

Restaurant La Taverne

« Le plaisir du goût près de chez vous »

Afin d'assurer un service de qualité à notre clientèle, nous limitons notre accueil à 35 Couverts. La réservation est conseillée.

Annick et Xavier

Vous souhaitent la bienvenue

ZONE ARTISANALE DE LA QUEUE DE L'ÂNE – 14, RUE ROLAND MORENO – 17200 SAINT SULPICE DE ROYAN



0649883456



pirateparc & restaurantlataverne



pirateparc@orange.fr

Apéritifs

Bière artisanale (Blonde, Blanche, Ambrée, IPA, Triple Blonde)	33cl	4,90€
Bière sans alcool	33cl	3,50€
Monaco	33cl	3,70€
Whisky	4cl	6,00€
Ricard	2cl	3,50€
Pineau (Blanc, Rouge)	6cl	5,00€
Martini (Blanc, Rouge)	6cl	5,00€
Sangria blanche	25cl	5,50€
Sangria blanche	1l	16,00€
Kir (Mûre, Cassis, Pêche)	10cl	4,50€
Punch	25cl	7,50€
Punch	1l	18,00€
Cocktail du Pirate (Cognac, jus de raisin pétillant)	25cl	7,00€
Rhum arrangé	3cl	5,50€
Champagne du mois	1l	40,00€

Boissons fraîches

Eau minérale plate	33cl	1,50€
Eau minérale pétillante (San Pellegrino)	33cl	3,00€
Coca, coca Zéro, Limonade	33cl	3,00€
Orangina, Sprite, Fanta, Schweppes agrumes,	33cl	3,00€
Liptonic, Oasis, Minute Maid orange, pomme	33cl	3,00€
Cidre (Doux, Brut)	25cl	3,50€
Jus de raisin pétillant	75cl	9,00€
Verre de Sirop (Menthe, Grenadine, Orgeat)	25cl	1,20€
Pichet de Sirop (Menthe, Grenadine, Orgeat)	1l	3,20€

Nos vins

Le verre 25cl 50cl 75cl

ROUGE, ROSE, BLANC

ZINZIN – Vin de France 4,00€ 6,00€ 7,80€ 10,50€

ROUGE

AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL – La belle du Domaine – Domaine de Lysiane et Guy Mabileau 25,00€

HVE Bordeaux – CHÂTEAU ROUSSEAU – Cuvée Prestige 26,50€

BLANC

IGP Côtes de Gascogne (Doux) – L'ETE GASCON – Domaine de Pellehaut 20,00€

ROSE

IGP Cévennes – AMOUR DE GRIS – Domaine Grand Chemin 22,00€

Au Restaurant La Taverne,

Notre chef Xavier Fronton vous cuisine tous les jours un choix de 2 entrées, 2 plats chauds (poisson et viande) et 2 desserts différents. Pour les amateurs de grillades, des suggestions sont également proposées à la carte.

Notre formule

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT ENTREE + PLAT + DESSERT

21,50€

25,00€

Menu Moussaillon

12,50€ (Enfant de - de 12ans)

Comprend un plat chaud (2 aiguillettes de poulet panées + Frites « maison »), 1 gâteau au Chocolat « maison » ou 1 petit pot de glace Chocolat/Vanille ou une compote, 1 verre de sirop et 1 accès au Parc

Supplément Aiguillette de poulet : 3,00€ l'unité

Frites : 5,00€ l'assiette

Nous vous remercions d'indiquer toutes allergies lors de la prise de commande. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts et de saison. Les accompagnements sont composés de légumes et de féculents.

Nos suggestions à la carte

Côte de Bœuf VBF (Viande Bovine Française) 500-600g	35,00€
Entrecôte VBF (Viande Bovine Française) 300-350g	26,00€
Magret de Canard IGP (Indication Régionale Protégée) Sud Ouest	25,00€

Gambas grillées en persillade	27,00€
-------------------------------	--------

A la carte

ENTREE	PLAT CHAUD	DESSERT
12,00€	17,50€	9,00€

Suppléments

Frites	5,50€
Sauce	2,00€
Assiette	2,00€

Nos boissons chaudes

Expresso / Décaféiné / Allongé / Café serré	1,90€
Café crème	2,50€
Double Expresso	2,90€
Double Expresso Macchiato (Café + Mousse de Lait)	3,40€
Café latte (Café au lait chaud)	3,70€
Capuccino (Café + Lait + Mousse de Lait + poudre cacao)	4,00€
Latte Macchiato (Lait + Café + Mousse de lait)	4,00€
Chocolat chaud « maison » (Ganache + Lait demi écrémé)	5,00€
Chocolat Viennois (Ganache au Lait chaud + Chantilly « maison »)	6,00€
Café Viennois (Café allongé + Chantilly « maison »)	5,00€
Thé / Tisane « Dammann » & Bio	3,00€