51 2 cl	3,90 €
Martini rosso, bianco, Suze, Campari, Pommeau, Porto rouge ou blanc 5 cl	3,90 €
Kir vin blanc, kir breton 12 cl	3,90 €
Coupe de crémant de Loire 12 cl	4,90 €
Kir pétillant crémant de Loire 12 cl	5,10 €
Kir « Maison » 12 cl - vodka, Cointreau, crème cerise, crémant	5,70 €

— WHISKY & RHUMS

	2 cl	4 cl
Whisky Nikka Japon (51,4 % alc)	-	8,70 €
Blended whisky Ballantine's Écosse	3,80 €	6,40 €
Blended whisky Paddy Irlande	-	6,90 €
Malt whisky Aberlour Écosse - 10 ans (40 % alc)	-	7,40 €
Whisky Lagavulin Islay - 16 ans (43 % alc)	-	9,90 €
Whisky Eddu Silver Bretagne (40 % alc)	-	7,90 €
Single malt whisky Cardhu 15 ans (40 % alc)	-	8,90 €
Single malt whisky Oban 14 ans (43 % alc)	-	8,90 €
Whisky Jack Daniel's Bourbon Tennessee USA (40 % alc)	-	7,40 €
Vieux rhum Don Papa Philippines (40 % alc)	-	7,90 €
Vieux rhum Ron Diplomático Réserve - Vénézuéla (40 % alc)	-	7,90 €
Rhum Pacto Navio Cuba (40 % alc)	-	7,90 €
Rhum Zacapa Xo Guatemala (40 % alc)	-	11,50 €
Vieux rhum J.Bally 12 ans - Martinique (40 % alc)	-	12,00 €

Accompagnement soda (12 cl) — 1,20 €

— COCKTAILS

	15 cl
Piña Colada Rhum Havana, jus d'ananas, coco	7,50 €
Zombie Rhum cubain, liqueur de cerise, jus de citron vert, jus de pamplemousse, sirop de grenadine, sucre de canne et angustura	8,50 €
Mojito Havana Rhum Havana, sucre, menthe fraîche, citron vert, Perrier	7,50 €
Mojito royal Rhum Havana, sucre, menthe fraîche, citron vert, champagne	10,50 €
Sex and the beach Vodka, jus d'ananas, pêche, cranberry	7,50 €
Cucumber Vodka, jus de concombre, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse et gingembre	8,00 €
Amazone Vodka, jus d'ananas, pêche, cranberry	7,50 €
Planteur « Maison » Rhum brun, jus d'orange, exotique et ananas	7,50 €
Americano « Maison »	7,80 €
Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine	7,50 €

— COCKTAILS SANS ALCOOL

Sunrise Jus d'orange, grenadine, limonade	15 cl	6,50 €
Virgin Colada Jus d'ananas, coco, sirop de fraise	6,50 €	
Casse bonbon Jus d'abricot, ananas, pommes, menthe fraîche et citron	6,50 €	
Shirley Temple Grenadine, fruits des bois, limonade	6,50 €	
Virgin Mojito Menthe fraîche, citron vert, sucre, limonade, sirop mojito	6,50 €	
French Sunset Jus d'ananas, orange, citron vert	6,50 €	

— BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl
Licorne Authentique (4,8% alc)	3,50 €	4,40 €	6,50 €	11,80 €
Abbaye de Floreffe (6,3% alc)	3,90 €	5,00 €	7,30 €	13,80 €
Blanche de Bruxelles (4,5% alc)	3,80 €	4,90 €	7,30 €	13,80 €
Licorne Black (6% alc)	3,90 €	5,00 €	7,40 €	13,90 €

— BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl
Grundel's sans alcool (0,3 % alc)	3,70 €
O'Hara's Irish Stout (4,3 % alc)	4,80 €
El Grande (5,9 % alc) - Aromatisée à la Tequila	4,80 €
Lancelot Triple Bière bretonne (7,5 % alc)	5,20 €
Coreff Melen blonde Bière bretonne (4,2 % alc)	4,90 €
Coreff Dramm Hud blonde cuivrée Bière bretonne (7,5 % alc)	5,20 €
Dimezell blonde Bière bretonne (6,5 % alc)	5,10 €
Dimezell ambrée Bière bretonne (5,5 % alc)	5,00 €

**À PARTAGER POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF
TO SHARE WITH YOUR DRINKS**

	2 pers.	3 à 4 pers.
Flammeküecher apéritif duo Crème fraîche, fromage blanc, petits lardons, oignons. Fresh cream, soft cream, diced bacon, onions.	13,80 €	-
Planche Charcutière Jambon cru, saucisson sec, andouille, rillauds, terrine maison, cornichons. Raw ham, dry sausage, andouille, rillauds, homemade terrine, pickles.	9,90 €	19,80 €
Huitres creuses n°3 Hollow oysters n°3 Nicolas Nonnet 22430 Erquy - Médaille d'or de la qualité 2019 Nicolas Nonnet 22430 Erquy - Quality gold medal 2019	10,90 €	15,60 € 19,90 €

FLAMMEKÜECHES

Tartes flambées selon la recette traditionnelle alsacienne
À grignoter & à partager à l'apéritif!

Flammeküeches authentique	12,10 €
<i>Fromage blanc à la muscade, crème fraîche, lardons, oignons, emmental. Soft cream cheese with nutmeg, fresh cream, diced bacon, onions, emmental cheese.</i>	
Flammeküeches au saumon fumé	14,30 €
<i>Fromage blanc à la muscade, crème fraîche, saumon fumé, citron, fondue de poireaux, emmental. Soft cream cheese with nutmeg, fresh cream, smoked salmon, lemon, leeks, emmental cheese.</i>	
Flammeküeches Munster	12,80 €
<i>Fromage blanc à la muscade, crème fraîche, Munster, lardons, oignon, emmental. Soft cream cheese with nutmeg, fresh cream, Munster, diced bacon, onions, emmental cheese.</i>	
Flammeküeches végé	12,50 €
<i>Base tomates, oignons, poêlée de légumes, emmental, huile d'olive, basilic. Tomato base, onions, pan-fried vegetables, emmental cheese, olive oil, basil.</i>	
Flammeküeches forestière	13,20 €
<i>Fromage blanc à la muscade, crème fraîche, rillaud, champignons, oignon, emmental. Soft cream cheese with nutmeg, fresh cream, rillaud, mushrooms, onions, emmental cheese.</i>	
Salade verte	2,00 €
<i>Green salad</i>	

VENTE À EMPORTER

**2 flammeküeches achetées
la 3^{ème} offerte***

* Uniquement en vente à emporter.

