

ENTRÉES

Saumon mariné avec salade de fenouil et orange	15
Mozarella farcie aux tomate séchées, truffes, basilic	12
Mousse de thon avec sauce à l'aneth et moutarde	12
Cocktail de crevettes avec la sauce mille-iles	14
Wahoo fumé de la Palma oignons rouge, algues	15
Tartare de Tomates à l'avocat y Nachos	11
Carpaccio de filet de Bœuf à l'huile de romari	15
Jambon Serrano avec melon douce	12
Plateau de hors-d'œuvre: (à partir de 2 Pers.)	p.P 16
Une assiette pleine de gourmandises de notre carte	
Soupe aux cèpes gratinée avec pâte feuilletée	11
Soupe à la crème de Langouste et Pernod	8
Soupe aux curry indien avec lait de coco	8
Crevettes à l'ail sautées aux champignons	13
Escargots de Bourgogne gratinée au beurre, 6 pcs	13
Boudin noir et chorizo ragoût d'oignons	14
Pain aux Tomates avec fromage	5,50
Pain à l'ail et basilic	4,50
Couvert: Pain maison & Dip ~ 2€ par personne	

PLATS DE VIANDE

Magret de canard accompagné de nouilles asiatiques et de légumes au soja	30
Hachis Parmentier “Le Cap” cuit au four avec du cheddar et purée de pommes de terre	24
Médailлон de cerf sauce au genièvre, chou rouge, mousse de pommes de terre	32
Steak Black Angus sauce barbecue, légumes sauté, pommes fermier	28
Filet de bœuf “Stroganoff” sauce à la crème de paprika, riz basmati	27
Filet de bœuf “Richemont” sauce au poivre, légumes, gratin dauphinois	29
Filet de bœuf “Terre et Mer” crevette géante, pommes de terre à la crème fraîche	30
Riz au curry indonésien Blanc de poulet, légumes, fruits, gingembre, noix de coco	22
Nouilles asiatiques Blanc de poulet, légumes sautés, huile de sésame	22

Notre spécialité depuis 22 ans

Chateaubriand “La Taberna” (min. 2 Pers.)	p.P. 32
Filet de bœuf tendre, rôti lentement au beurre de sauge, Sauce béarnaise, sauce au poivre, légumes, et pommes de terre	

Poissons et fruits de mer

Cabillaud d'Alaska	28
sauce à la Moutarde, purée de pommes de terre, légumes	
Crevette géante (décortiquées)	30
ail, poivrons, gingembre, coriandre, riz basmati	
Filet de barramundi	26
huile de romarin, fenouil, Pernot, tomates cerises, olives	
Spécialité de Poisson "La Taberna" (à partir de 2 pers.)	p.P. 30
Cabillaud, barramundi, crevettes et fruits de mer	
dans une sauce crémeuse au safran, gratiné de pâte feuilletée,	
accompagné de riz basmati aux légumes	

VÉGÉTARIEN

Assiette de légumes	18
gratin de pommes de terre, légumes variés, sauce tomate	
Riz au curry indonésien	18
légumes, fruits, gingembre, noix de coco, huile de sésame	
Nouilles asiatique	18
légumes au soja, Sambal,	

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser au personnel.



FRANCE

MENU GOURMAND *pour déguster*

Soupe à la crème de Langouste et Pernod

~~~~~

Tartare de Tomates à l'avocat y Nachos

~~~~~

Sorbet à la Mandarine

~~~~~

Médailon de cerf  
sauce au genièvre, chou rouge, mousse de pommes de terre

Ou :

Filet de Barramundi  
huile de romarin, fenouil, Pernot, tomate et des olives

~~~~~

Baies sauvage avec mousse aux fraises

49

Menu avec accompagnement de vin:

68

Vin blanc 2dl :

NUBE Sauvignons blanc, D.O.C. Rioja

Vin rouge 2dl:

PIEDEMONTTE CUATRO TIERRAS

D.O. Navarra, crianza

Merlot- Cabarnet Sauvignon- Tempranillo- Garnacha

Xérès 4cl:

PETRO XIMÉNEZ doux, D.O. Jerez