



LA

TAVERNE

RESTAURANT & SNACK



Une légende raconte qu'il existe un endroit
en Vendée où voyageurs, aventuriers et
petites fées... se retrouvent autour de
grandes tablées pour se restaurer et festoyer !

Prenez place et goûtez aux recettes
venues d'un royaume enchanté..



BOISSONS

SOFTS 3,50€/25cl

Pepsi, Pepsi zéro 33cl
Ice tea, Oasis, Orangina,
Schweppes Agrum/Tonic

	25cl
Sirop à l'eau	2,20€
Limonade en pression	3,00€
Diabolo en pression	3,50€

	33cl
Perrier	3,50€
Perrier tranche	3,70€
Perrier sirop	4,00€

SCHORLE 5,90€/33cl

Boisson gazeuse composée d'un mélange de jus
de fruits BIO et d'eau gazeuse
Citron/Gingembre Fringant,
Rhubarbe Pimpante,
Pomme Tonique
Cassis Truculent
Menthe fougueuse

Parfums Sirops :
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron,
Cerise, Abricot, Banane, Kiwi,
Orgeat, Pêche, Pomme

JUS DE FRUIT 3,50€/25cl

Abricot, Ananas, Banane,
Fraise, Multifruit, Orange,
Pomme, tomate 25 cl

Nos eaux en bouteilles

Plancouet

	Plate	Gazeuse
50cl	2,80€	3,00€
1l	4,00€	4,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL 7,50€

Lagon Bleu Scintillant : Limonade, jus de Citron, sirop de Curaçao, sucre pailleté

Jupiter : Sirop de Cerise, purée de passion, jus d'Orange et de Cranberry

Virgin Mojito : Menthe fraîche, Citron vert, sirop de sucre, Perrier

Virgin Mojito Fruité au choix : Fraise, Mangue, Pêche ou Fruit de la Passion

Menthe fraîche, Citron vert, purée de Fruits, Perrier

Virgin Pina Colada : purée de Coco, jus de Citron, jus d'Ananas

CAFÉ ET THÉ

Expresso	1,90€	Chocolat	4,50€
Double expresso	3,20€	Viennois	
Noisette	2,40€	Café	4,50€
Grand crème	3,20€	Viennois	
Cappucino	4,50€		
Chocolat	3,50€		
Thé	3,00€		
Tisane	3,00€		

GRANITÉ

Fraise		
Tropical	20cl	30cl
Cola	3,00€	4,00€



BOISSONS

BIÈRES PRESSION 25cl 50cl

Campus 5°	3,10€	6,00€
St Idelsbald 6,5°	3,90€	7,50€
Cactus 4,2°	4,40€	8,20€
Paranoia IPA 5,6°	4,40€	8,20€
Paranoia Exotic 7°	4,40€	8,20€
Panaché	3,50€	6,90€
Monaco	3,70€	7,20€
Picon	4,00€	7,90€
Sup sirop	1,00€	1,50€

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl 5,6°	6,30€
Bière Bich d'été 33cl 5°	6,00€
Bière Bich Brune 33cl 5°	6,00€
Bière Bich Ambré 33cl 5°	6,00€
Liefmans fruitesse 25cl 3,8°	5,50€
Liefmans Pêche 25cl 3,8	5,50€

SANS ALCOOL

Paranoia sans alcool 33cl 0,3°	5,50€
--------------------------------	-------

APÉRITIFS

Ricard 2cl	3,00€
Suze 6cl	4,90€
Martini 6cl	4,90€
Ti punch 4cl	6,50€
Troussepinette 6cl	5,90€
Kir 15cl	4,00€
Kir pétillant 12cl	5,00€

SPIRITUEUX

Rhum Paille St James	4cl	5,50€
Tequila San José	5,50€	
Cuttysark	5,50€	
Jack Daniel's	6,50€	
Apple/Honey/Fire/Berry	6,50€	
Benriach 12 /Smocky	10,00€	
Diplomatico	7,50€	
Vodka Sobieski	5,50€	
Gin Gibson's	5,50€	
Gin Mare	7,50€	
Rhum Clément VSOP	6,50€	
Cognac	7,50€	
Armagnac	6,50€	
Sup Soft	1,50€	