Commande
sur simple appel téléphonique

02 96 33 93 13

ENTRÉES STARTERS

À déguster seul ou à partager !

Cassolette de St-Jacques et crevettes	8,80 €
<i>Cassolette of scallops and prawns</i>	
Rillettes de sardines et son pain grillé	7,90 €
<i>Sardine rillettes and toast</i>	
Terrine de foie de volaille et porc aux épices avec sa compotée d'oignons	8,60 €
<i>Chicken liver and pork terrine with spices, with its onion compote</i>	
Médallions de foie gras de canard et son chutney du moment	15,80 €
<i>Accompagné de son duo de brioche et pain d'épices. Duck foie gras medallions and his chutney of the moment accompanied by its brioche and gingerbread duo.</i>	
Soupe de poissons	8,90 €
<i>Servie avec emmental et croûtons et sa rouille. Fish soup served with emmental and croutons and its rouille.</i>	
Assiette de saumon fumé	14,50 €
<i>Accompagnée de toasts et sa crème acidulée. Smoked salmon platter accompanied by toast and its sour cream.</i>	

SALADES GOURMET SALADS

Un repas à elles seules !

Salade Taverne	18,20 €
<i>Méli-mélo de salade, tomates cerises, pommes de terre grenaille, foie gras, rillauds, jambon cru, oignons rouges toasts (vinaigre de framboise et huile d'olive). Salad, cherry tomatoes, new potatoes, foie gras, rillauds, raw ham, red onions toast (raspberry vinegar and olive oil).</i>	
Salade végétarienne	15,70 €
<i>Méli-mélo de salade, tomates cerises, légumes de saison, œuf poché, condiments verts, copeaux de parmesan et oignons frits, poivrons marinés, pignons de pin (vinaigre d'agrumes et émulsion d'huile d'olive). Salad, cherry tomatoes, seasonal vegetables, poached egg, green condiments, parmesan cheese and fried onions, marinated peppers, pine nuts (citrus vinegar and olive oil emulsion).</i>	
Salade de St Marcellin sur toasts et lardons	15,60 €
<i>Méli-mélo de salade, tomates cerises, toasts de St Marcellin, lardons, noix, pomme fruits (vinaigre balsamique et huile d'olive). Salad, cherry tomatoes, St Marcellin toast, bacon, nuts, apple fruit (balsamic vinegar and olive oil).</i>	
Salade Caesar sur toasts et lardons	15,00 €
<i>Méli-mélo de salade, tomates cerises et tomates séchées, copeaux de Grana Padano, blanc de poulet, croûtons, sauce Caesar. Salad, cherry tomatoes and dry tomatoes, Grana Padano cheese, chicken breast, croutons, Caesar sauce.</i>	

Nous travaillons
chaque jour pour avoir
une démarche plus
éco-responsable.

Nous avons fait le choix
de ses maisons pour la qualité
de leurs produits et leur proximité
de notre restaurant.

Nos pains et pains burger viennent de la boulangerie Diener.

Notre viande de bœuf vient exclusivement des producteurs
de la région ouest VDF sélectionnés par la maison TG Viandes.

Nos huîtres viennent de la Maison Nonnet à Erquy.

Notre viande porc, nourris avec des graines de lin,
provient des producteurs locaux sélectionnés par
la Maison TG Viandes.

Notre cidre vient de la Cidrerie Benoit basée à Lamballe.

Nos produits secs et épices viennent de chez Pro à Pro
domicilié à Saint-Gilles.

Nos pommes de terre viennent de chez Xavier Tillenon
de la Maison Ti' Patate domiciliée à Plounevez-Moëdec.

Nos légumes nous sont fournis par la Maison Bourguignon
domiciliée à Trémuson.

Nos poissons et crustacés nous sont fournis par la Maison
Gallen Marée basée à Erquy et la Maison Top Atlantique
basée à Trémuson, tous les deux mareyeurs.

Nos volailles proviennent exclusivement de fermes bretonnes
sélectionnées par la maison TG Viandes.

Nos produits laitiers nous sont fournis par la société SPLO
produits de Bretagne.





Notre producteur d'huîtres
Nicolas Nonnet 22430 Erquy - Médaille d'or de la qualité 2019
Our oyster farmer
Nicolas Nonnet 22430 Erquy - Quality gold medal 2019

EN MER

La mer a ses caprices !
Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est une garantie de fraîcheur et de qualité.
Nos fruits de mer sont accompagnés de pain, de beurre demi-sel et mayonnaise maison.

HUÎTRES OYSTERS

	x 6	x 9	x 12
T Huîtres creuses n°3	10,90 €	15,60 €	19,90 €
<i>Hollow oysters n°3</i>			

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SEAFOOD

Bouquet de crevettes roses mayonnaise - env. 250 g	13,50 €		
<i>Bouquet of prawns and mayonnaise</i>			
Timbale de bulots mayonnaise - env. 300 g	9,80 €		
<i>Whelks timbale and mayonnaise</i>			
Tourteau entier pleine mer	14,50 €		
<i>Whole deep sea crab</i>			
	x 6	x 9	x 12
Langoustines mayonnaise	14,50 €	20,70 €	26,40 €
<i>Langoustines with mayonnaise</i>			

