

Apéritifs

À VOTRE SANTÉ !

Kir (15 cl) Cassis, pêche, mûre, coquelicot, framboise	5,00
Kir pétillant (15 cl) Cassis, pêche, mûre, coquelicot, framboise	6,00
Cidre	4,00
Ricard, Pastis	5,50
Martini rouge ou blanc	5,50
Porto rouge ou blanc	5,50
Americano maison	10,50
Suze	5,50

WHISKY, AMERICAN WISKEY & SCOTCH		
	2 cl	4 cl
Clan Campbell	5,50	10,00
J & B	5,50	10,00
Chivas 12 ans	5,50	10,00
Jameson	5,50	10,00
Cardhu single malt 12 ans	6,50	11,50
Jack daniel's	6,50	11,50

Contenance : apéritifs 5 cl, œnis 2 cl, whisky 2 cl/4cl, alcools 4 cl.

Bières

EN PRESSION... TOUJOURS BON !

	Demi 25 cl	Baron 50 cl	Formidable 1 litre
Tigre Bock	5,00	9,00	17,00
Panaché, Monaco	5,00	9,00	17,00

SUPÉRIEUR	5,50	10,00	19,00
Grimbergen blonde, blanche, rouge, Pietra IPA, La Bête			

BOUTEILLE			
Brooklyn lager sans alcool (33 cl)	5,00		
Desperados (33 cl)	5,50		
Superbock (25 cl)	5,00		
Guinness (33 cl)	5,50		
Skoll (33 cl)	5,50		

Boissons Fraîches

POUR VOUS DÉSALTÉRER

EAUX	
Vittel 1/4 bouteille (25 cl)	4,00
Eau de Perrier, Vittel, San Pellegrino 1/2 bouteille (50 cl)	5,00
Eau de Perrier, Vittel, San Pellegrino Bouteille (1 litre)	6,00
SODA & AUTRES	
Coca-cola / Zero / Cherry, Schweppes Tonic, Mojito ou agrumes, Perrier, Ice Tea, Orangina	4,50
Jus de fruits ou nectar (25cl) Ananas, pomme, tomate, pamplemousse, orange, poire, banane, fraise, abricot, pêche, mangue, orange/carotte/ananas	4,50
Orange ou citron pressés	5,00
Mixte Orange et citron pressés	6,00

Boissons Chaudes

POUR VOUS RÉCHAUFFER

Café	1,90
Café noisette / allongé	2,00
Double espresso	3,80
Grand Chocolat	3,50
Cappuccino	4,20
Chocolat ou café viennois	4,50
Thé / Infusion Cristal Dammann - nombreux parfums	3,50
Vin chaud / grog	5,80
Irish coffee	11,00

Champagnes

AOP

Coupe (15 cl)	7,50
Kir Royal (15 cl) Cassis, pêche, mûre, coquelicot, framboise	8,00
La Bouteille Réserve de la maison AOP	50,00

LES VINS

LA BOUTEILLE

ROUGE		75 cl
Bordeaux AOP	20,00	
Chinon AOP	20,00	
Sancerre AOP	30,00	
Saumur Champigny AOP	20,00	
St Nicolas de Bourgueil AOP	27,00	
Gamay de Touraine AOP	20,00	
Côtes du Rhône AOP	20,00	
Chevigny AOP	21,50	

BLANC		75 cl
Colombelle IGP Côtes de Gascogne	20,00	
Sancerre AOP	30,00	
Muscadet AOP	20,00	
Chevigny AOP	22,00	
Chablis AOP	32,50	

ROSÉ		75 cl
Bardolino Chiaretto DOC	22,00	
Côtes de Provence	22,00	
Sancerre AOP	30,00	
Gris blanc IGP	20,00	

LE PICHET

ROUGE		25 cl	50 cl
Bordeaux AOP	7,00	12,50	
Côtes du Rhône AOP	7,00	12,50	
Gamay de Touraine AOP	7,00	12,50	
Sancerre AOP	10,00	18,50	

BLANC		25 cl	50 cl
Colombelle IGP Côtes de Gascogne	7,00	12,50	
Sancerre AOP	10,00	18,50	
Sauvignon Bordeaux AOP	7,00	12,50	
Muscadet AOP	7,00	12,50	

ROSÉ		25 cl	50 cl
Bardolino Chiaretto DOC	7,00	12,50	
Côtes de Provence AOP	7,00	12,50	
Sancerre AOP	10,00	18,50	
Gris blanc IGP	7,00	12,50	

LE VERRE

ROUGE 15 cl	
Bordeaux AOP	
Côtes du Rhône AOP	
Gamay AOP	
Sancerre AOP	

BLANC 15 cl	
Colombelle IGP	
Sancerre AOP	
Sauvignon Bordeaux AOP	
Muscadet AOP	

ROSÉ 15 cl	
Côtes de Provence AOP	
Sancerre AOP	
Bardolino Chiaretto DOC	
Gris blanc IGP	



La Caverne MENU

DANS LEQUEL VOUS DÉCOUVRIREZ

PIZZAS

Burgers

nos VIANDES et POISSONS...

