

La Taverne

BAR - BRASSERIE - PIZZERIA

ENTRÉES

Assiette terre et mer	
2 huîtres, saumon fumé, magret fumé, 1 tranche de foie gras mi-cuit, 2 crevettes roses	20€50
Chessecake salé aux herbes et saumon fumé	11€50
Tartare de thon au wakamé et chips de galette au sarrasin	12€
Huitres	
6	11€50
9	14€50
12	17€50
Assiette tapas assortiment de fritures, jambon de pays et salade verte accompagné du sauce de moment	10€50
Oeuf parfait , tombé de pomme de terre au chorizo et sauce aux poivrons, mouillette au paprika fumé	10€30
Assiette de foie gras mi-cuit et son chutney	16€

CÔTÉ MER

Pave Saumon , légumes d'été et sauce crustacés citronnée	17€70
Mi cuit Thon , linguine façon asiatique et sauce vierge à l'algue wakamé	18€80
Daurade Royale risotto aux champignons, bisque de crevettes	18€50

CÔTÉ TERRE

Andouillette AAAAA et risotto au pommes et comté, sauce échalotes	17€50
Tartare de boeuf (180g) préparé au couteau, et pomme grenailles en persillade	18€00
Cuisse de canard confite , tian de légumes d'été et sauce balsamique	17€80

PASTAS

Linguine à la carbonara , copeaux de Grana Padano	17€50
Linguine à la Bolognaise	18€00

MENU DU JOUR

Midi	17€
Soir, Week-end et jours férié	21€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT



MENU ENFANT

Steak haché - frites ou Nuggets - frites ou Pizza prosciutto + 1 boisson + 1 glace

9€50

SALADES

César Poulet mariné, croûtons, bacon grillé, copeaux, Grana Padano, sauce César maison

15€50

Salade mer Saumon, crevettes roses, avocat, tomates cerises, Pickles, crème citronnée à l'aneth et croûtons

16€50

Salade Italienne Burrata, Jambon Serrano, pesto Genovese, tomates confites, grana padano, croûtons

17€50



BURGERS

L'originale : Steak hache ou végétale, lard, sauce cocktail iceberg, oignons, tomate, cheddar

15€50

Normande : Steak hache ou végétale, lard, sauce cocktail, camembert frite, cheddar, iceberg, oignons, tomate

16€

Crispy Chicken : Aiguillettes de poulet pané au corn flakes, lard, sauce BBQ, iceberg, tomate, oignons frits

16€

Nos 3 burgers sont déclinables en VÉGÉTARIEN !

LE GRILL

Entrecôte 300g mature 30 jours

Accompagné de frites fraîches

25€

Bavette d'aloïau 200g Accompagné de frites fraîches

18€50

Brochette de poulpe, légumes et chorizo

Accompagné de frites fraîches

23€

BAR - PMU - FDJ - JOURNAUX

Colombier Jean-Marie

02.97.75.60.70



Artiste
Tatoueur

15 rue Olivier de Clisson
56120 Josselin

AMÉNAGEMENTS PAYSAGER



Currencies
Direct

calum.h@currenciesdirect.com



Arthurimmo.com
LE RÉSEAU NATIONAL IMMOBILIER 100% EXPERT

02.97.93.12.86

8 Rue Olivier de Clisson - 56120 JOSSELIN



6 Place Duchesse Anne
56120 JOSSELIN
02 56 21 05 45

Impression : imprimerie Poisneuf, Josselin

LES GLACES

6€

Coupe Melba : Fruits secs, 3 boules de vanille, coulis de fruits rouges, chantilly
Chocolat Liégeois / Café Liégeois
Caramel Liégeois / Dame Blanche

LES GLACES ALCOOLISÉES

9€

After Eight : 3 boules de menthe-chocolat, 2cl de Bailey's
Colonel : 3 boules de citron, 4cl de vodka
Coupe écossaise : 3 boules vanille, 4cl de whisky

CRÊPES



Voir auprès des serveurs

DESSERTS

Fondant au chocolat aux noisettes pralinée et crème anglaise

8€50

Creme Brûlé vanille

7€

Soupe de fruits rouges à la menthe et fraises

7€50

Tiramisu maison en quenelle (préparé à la minute)

9€50

Pavlova aux fruits tropicaux et son coulis exotique

8€30

Far breton aux pruneaux et beurre noisette

7€50

Mousse au chocolat

7€

Tartelette du moment

6€

Île flottante

7€