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTER

En direct toute l'année
Qualité fraîcheur, selon arrivage

Assiette de l'Écailler	25,80 €
<i>3 huîtres n° 3, 3 langoustines, 3 crevettes roses, 6 bulots. 3 oysters n°3, 3 langoustines, 3 prawns, 6 whelks.</i>	
Plateau du pêcheur 1 pers.	38,80 €
<i>6 huîtres n°3, 4 langoustines, 6 crevettes roses, 8 bulots, 1 tourteau. 6 oysters n°3, 4 langoustines, 6 prawns, 8 whelks, 1 crab.</i>	
Plateau Mareyeur 2 pers.	68,50 €
<i>12 huîtres n°3, 8 langoustines, 12 crevettes roses, 16 bulots, 1 tourteau. 12 oysters n°3, 8 langoustines, 12 prawns, 16 whelks, 1 crab.</i>	
Plateau Royal de la Taverne 2 pers.	99,60 €
<i>24 huîtres n°3, 14 langoustines, 16 crevettes roses, 20 bulots, 2 tourteaux. 24 oysters n°3, 14 langoustines, 16 prawns, 20 whelks, 2 crab.</i>	

Nos plateaux de fruits de mer
sont à consommer sur place ou à emporter.

T Produits locaux

EN MER

POISSONS FISH Selon arrivage

Fish & Chips « Maison »	15,80 €
<i>Sauce tartare, frites maison. Tartar sauce, French fries.</i>	
Cotriade de la Taverne	21,90 €
<i>Saumon, cabillaud, noix de St-Jacques, crevettes décortiquées, sauce vin blanc aillée, pommes de terre et duo de carottes. Salmon, cod, scallop nuts, shrimps, white wine and garlic sauce, potatoes and carrots duo.</i>	
Pavé de Cabillaud fondant crème d'ail	17,60 €
<i>Riz et petits légumes. Cod steak garlic cream with rice and vegetables.</i>	
Brochette de Saint-Jacques beurre blanc	23,50 €
<i>Risotto de sarrasin. Scallop skewer, white butter, buckwheat risotto.</i>	
Pavé de Saumon mi-cuit à l'huile de poivre	16,90 €
<i>Avec son écrasé de pommes de terre. Half-cooked salmon steak in pepper oil with smashed potatoes.</i>	
Choucroute de la Mer	22,30 €
<i>Chou safrané, saumon, St-Jacques, cabillaud, bulots, langoustine, pommes de terre vapeur, sauce beurre blanc. Sauerkraut from the sea: saffron cabbage, salmon, scallop, cod, whelks, langoustines, steamed potatoes, white butter sauce.</i>	

T MOULES (selon la saison) MUSSELS (depending on the season) <i>Nos moules viennent de la baie de St-Brieuc (Hillion) et ne sont servies qu'en saison (mi-juin à mi-septembre).</i>	
Moules marinières 1 l	13,50 €
<i>“Marinière” mussels</i>	
Moules à la crème 1 l	13,50 €
<i>Creamy mussels</i>	
Moules au Munster 1 l	14,00 €
<i>Munster mussels</i>	
Supplément lardons	2,50 €
<i>Extra diced bacon</i>	

Prix TTC — Service compris



MOMENTS DE PARTAGE

L'HISTOIRE DU FISH AND CHIPS

L'histoire débute en Angleterre, au cœur du XIX^e siècle. Plat populaire et authentique, il devient rapidement une fierté nationale dont la paternité fait toujours débat aujourd'hui. Une première version atteste que le Fish and Chips serait né à Oldham dans la banlieue de Manchester, à l'entrée du marché Tommyfield. Dans une seconde version, l'invention du Fish and Chips est attribuée à Joseph Malin, un commerçant juif qui serait le premier à avoir marié le poisson frit et la pomme de terre et à le vendre dans son échoppe.



VIANDES MEATS

Onglet de veau et ses échalotes confites - env. 180g	19,70 €
<i>Veal steak and candied shallots</i>	
Entrecôtes VDF env. 300g	26,50 €
<i>VDF Rib steak</i>	
½ Magret de canard env. 180g	15,90 €
<i>½ duck breast</i>	
Magret de canard entier env. 360g	23,90 €
<i>Whole duck breast</i>	
Véritable andouillette artisanale à la ficelle	17,80 €
<i>Real artisan andouillette</i>	
Suprême de poulet de Ker Coat farci aux petit légumes et ricotta, sauce cerfeuil	16,70 €
<i>Ker Coat chicken supreme stuffed with vegetables and ricotta, chervil sauce.</i>	

BURGERS 100% BLÉ NOIR 100% BLACK WHEAT BURGERS

Burger la Taverne env. 180g	16,80 €
<i>Pain artisanal de sarrasin, crème de Munster, viande de bœuf haché, poitrine snackée, tomates, champignon de Paris, sauce crème de Munster, oignons fondants et oignons frits. Tavern Burger: Artisanal buckwheat bread, Munster cream, ground beef, snacked breast, tomatoes, Paris mushroom, melting and fried onions.</i>	
Burger du boucher env. 180g	16,50 €
<i>Pain artisanal de sarrasin, viande de bœuf haché, poitrine snackée, oignons rouges, cheddar, tomates confites, cornichons, sauce béarnaise. Butcher's Burger: Artisanal buckwheat bread, ground beef, seared breast, red onions, cheddar, candied tomatoes, pickles, bearnaise sauce.</i>	
Burger végétarien	14,50 €
<i>Galette de légumes « Maison », sauce tartare, oignons rouges, tomates confites, salades, pignons de pin. Vegetarian Burger: Homemade vegetables galette, tartar sauce, red onions, candied tomatoes, salads, pine nuts.</i>	

Nos burgers sont servis avec des frites « Maison » et de la salade verte.
Tous nos pains et pains-burger sont fabriqués par notre boulanger.
Our burgers are served with French fries and green salad.
All our breads and burger buns are made by our baker.

T Produits locaux


GARNITURE AU CHOIX
 TOPPING OF YOUR CHOICE

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes au choix : frites maison, risotto de sarrasin, riz, poêlée de légumes, pommes de terre grenailles, écrasé de pomme de terre, salade verte.