ET BIEN D'AUTRES METS TOUJOURS DÉLICIEUX

Régalez vous !

Menu EXPRESS

1 ENTRÉE + 1 PLAT ou 1 PLAT + 1 DESSERT

Salade de chèvre chaud aux lardons • Hot goat's cheese salad and bacon bits
Chiffonnade d'avocat aux crevettes, sauce cocktail • Sliced avocado with shrimps and cocktail sauce
Bloc de foie gras de canard sur toasts • Duck foie gras with toast
Salade César • Cesar style salad

Entrée au choix

Onglet de veau à la crème d'ail • Tab of veal with garlic cream
Bavette à l'échalotte • Steak with shallot sauce
Foie de veau au beurre persillé • Calf's liver with parsley butter
Pavé de saumon frais sauce Béarnaise • Fresh salmon with Bearnaise sauce
Escalope de dinde à la normande • Turkey escalope with cream
Fish and chips de cabillaud • Cod fish and chips

Plat au choix

Mousse au chocolat • Chocolate mousse
Salade de fruits frais • Fresh fruits salad
Dame blanche • White lady
Fromage blanc au coulis de fruits rouges • White cheese with red fruits coulis
Tiramisu au Nutella • Nutella tiramisu
Riz au lait • Milk rice

Dessert au choix

(-10 ANS)
MENU GALOPINS

Plat + Dessert + Boisson au choix

Jambon frites • Ham, potato chips
Saucisse frites • Sausage, potato chips
Pizzeta (sauce tomate, poulet, fromage)
Mini pizza (tomate sauce, chicken, cheese)
Spaghettis bolognaise • Spaghetti in bolognese sauce

Glace 2 boules • Ice cream 2 scoops (2 flavours)
Crêpe au sucre ou chocolat
Sugar or chocolate pancake
Mousse au chocolat • chocolate mousse
Coca, jus d'orange, limonade (25 cl)

11,00€

Tous les prix sont en euros • L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération
Le document récapitulatif des allergènes est en libre accès. N'hésitez pas à nous le demander.

Pour les grandes faims
ou pour se mettre
en appétit...

Entrée et Salade

TOUJOURS GÉNÉREUSES ET GOURMANDES !



Salade de chèvre chaud aux lardons <i>Hot goat's cheese with toast and bacon bits</i>	14,50
Bloc de foie gras de canard et ses toasts <i>Slice of duck foie gras with toast</i>	17,50
Saumon fumé à la crème ciboulette <i>Smoked salmon with chive cream</i>	17,50
La Norvégienne <i>Smoked salmon, avocado, crevettes, crème citronnée, toast</i>	17,50
La Périgourdine <i>Salade, foie gras de canard, magret de canard fumé, gésiers confits</i>	17,50
La Tavernoise <i>Salade, poulet, jambon, oeuf dur • Salad, smoked chicken, white ham, hard-boiled egg</i>	14,50
La Fermière <i>Salade, tomate, oeuf poché, croûtons, lardons, pommes de terre</i>	15,00
La Romaine <i>Salade, jambon de pays, tomate cerise, copeaux de parmesan, oeuf poché, faisselle</i>	15,50
La Landaise <i>Salade, tomates, pommes de terre, gésiers confits, lardons, oeuf</i>	17,00
Salade des Prés <i>Salade, pommes de terre, camembert rôti, jambon de pays, miel</i>	16,50



BOWLS « Why not » Lentilles, saumon fumé, oignon rouge, avocat, oeuf poché • <i>Lentils, smoked salmon, red onion, avocado, poached egg</i>	15,50
BOWLS « Saveur du monde » Concombre, avocat, edamame, crevette, riz, crispy de lard, croustillants saveurs du monde <i>Cucumber, avocado, edamame, shrimp, rice, crispy bacon, crispy flavors of the world</i>	15,50

HAMBURGER



18,50€

Steak haché frais
de 180g.!

Taverne burger <i>Salade, sauce barbecue, cheddar fondu, steak haché frais, tomate, cornichon</i>	
Biquette burger <i>Salade, sauce blanche, chèvre, miel, steak haché frais, tranche de lard, tomate, oignon grillé</i>	NEW
Tennessee burger <i>Salade, sauce barbecue, chèvre, coppa, steak haché frais, oignon grillé, tomate, cornichon</i>	
Frenchy burger <i>Salade, sauce blanche, Saint Marcellin, steak haché frais, tranche de lard grillé, cornichon</i>	
Country burger <i>Salade, sauce blanche, raclette, steak haché frais, tomate, cornichon</i>	
Texan burger <i>Salade, sauce américaine, cheddar fondu, steak haché frais, oignon grillé, tomate, cornichon</i>	
Chicken burger <i>Salade, sauce blanche, cheddar fondu, poulet pané, oignon grillé, tomate, cornichon</i>	
Le Super Burger !. <i>Salade, sauce barbecue, cheddar fondu, double steak haché frais (360g), tomate, cornichon</i>	23,00€

Pâtes



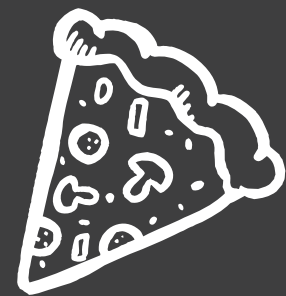
SAVOUREUSES !