VINS BOUTEILLES

Voir Carte des Vins

VINS verre ou Pichet

Blanc Sauvignon
Rosé Pays d'oc
Rouge Merlot

12cl	3,70€
25cl	7,00€
50cl	12,50€

DIGESTIF 6cl

Donjon	6,90€
Mentilla	
Délice Caramel	
Limoncello	
Get 27	

COCKTAILS 8,90€

Mojito : Rhum Paille St James , Citron vert, Menthe fraîche, sirop de sucre, Perrier

Mojito Fruité au choix : Fraise, Mangue, Pêche ou Fruit de la Passion

Rhum Paille St James, Citron vert, Menthe fraîche, purée de fruits, Perrier

Potion Tropical : Rhum Paille St James, Curacao, purée de Coco, jus de Citron et d'Ananas,

Sex on the Bich : Vodka Sobieski, crème de Pêche, jus d'Orange et Cranberries

Gin Tonic : Gin Gibson's, tonic

LES SPRITZ 8,90€

Spritz : Bitter d'Orange sanguine, Prosecco, Perrier

Limoncello Spritz : Limoncello, Prosecco, Perrier


Sureau Spritz : Liqueur de fleur de Sureau,
Prosecco, Perrier

COCKTAIL FÉRIQUE 9,90€

Vodka Sobieski, sirop de Cerise, jus de Citron, Perrier, sucre pailleté, bulle de fumée




A PARTAGER

- Planche Fromage / *Cheese board*  15,50€
- Planche Charcuterie / *Charcuterie board* 15,50€
- Planche Mixte Fromage et Charcuterie 15,50€
/ *Mixed board*
- Tartinade de la Mer / *Sea spread*
Conserverie de L'Île d'Yeu, 100gr
Sardines, Sardines piment 7,90€
d'espelette, Merlu chorizo ou 2 Saumons
Sardines or hake with chorizo, or double salmon

* Découvrez la Pinsa, cousine de la Pizza *

Une pâte épaisse et légère à la fois grâce à sa mie alvéolée

- Pinsa Carbo 11,50€ Pinsa Fromagère / *Cheese pinsa*  11,50€
- Crème, Lardons, Oignons, Mozzarella
Cream, bacon, onions and cheese
- Crème, Taleggio, Chèvre, Mozzarella
Cream, Taleggio, Goat cheese, Mozzarella

- Bol de frites 3,90€
bol of fries

ENTRÉES

- Poêlée de Couteaux 10,90€ Assiette de Charcuterie 8,60€
en Persillade
*Pan-seared razor clams with
garlic and parsley*
- Charcuterie platter*

SALADES

- La César Croustillante 16,50€ La Camembert Rôti 17,60€
- Salade, tomate, poulet pané,
Parmesan, croutons
Lettuce, tomato, breaded chicken, Parmesan, croutons
- Salade, tomate, camembert herbes et miel,
poitrine fumée, oignons pickles, croutons
Lettuce, tomato, honey end herbs Camembert, smoked
bacon, onion pickles, croutons
- La Burrata 19,80€
Salade, tomate, Burrata, jambon Serrano,
oignons pickles
Lettuce, tomato, Serrano, onion pickles



BURGERS

Le Tavernier 15,50€
Bun's, steak 125gr, cheddar, compotée
d'oignons, salade

Le Chicken'vernier 15,30€
Bun's, tenders, cheddar, salade

Le Double Tavernier 19,90€
Bun's, 2 steak 125gr, cheddar, compotée
d'oignons, salade

Le Mountain'vernier 19,70€
2 Roasties, steak 125gr, Taleggio, poitrine
fumée, compotée d'oignons, salade

Le Veggi'vernier 15,30€
Bun's, galette végétale* 120 gr, cheddar,
compotée d'oignons, salade

**Tous nos burgers sont
servis avec frites et
salade**

**Galette végétale: galette de potiron,
boulgour, courge butternut,
orge perlée, emmental, lentille verte
et graines*

PLATS

Brochette de Poulet 14,90€
marinée Moutarde et Miel
Moustard an honey Chicken skewer

Ribs de Porc 18,90€
sauce Barbecue
Barbecue Pork ribs

Assiette Kebab 14,90€
Émincé de Volaille, oignons
Kebab plate

Tenders de Poulet 12,50€
Chicken tenders

Steak de Thon, riz, 18,90€
sauce vierge
Seared tuna steak, rice, virgin sauce

Linguines Carbonara 13,90€
Crème, lardons,
jaune d'oeuf, Parmesan
Cream, chicken, egg, Parmesan