All our grilled meats are accompanied by the topping of your choice: homemade fries, buckwheat risotto, rice, pan-fried vegetables, new potatoes, crushed potato, green salad.



Viande Bovine Française garantit l'origine et la traçabilité de l'animal, le suivi sanitaire des animaux, le suivi de l'information sur la traçabilité des aliments et la garantie du respect des bonnes pratiques d'élevage.
Real French Meat guarantees the origin and traceability of the animal health monitoring.

SAUCE AU CHOIX
 SAUCE OF YOUR CHOICE

Sauce poivre, béarnaise, Munster, tartare, mayonnaise, moutarde.

Pepper sauce, béarnaise, Munster, tartar, mayonnaise, mustard.



TARTARES & CARPACCIO TARTARS & CARPACCIO

Tartare* de bœuf préparé devant vous env. 180g	16,50 €
<i>Grande tradition - avec câpres, oignons, cornichons. Beef tartar prepared in front of you, great tradition with capers, onions and pickles.</i>	
Tartare* de bœuf italien préparé devant vous env. 180g	17,50 €
<i>Grande tradition - avec parmesan, tomates séchées, câpres, oignons, cornichon. Italian beef tartar prepared in front of you, great tradition with parmesan, sun-dried tomatoes, capers, onions and pickles.</i>	
Tartare* de bœuf de la Taverne préparé devant vous env. 180g	17,50 €
<i>Mélange étonnant d'un tartare et lardons chauds - lardons cuits, câpres, oignons, cornichons. Tavern beef tartar prepared in front of you: Astonishing blend of tartar and hot bacon - cooked bacon, capers, onions, pickles.</i>	
Tartare aux 2 saumons citron et huile d'olive	18,50 €
<i>Salmon tartar with lemon and olive oil.</i>	
Carpaccio de St-Jacques et saumon et sa marinade au citron vert	17,00 €
<i>Saumon, St-Jacques, huiles d'olives mignonnettes et aneth. Scallop carpaccio and salmon and its lime marinade: Salmon, scallop, mignonette olive oils and drill.</i>	
Carpaccio de bœuf au basilic	16,00 €
<i>Beef carpaccio with basil.</i>	
Duo de carpaccio de bœuf et de tartare de bœuf traditionnel préparé	23,50 €
<i>Beef carpaccio and beef tartar.</i>	

* supplément de 1€
pour les tartares poêlés.
* supplement of 1€
for the pan-fried tartars



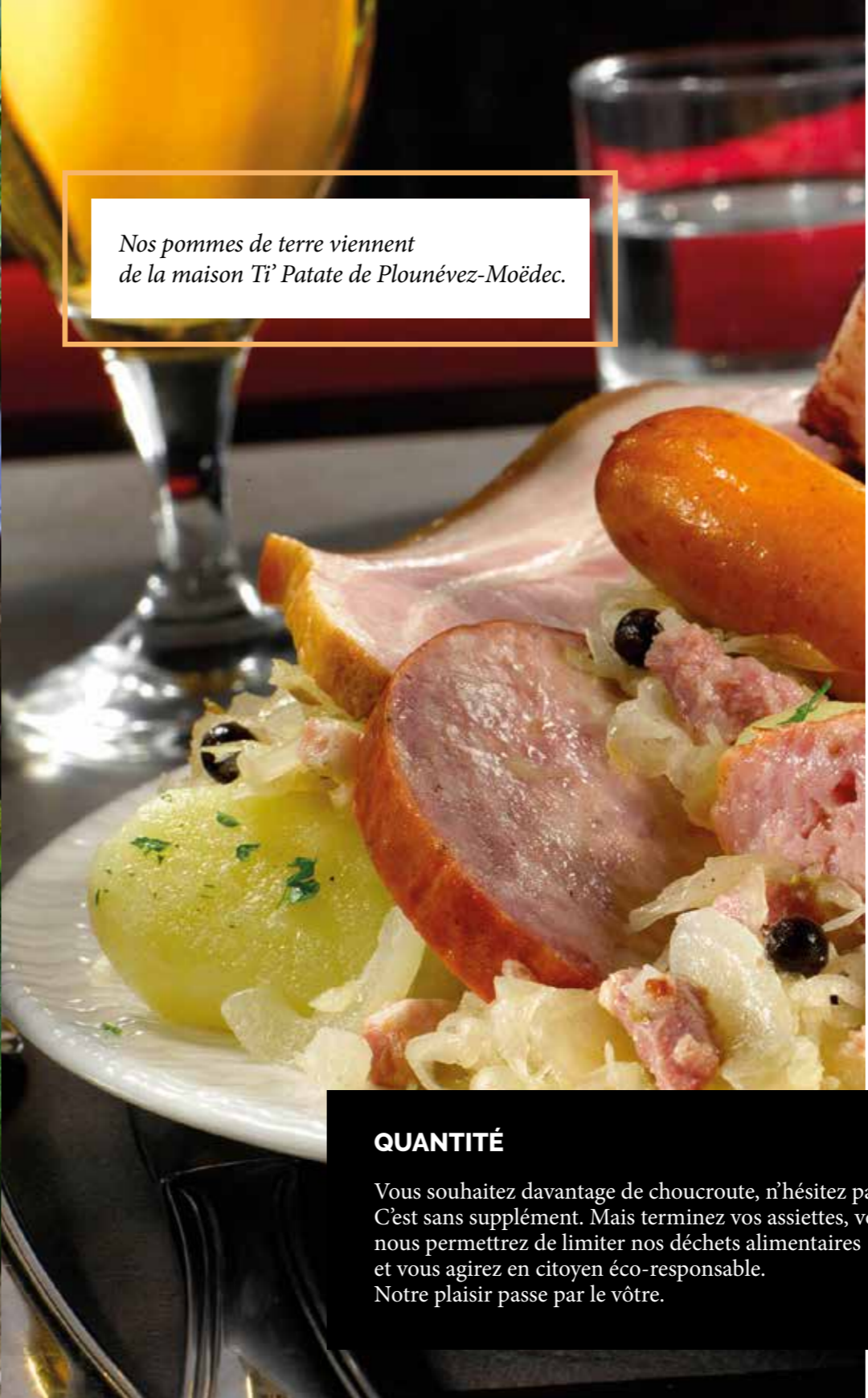
Prix TTC — Service compris

MIJOTÉS

Blanquette de veau à l'ancienne 16,80 € <i>Old-fashioned veal blanquette</i>
Joue de bœuf sauce vin rouge 16,40 € <i>Beef cheeks with red wine sauce</i>
Travers de porc et son jus de cuisson 15,80 € <i>Cuisson 8h00 à basse température.</i> <i>Pork ribs and cooking juices, cooking 8 hours at low temperature.</i>
Jarret braisé au four crème au Munster 19,80 € <i>Braised shank in the oven with Munster cream</i>



Nos pommes de terre viennent de la maison Ti' Patate de Plounévez-Moëdec.