Tagliatelles au chorizo et parmesan <i>Crème fraîche, chorizo, parmesan</i>	16,00
Tagliatelles au saumon fumé <i>Crème fraîche, saumon fumé</i>	17,00
Tagliatelles au 4 fromages <i>Sauce roquefort, chèvre, reblochon, gorgonzola, noix</i>	16,50
Spaghetti Sorrentina <i>Crème fraîche, sauce tomate, tomates cerise, Mozzarella di Bufala, basilic</i>	16,50
Spaghetti Bolognaise <i>Spaghetti in bolognese sauce</i>	14,50
Spaghetti Carbonara <i>Crème fraîche, lardons, oeuf, parmesan</i>	15,50
Spaghetti à la crème de Truffe <i>Crème fraîche, crème de truffe, champignons de Paris, parmesan</i>	17,00
Lasagnes maison	14,00
Lasagnes aux légumes du soleil	14,50

Le saviez vous ?
Nos pizzas se font aussi
à emporter !

Pizzas Maison

PÂTE FRAICHE PÉTRIE CHAQUE JOURS...



Charcutière <i>Mozzarella, sauce tomate, jambon, chorizo, lardons, jambon de pays, olives</i>	16,50
Quatre fromages <i>Mozzarella, sauce tomate, gorgonzola, chèvre, camembert</i>	15,00
Margherita <i>Mozzarella, sauce tomate, origan, olives</i>	12,00
Fraîcheur <i>Mozzarella, sauce tomate, champignons, aubergines, olives, tomates, poivrons, origan</i>	14,50
Nordique <i>Mozzarella, sauce tomate, crème fraîche, saumon fumé</i>	16,50
Spécial Taverne <i>Mozzarella, sauce tomate, oignons, champignons, boeuf haché, bolognaise, chorizo, poivrons, origan</i>	16,50
Orientale <i>Mozzarella, sauce tomate, oignons, poivrons, merguez, oeuf, olives</i>	15,50
Don Pépé <i>Mozzarella, sauce tomate, gorgonzola, chorizo, jambon, chèvre, olives</i>	15,50
Paysanne <i>Mozzarella, sauce tomate, lardons, oeuf, oignons, champignons</i>	14,50
Napolitaine <i>Mozzarella, sauce tomate, champignons, jambon</i>	14,00
Pepperoni <i>Mozzarella, sauce tomate, pepperoni, olives, poivron, origan, oignons</i>	15,00
Tino <i>Mozzarella, crème fraîche, gorgonzola, chèvre, champignons, pommes de terre, coppa</i>	15,50

Gourmande Miel <i>Mozzarella, crème fraîche, chèvre, camembert, miel, salade verte</i>	14,50
Montagnarde <i>Mozzarella, crème fraîche, pommes de terre, reblochon, lardons</i>	15,50
Campagnarde <i>Mozzarella, crème fraîche, lardons, oignons, champignons</i>	14,50
La Douce <i>Mozzarella, crème fraîche, camembert, poulet, miel</i>	15,00
Salsa <i>Mozzarella, crème fraîche, poulet, pommes de terre, champignons, oignons, curry, paprika</i>	14,50
Maximo <i>Mozzarella, crème fraîche, pommes de terre, boeuf haché, persillade</i>	14,50
Tartufo <i>Mozzarella, crème fraîche, crème de truffe, champignons, parmesan</i>	17,00
Morfale <i>Mozzarella, sauce du dragon, viande hachée, merguez, poulet mariné, épice</i>	17,00
Di Bufala <i>Mozzarella, sauce tomate, tomates cerise, jambon de pays</i>	15,50

Suppléments garnitures : 1,00€
Changements : 1,00€



Pièces du boucher

100% VIANDE FRAÎCHE



Humm...

Escalope de dinde à la Normande • «A la Normande» turkey cutlet	17,00
Faux-filet, sauce roquefort • Sirloin steak, «roquefort» sauce	18,00
Bavette à l'échalotte • Steak with shallots	17,00
Steak tartare 180 gr • Tartare steak 180 gr (raw beef meat)	17,00
Foie de veau au beurre persillé • Calf's liver with parsley butter	17,00
Entrecôte 300 gr, sauce poivre • Rib steak 300 gr, pepper sauce	25,80
Onglet de veau à la crème d'ail • Veal trotter with garlic cream	18,00

LA MER



Moules au roquefort, frites <i>Mussels with potato chips and roquefort sauce</i>	17,50
Moules marinières, frites <i>Mussels «marinières» style, potato chips</i>	15,50
Moules à la crème ou au curry, frites <i>Mussels in cream or in curry sauce, potato chips</i>	16,50
Pavé de saumon frais sauce Béarnaise <i>Fresh salmon with Bearnaise sauce</i>	18,00
Fish and chips de cabillaud <i>Cod fish and chips</i>	17,00