POUR LES FARFADETS

Un sirop
Grenadine, Fraise,
ou Pêche

Tender de
Poulet
ou
Pâtes carbonara

Une boule de glace
Vanille (couleur bleue),
Chocolat ou Fraise
ou une Pom'pote

* jusqu'à 10 ans *

9,90€



**Certains de nos plats peuvent être proposés en Halal,
merci d'en faire la demande à la serveuse.
Liste des allergènes disponible sur demande.
ou sur notre menu ligne en scannant le QRcode.**



PIZZA TOMATE

MARGARITA 11,50€
Tomate, mozza
Tomato, mozza

ROYALE 12,90€
Tomate, mozza, jambon blanc, olives
Tomato, mozza, ham, olives

REINE 13,90€
Tomate, mozza, jambon blanc, champignons, olives
Tomato sauce, mozza, ham, mushrooms, olives

LA PEPPERONI 14,90€
Tomate, mozza, chorizo, poivrons, oignons
Tomato, mozza, chorizo, bell peppers, onions

LA VEGETARIENNE 15,50€
Tomate, mozza, oignons, champignons, poivrons, Parmesan, pesto, roquette, olives
Tomato, mozza, onions, mushrooms, bell peppers, Parmesan, pesto, arugula, olives

PÂTE À PIZZA MAISON ÉTALÉE A LA MAIN

Supplément à partir de
1,50€

supplément Burrata
3,60€

LA POULET 15,50€
Tomate, mozza, émincé de poulet, Provolone, champignons, sauce barbecue
Tomato, mozza, sliced chicken, provolone, mushrooms, barbecue sauce

LA KEBAB 15,50€
Tomate, mozza, émincé de volaille, poivrons, oignons, sauce pita
Tomato, mozza, sliced chicken, bell peppers, onions, pita sauce

LA BOLOGNAISE 15,90€
Tomate, mozza, égrené de boeuf, oignons, Parmesan
Tomato, mozza, ground beef, onions, Parmesan

LA BURGER 15,50€
Tomate, mozza, égrené de boeuf, cheddar, sauce burger
Tomato, mozza ground beef, cheddar, burger sauce

LA TEXANE 15,90€
Tomate, mozza, égrené de boeuf, poivrons, oignons, cheddar, sauce barbecue
Tomato, mozza, ground beef, bell peppers, onions, cheddar, barbecue sauce



Certains de nos plats peuvent être proposés en Halal,
merci d'en faire la demande à la serveuse.
Liste des allergènes disponible sur demande.

PIZZA CRÈME

LA BIQUETTE 15,90€
Crème fraîche, mozza, chèvre, miel,
roquette
Cream, mozza, goat cheese, honey, arugula

LA DEHLI 14,90€
Crème fraîche, mozza, émincé de
poulet, oignons, sauce curry
Curry cream, mozza, chicken, onions

CARBONARA 15,90€
Crème fraîche, mozza, lardons,
oignons, Taleggio, champignons
Cream, mozza, bacon, onions, Taleggio cheese,
mushrooms

4 FROMAGES 15,90€
Crème fraîche, mozza, Provolone,
chèvre, Taleggio

LA MONTAGNARDE 15,90€
Crème fraîche, mozza, pomme frite,
lardons, oignons, Taleggio
Cream, mozza, potatoes, bacon, Taleggio cheese,
onions

L'ITALIENNE 19,80€
Crème fraîche, mozzarella, burrata,
jambon Serrano,
Parmesan, roquette, pesto, olives
Cream, mozzarella, burrata, Serrano, Parmesan,
arugula, pesto, olives



*** PIZZA ENFANT * 10,50€**

en forme de lapin

Tomate, mozza,
jambon blanc
Tomato, mozza, ham

LES DESSERTS

Panna cotta 6,90 €
Exotique, Fraise,
Chocolat ou Caramel

Brioche Perdue, 7,90 €
glace vanille,
coulis Caramel

Tiramisu 6,90€

Perle de Sélène 7,90 €
Tiramisu couvert d'une coque
en chocolat à fondre sous la
chaleur d'un expresso.