QUANTITÉ
Vous souhaitez davantage de choucroute, n'hésitez pas ! C'est sans supplément. Mais terminez vos assiettes, vous nous permettrez de limiter nos déchets alimentaires et vous agirez en citoyen éco-responsable. Notre plaisir passe par le vôtre.

CHOUCROUTES SAUERKRAUTS

Choucroute Taverne 19,80 € <i>Jarret de porc, saucisse de Francfort, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre vapeur.</i> <i>Sauerkraut Tavern: Pork shank, Frankfurter sausage, Montbéliard sausage, smoked belly pork, garlic sausage, steamed potatoes.</i>
Choucroute de la Mer 22,30 € <i>Chou safrané, saumon, St-Jacques, cabillaud, bulots, langoustine, pommes de terre vapeur, sauce beurre blanc.</i> <i>Sauerkraut from the sea: Saffron cabbage, salmon, scallop, cod, whelks, langoustines, steamed potatoes, white butter sauce.</i>
Choucroute Brasserie 15,60 € <i>2 saucisses de Francfort, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre vapeur.</i> <i>Sauerkraut Brewery: 2 Frankfurt sausages, Montbéliard sausage, smoked breast, garlic sausage, steamed potatoes.</i>
Choucroute des Brasseurs 2 pers. 47,80 € <i>« Pour les amateurs de bière », servie avec 2 bières Licorne de 50 cl.</i> <i>1 jarret de porc, 2 saucisses de Francfort, 2 saucisses de Montbéliard, 2 poitrines fumées, saucisson à l'ail, pommes de terre vapeur.</i> <i>Sauerkraut des Brasseurs (for 2): "For beer lovers" served with 2 Unicorn beers (50 cl)</i> <i>1 pork knuckle, 2 Frankfurt sausages, 2 Montbéliard sausages, 2 smoked breasts, garlic sausages, steamed potatoes.</i>

Nos choucroutes sont à consommer sur place ou à emporter. Our sauerkraut is to be consumed on site or to take away.



Notre choucroute est issue de choux cultivés et transformés par la maison Angsthelm de Krautergersheim en Alsace et cuisinée « Maison » selon la tradition.
Our sauerkraut is made from cultivated and processed cabbage by the Angsthelm of Krautergersheim in Alsace and home cooking according to tradition.
Demandez conseil à votre serveur pour choisir la bière qui accompagnera votre choucroute !
Ask your waiter for advice to choose the beer that will accompany your sauerkraut!

LES MIDIS DE LA TAVERNE LUNCHTIME MENU

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés
Boisson non comprise

15,00€

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND
DISH OF THE DAY + COFFEE WITH DESSERT SELECTION

16,00€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
STARTER OF THE DAY + DISH OF THE DAY + DESSERT OF THE DAY

13,00€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR
OU PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
STARTER OF THE DAY + DISH OF THE DAY
OR DISH OF THE DAY + DESSERT OF THE DAY

10,00€

PLAT DU JOUR
DISH OF THE DAY



MENU TAVERNE TAVERN MENU

25,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (boisson non comprise)
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT (drink not included)

ENTRÉES / STARTER

Rillettes de sardines et ses toasts
Sardine rilette and toasts

ou Terrine de foie de volaille et porc aux épices
or Terrine of poultry liver and spice pork

ou Duo de bulots et crevettes sauce tartare
or Duo of whelks and shrimps with tartar sauce

ou 6 huîtres creuses
or 6 hollow oysters

ou Cassolette de St-Jacques et crevettes (suppl. 2,50 €)
or Cassolette of scallops and shrimps (supplement 2.50€)

PLATS / MAIN COURSE

Suprême de poulet farci
Sauce cerfeuil, risotto de sarrasin
Chicken supreme stuffed, chervil sauce, buckwheat risotto

ou Pavé de saumon
Sauce béarnaise, écrasé de pommes de terre
or Salmon steak with bearnaise sauce smashed potatoes

ou Choucroute brasserie
or Sauerkraut Brewery

ou Travers de porc et son jus de cuisson
Cuisson 8h à basse température, servis avec des frites
or Pork ribs and cooking juices, cooking 8 hours at low temperature

ou Plat du jour
or Dish of the day

DESSERTS / DESSERT

Crème brûlée

ou Mousse au chocolat
or Chocolate broad

ou Coupe glacée bretonne
Vanille, caramel, pommes, chantilly et caramel beurre salé
or Breton ice cream: Vanilla, caramel, apples, whipped cream and salted butter caramel

ou Riz au lait caramel beurre de sel
or Rice pudding with salted butter caramel

ou Kouign-amann boule de glace caramel (suppl. 1,00 €)
or Kouign-amann scoop of caramel ice cream (supplement 1.00 €)

MENU GOURMAND GOURMET MENU

36,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (boisson non comprise)
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT (drink not included)

ENTRÉES / STARTER

Assiette du large
3 huîtres, 2 langoustines, 3 crevettes roses, 3 bulots
Offshore plate: 3 oysters, 2 langoustines, 3 shrimps, 3 whelks

ou Médallions de foie gras de canard maison
or Medallions of homemade duck fat liver

ou Assiette de saumon fumé
or Smoked salmon plate

ou Cassolette de St-Jacques et crevettes
or Cassolette of scallops and shrimps

ou 6 langoustines
ou 9 huîtres n°3
or 9 oysters N°3

PLATS / MAIN COURSE

Pavé de cabillaud fondant
Sauce bretonne, riz et petits légumes
Cod steak Brittany sauce, rice and vegetables

ou Brochette de Saint-Jacques rôties
Beurre blanc, risotto de sarrasin
or Scallop skewer, white butter, buckwheat risotto

ou Onglet de veau
Échalotes confites et pommes grenailles
or Veal steak and candied shallots

ou ½ Magret de canard
Sauce poivre et frites « Maison »
or ½ duck breast, pepper sauce, homemade fries

DESSERTS / DESSERT

Omelette norvégienne
Norwegian omelette

ou Moelleux chocolat
or Chocolate moelly cake

ou Véritable baba au rhum
or Real rum baba

ou Nougat glacé au Cointreau
or Iced nougat with Cointreau

ou Kouign-amann boule de glace caramel
or Kouign-amann scoop of caramel ice cream



DEMANDE
TON MENU ENFANT*
ASK FOR
OUR KID'S MENU

9,50€

PLAT + DESSERT + BOISSON
Servi avec un petit cadeau
MAIN COURSE + DESSERT + DRINK
Served with a small gift

*Enfant de moins de 10 ans / *Child under 10 years old

MENU DE GROUPE GROUP MENU

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?
UN REPAS DE GROUPE, D'ENTREPRISE,
SÉMINAIRE, EN FAMILLE OU ENTRE AMIS ?

A SPECIAL DESIRE?
A GROUP, COMPANY MEAL, SEMINAR,
WITH FAMILY OR FRIENDS?

« N'hésitez » pas à nous solliciter !
“Do not hesitate to ask us!”

Notre restaurant est équipé d'une salle à l'étage
pouvant accueillir 80 personnes.



LES DESSERTS THE DESSERTS

Riz au lait	5,80 €
<i>Accompagné de son caramel au beurre salé. Rice pudding accompanied by its salted caramel butter.</i>	
Cœur fondant du moment	6,90 €
<i>Accompagné de sa boule de glace. Melting heart of the moment accompanied with his scoop of ice cream.</i>	
Île flottante	7,10 €
<i>Floating island</i>	
Kouign-amann	7,10 €
<i>Accompagné de sa boule de glace caramel. Accompanied by a scoop of caramel ice cream.</i>	
Nougat glacé au Cointreau	6,90 €
<i>Iced nougat with Cointreau</i>	
Véritable baba au rhum	6,90 €
<i>Real rum baba</i>	
Soufflé glacé	6,90 €
<i>Frozen soufflé</i>	
Omelette norvégienne	7,20 €
<i>Norwegian omelette</i>	
Crème brûlée à la vanille	6,30 €
<i>Vanilla creme brulée</i>	
Mousse au chocolat	6,50 €
<i>Chocolate broad</i>	
Tarte tatin	6,80 €
<i>Crème chantilly et boule de glace vanille. Tatin pie whipped cream and scoop of vanilla ice cream.</i>	
Café gourmand	7,90 €
<i>5 gourmandises du jour. Gourmet coffee, 5 daily delicacies.</i>	
Thé gourmand	8,90 €
<i>5 gourmandises du jour. Gourmet tea, 5 daily delicacies.</i>	
Irish coffee gourmand	11,50 €
<i>5 gourmandises du jour. Gourmet Irish coffee, 5 daily delicacies.</i>	
Champagne gourmand	12,50 €
<i>5 gourmandises du jour. Gourmet champagne, 5 daily delicacies.</i>	
Irish coffee whisky	8,50 €
<i>Cocktail à base de café, de sucre, de whisky et de crème.</i>	

LES CRÊPES*

Hors restauration

	1 pièce	2 pièces
Crêpe au sucre	2,90 €	4,90 €
<i>Crepe with sugar</i>		
Crêpe au caramel beurre salé	3,90 €	5,90 €
<i>Salted butter caramel crepe</i>		
Crêpe au chocolat « Maison »	3,90 €	5,90 €
<i>Homemade chocolate crepe</i>		
Crêpe façon Suzette	-	7,10 €
<i>Sauce caramel-orange, flambée au Grand Marnier. Caramel-orange sauce, flamed with Grand Marnier.</i>		

**Servis uniquement l'après-midi / Only served in the afternoon.*

LES FROMAGES CHEESES

*Servis avec salade et beurre
Served with green salad and butter*

Sélection de fromages	6,90 €
<i>3 fromages affinés présentés sur une ardoise. 3 mature cheeses presented on a slate.</i>	
Sélection de fromages	9,90 €
<i>Accompagné d'un verre de Côtes du Rhône. Accompanied by a glass of Côtes du Rhône.</i>	