LES COUPES GLACÉES

AFFOGATO

Glace au choix Vanille Bourbon, Chocolat, Caramel salé ou Café, Espresso

4,90€



DAME BLANCHE

Meringues, Boules Vanille Bourbon, Sauce Chocolat, Crème fouettée

CHOCOLAT/CAFÉ LIEGEOIS

7,50€

Boule Café ou Chocolat, Boule Vanille Bourbon, Sauce Chocolat, Crème fouettée

PECHE MELBA

Boule Vanille Bourbon, Sorbet Pêche, Coulis Pêche, Crème fouettée

GOURMANDE

Boule Tiramisu, Boule Fior di Latte, Sauce Caramel, Crème fouettée

MEDITERRANEENE

Meringues, Boule Pêche, Boule Citron de Sicile, Coulis Passion
Crème fouettée



PASSION TROPICAL

Boule Mangue, Boule Melon, Boule Coco, Coulis Passion
Crème fouettée

8,50€

CHOUCHOU

Boule Vanille Bourbon, Boule Noisette du Piémont, Boule Caramel salé,
Coulis Caramel, Crème fouettée

COLONEL

Boules Citron de Sicile, Vodka

PARFUMS:

- | | | |
|----------|-------|--|
| 1 Boule | 3,00€ | Vanille Bourbon, Chocolat, Oréo, Tiramisu, Caramel salé, |
| 2 Boules | 4,50€ | Coco, Fraise, Mangue exotique, Citron de Sicile, |
| 3 Boules | 6,00€ | Noisette du Piémont, Melon, Cerise Amarena,
Fior di latte, Pêche, Vanille bleue |

Supplément Crème fouettée 1,50€

Supplément Coulis 1,50€



BOISSONS

CARTE DE VINS

« Le vin est de la poésie en bouteille. »

VINS BLANCS 75cl

· **MOMENT DE PLAISIR IGP PAYS D'OC
(LANGUEDOC)**

Sauvignon blanc, Viognier
Sec, fruité aux notes d'agrumes

17,50€

· **SOEURS DE COEUR**

Chardonnay, Soreli
Finesse et fraîcheur

24€

· **JOY IGP CÔTES DE GASCOGNE
(SUD-OUEST)**

Gros Manseng
Doux, équilibre parfait entre sucrosité et acidité
Moelleux, frais et gourmand

25,00€ (verre 12cl 4,5€)

· **MAESTRIA AOP PACHERENC DU VIC-BILH
(SUD-OUEST)**

Petit Manseng, gros Manseng, petit Corbu
Sec, Floral et fruité

26,00€

· **DOMAINE DE NERLEUX AOP SAUMUR
(LOIRE, ANJOU)**

Chenin
Florale avec une belle minéralité
Léger, fruité et frais

27,00€

· **DOMAINE DES BRUNIERI AOP QUINCY
(LOIRE, TOURAINE)**

Sauvignon
Sec et vif

32,00€

VINS ROUGE 75cl

· **SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL
(LOIRE, TOURAINE)**

Cabernet franc
Léger et fruité

21,00€

· **MAESTRIA AOP MADIRAN
(SUD-OUEST)**

Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Fruité, frais et séduisant

22,00€

· **FRÈRE DE SANG (RHÔNE)**

Syrah, Monarch
Structuré, puissant et complexe

25,00€

· **DOMAINE DES ROCS ROUGE PIC ST LOUP
(LANGUEDOC)**

Syrah, Grenache
Frais, long et expressif

39,00€

VINS ROSÉS 75cl

· **MOMENT DE PLAISIR IGP PAYS D'OC
(LANGUEDOC)**

Syrah, Grenache
Sec, fruitée aux notes de fraises et de framboises

17,00€

· **OCÉANIDE AOP SAINT-MONT
(SUD-OUEST)**

Tannat, Cabernet Sauvignon, Pinenc
Fruité, floral et gourmand

19,00€

· **AUREILLAN (CÔTES DE PROVENCE) 26,00€**

Grenache, Cinsault, Rolle
Équilibré, frais et aromatique

26,00€

VINS verre ou Pichet

Blanc Sauvignon

Rosé Pays d'oc

Rouge Merlot

12cl **3,70€**

25cl **7,00€**

50cl **12,50€**