LES GLACES & SORBETS ICE CREAM & SORBETS

Choco-Coco	7,50 €
<i>2 boules glace coco, 1 boule de glace chocolat noir, sauce chocolat chaud, crumble et copeaux de coco, chantilly. 2 scoops of coconut ice cream, 1 scoop of dark chocolate ice cream, hot chocolate sauce, crumble and coconut shavings, whipped cream.</i>	
Dame Blanche	6,90 €
<i>3 boules de vanille, sauce chocolat chaud, chantilly. 3 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream.</i>	
Fraîcheur Estivale	7,00 €
<i>1 boule de citron vert, 1 boule de fruits de la passion, 1 boule de mangue, coulis de fruits exotiques, biscuit croquant. 1 scoop of lime, 1 scoop of passion fruit, 1 scoop of mango, exotic fruits coulis, crunchy cookie.</i>	
Bretonne	6,90 €
<i>1 boule de vanille, 1 boule de pomme, 1 boule de caramel fleur de sel, coulis de caramel, chantilly. 1 scoop of vanilla, 1 scoop of apple, 1 scoop of salty caramel, caramel coulis, whipped cream.</i>	
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois	6,90 €
<i>Coffee or Chocolate or Caramel Liégeois</i>	
Profiteroles	7,50 €
<i>3 boules de vanille, sauce chocolat chaud, chantilly dans leur écrin de pâte à choux. 3 scoops of vanilla, hot chocolate sauce, whipped cream in their choux pastry case.</i>	
Banana Split	7,50 €
<i>1 boule de vanille, 1 boule de fraise, 1 boule de chocolat, banane, sauce chocolat chaud, chantilly. 1 scoop of vanilla, 1 scoop of strawberry, 1 scoop of chocolate, banana, hot chocolate sauce, whipped cream.</i>	
Tentation fruits rouges (selon la saison)	7,50 €
<i>1 boule de framboise, 1 boule de fraise, 1 boule de yaourt coulis de fruits rouges, meringue, chantilly. According to the seasons - 1 scoop of raspberry, 1 scoop of strawberry, 1 scoop of yogurt, red fruits coulis, whipped cream, meringue.</i>	
Coupe 2 boules parfums au choix	4,40 €
<i>2 scoops flavors of your choice</i>	
Coupe 3 boules parfums au choix	5,90 €
<i>3 scoops flavors of your choice</i>	
Supplément chantilly ou chocolat chaud	1,00 €
<i>Whipped cream or hot chocolate supplement</i>	

LES PARFUMS AU CHOIX VARIOUS FLAVORS

Glace : Vanille, café, chocolat noir, chocolat blanc, menthe-chocolat, noix de coco, caramel fleur de sel, pistache, yaourt, rhum-raïsans.
Sorbet : Citron vert, pomme, fruits de la passion, fraise, mangue, cassis, framboise.
Ice cream : Vanilla, coffee, dark chocolate, white chocolate, mint-chocolate, coconut, salty caramel, pistachio, rum-grapes, yogurt.
Sorbet : Lime, apple, pear, passion fruit, stawberry, mango, blackcurrant, raspberry.

COUPES PROHIBÉES PROHIBITED CUPS

Le Colonel	8,60 €
<i>3 boules de sorbet citron vert arrosées de vodka. 3 scoops of lime sorbet drizzled with vodka.</i>	
L'Antillaise	8,60 €
<i>3 boules de rhum-raïsin arrosées de rhum ambré. 3 scoops of rum-grapes drizzled with dark rum.</i>	
L'After Eight	8,60 €
<i>3 boules de menthe chocolat arrosées de peppermint, chocolat chaud, chantilly. 3 scoops of chocolate mint sprinkled with peppermint, hot chocolate, whipped cream.</i>	

**Soucieuse de la qualité de ses produits,
votre Taverne a choisi les glaces CARTE D'OR**



VINS BLANCS

	Verre 12 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
— L'ALSACE —			
Riesling AOP - Médaille d'or «Gustave Lorentz»	-	-	24,90 €
Pinot gris AOP - Réserve «Gustave Lorentz»	4,60 €	17,60 €	25,80 €
— LE VAL DE LOIRE —			
Anjou blanc sec AOP - 100% chenin élevé en fût de chêne «Château d'Avrillé»	4,90 €	17,80 €	26,20 €
Savennières AOP «Château de l'Eperonnière»	-	-	33,90 €
Coteaux du layon AOP «Prestige du Plessis»	5,20 €	-	26,80 €
Quincy AOP «Domaine Portier»	5,50 €	19,90 €	28,80 €
— LE PAYS D'OC —			
Sauvignon IGP «Domaine de Virginie»	4,50 €	16,60 €	23,70 €
— LA BOURGOGNE —			
Bourgogne Aligoté AOP «Valentino»	-	-	27,50 €
Chablis AOP «Moreau»	8,50 €	28,40 €	35,50 €
— LE RHÔNE —			
Lubéron AOP «Maison Chapoutier»	4,90 €	18,10 €	26,80 €
— LE BORDELAIS —			
Graves AOP «Château Boyrein»	-	-	27,30 €
Pessac Léognan AOP «Château Tour Léognan»	-	-	39,60 €

VINS ROUGES

	Verre 12 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
— L'ALSACE —			
Pinot noir Réserve «Gustave Lorentz»	4,90 €	18,50 €	26,90 €
— LE VAL DE LOIRE —			
Saumur Champigny AOP «Château d'Avrillé»	4,90 €	18,30 €	26,80 €
— LA BOURGOGNE —			
Côtes de Beaune AOP «Château de Chassagne»	-	-	32,50 €
Mercurey AOP «Domaine de Bressande»	-	-	38,50 €
— LE RHÔNE —			
Côtes du Rhône AOP «Les Coccinelles»	5,60 €	19,70 €	29,80 €
Brouilly AOP «Domaine le Briante»	5,30 €	19,50 €	27,90 €
— LE BORDELAIS —			
Côtes de Bourg AOP «Château Sauman Domaine Braud»	4,90 €	18,30 €	26,80 €
Bordeaux AOP «Château Grenet»	-	-	27,80 €
Pessac Léognan AOP «Château la Grange»	9,00 €	28,50 €	39,50 €
Margaux AOP «Château Bellevue de Tayac»	-	-	63,50 €
— LE SUD-OUEST —			
Madiran AOP «Maestria»	-	-	27,70 €
— LE PAYS D'OC —			
Faugères AOP «Domaine Ollier Taillefer»	-	-	28,90 €
Cabardès AOP «Château Maurel»	5,20 €	18,30 €	25,80 €
Merlot «Domaine de Virginie»	3,90 €	13,90 €	19,80 €

VINS ROSÉS

	Verre 12 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
— LA PROVENCE —			
IGP Var «Cap des Esterelles»	-	-	23,70 €
Côtes de Provence AOP «Château Pigoudet»	5,20 €	18,90 €	27,50 €
— LA CORSE —			
San Pieru IGP «Ile de Beauté»	4,80 €	17,20 €	25,80 €
— LE VAL DE LOIRE —			
Cabernet d'Anjou AOP «La Roseraie»	4,60 €	16,80 €	24,10 €

CHAMPAGNES & CRÉMANT

	10 cl	75 cl
Champagne Feuillatte Brut	9,00 €	49,00 €
Champagne Palme d'Or	-	112,00 €
Crémant de Loire	4,90 €	29,50 €

CIDRE

	33 cl	75 cl
Cidre Cidrerie Benoit (22)	4,50 €	14,30 €

EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Vittel, San Pellegrino, Perrier	3,80 €	4,80 €

Les Taverniers réunis déclinent toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objet personnel ou de vêtements même si le personnel, par délicatesse et pour votre confort, vous a aidé à déposer vos vêtements sur le portemanteaux. Prix nets exprimés en euros. Contenance de la verrerie : apéritifs 7 cl, anis 3 cl, baby 2 cl, whisky et alcools 4 cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES BOISSONS CHAUDES

	<i>petit</i>	<i>grand</i>
Espresso	1,40 €	2,80 €
Espresso décaféiné	1,50 €	3,00 €
Café crème <i>ou</i> noisette	1,60 €	3,20 €
Café allongé	1,50 €	3,00 €
Cafés Restaurant	1,90 €	
Cappuccino	3,60 €	
Chocolat chaud « Maison »	3,80 €	
Chocolat chaud parfumé	4,00 €	
<i>Coco, caramel, miel amaretto, cookies-chocolat.</i>		
Chocolat flottant	4,80 €	
<i>Glace caramel beurre salé ou vanille.</i>		
Chocolat viennois	4,80 €	
Café viennois	4,30 €	
Latte macchiato	4,50 €	
<i>Suppl. chocolat ou caramel + 0,20 €</i>		
Infusions bio	3,50 €	
<i>Tilleul, verveine.</i>		
Thés	3,50 €	
<i>Thé noir : Darjeeling, Earl grey.</i>		
<i>Thé vert : fruits rouges, Ginger pear.</i>		
Rondelle de citron <i>ou</i> menthe fraîche	0,20 €	
Vin chaud à la cannelle	4,50 €	
Cidre chaud	4,50 €	
Jus de fruits chaud	3,80 €	
<i>Pomme, poire ou ananas.</i>		
Grog	7,20 €	
Irish Coffee	8,50 €	
Chocolat prohibé	6,80 €	
<i>Rhum, whisky ou kirsch.</i>		
Café gourmand	7,90 €	
<i>5 gourmandises du jour.</i>		
Thé gourmand	8,90 €	
<i>5 gourmandises du jour.</i>		

LES LIQUEURS & ALCOOLS

Get 27, menthe pastille	6,50 €
Liqueur de mandarines ou poires	6,50 €
Eau de vie poires	6,50 €
Calvados, Armagnac, Cognac	6,90 €
Cognac Martell Cordon bleu	12,70 €
Cognac Martell XO	15,80 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola classique, light <i>ou</i> zéro 33 cl.....	3,40 €
Fuze Tea 25 cl.....	3,40 €
Oasis tropical 33 cl.....	3,50 €
Sprite 33 cl.....	3,40 €
Fanta orange <i>ou</i> citron 33 cl.....	3,40 €
Schweppes tonic <i>ou</i> agrum	3,40 €
Perrier 33 cl.....	3,30 €
Limonade 1905 33 cl.....	3,20 €
Vittel 25 cl.....	2,80 €
Cidre 33 cl.....	4,90 €
Jus de fruit Pampryl 25 cl.....	3,50 €
<i>Orange, pomme, abricot, tomate, ananas, pamplemousse rose.</i>	
Sirop à l'eau 25 cl.....	2,50 €
Supplément sirop <i>ou</i> tranche	0,20 €
<i>Menthe, fraise, grenadine, citron, citror, cassis, banane verte, kiwi, pêche, coco, cerise, passion, violette.</i>	
Smoothie mangue & ananas	5,50 €
Smoothie fraise & banane	5,50 €
Milk shake	5,50 €
<i>Vanille, fraise, chocolat noir, café, noix de coco.</i>	
Café frappé	4,80 €
<i>Supplément chantilly « Maison » + 1 €</i>	



Les Taverniers réunis déclinent toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objet personnel ou de vêtements même si le personnel, par délicatesse et pour votre confort, vous a aidé à déposer vos vêtements sur le portemanteaux.

Prix nets exprimés en euros. Contenance de la verrerie : apéritifs 7 cl, anis 3 cl, baby 2 cl, whisky et alcools 4 cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





LA TAVERNE

2 Place du Guesclin,
22000 Saint-Brieuc

Tél. 02 96 33 93 13

saintbrieuc@lestavernes.com

lestavernes.com
[@lestavernes](https://www.instagram.com/lestavernes)

Découvrez nos restaurants

LA TAVERNE
LES RELAIS D'ALSACE

— *En 2020 Les Relais d'Alsace
deviennent Les Tavernes*

ALENÇON (61)
ANDRÉZIEUX BOUTHÉON (42 - SAINT ÉTIENNE)
AURILLAC (15)
ANGERS - CENTRE COMMERCIAL L'ATOLL (49)
ANGERS - CENTRE D'AFFAIRES ORGEMONT (49)
ROUEN - BONSECOURS (76)
BRIANÇON (05)
CAEN (14)
CHAMBRAY LES TOURS (37)
CHASSENEUIL DU POITOU (86 - POITIERS)
LAVAL (53)
LIMOGES (87)
MAYENNE (53)
METZ (57)
NIORT (79)
ORLÉANS (45)
PONT A MOUSSON (54)
PUILBOREAU (17 - LA ROCHELLE)
REZÉ (44)
RUAUDIN (72 - LE MANS)
LE MANS - NORD (72)
SAINT NAZAIRE (44)
SAUMUR (49)
ST BRIEUC (22)
ST GRÉGOIRE (35)
ST MALO (35)
ST PIERRE DE MONT (40 - MONT-DE-MARSAN)
TARBES (65)
TOURS (37)
PLEURTUIT (35)
VITRE (35)