

À PARTAGER À L'APÉRITIF

POUR 2 OU 3 À SE PARTAGER

La Planche Apéritif à partager

Assortiments de Tapas : mini-Burger, brochettes,

13.90 €

La Planche de Charcuterie

Fuseau lorrain, jambon italien et jambon blanc à l'ail des ours, bacon, terrine et carré d'Espelette de la Boucherie Jean Charles de Woippy

13.90 €

La Planche Terroir

Charcuterie de Boucherie Jean-Charles de Woippy et fromages affinés de La Fromagerie du Grand Cerf à Metz

17.50 €

L'assiette de 6 Huîtres n°3

19.90 €

Flam's gratinée coupée

10.90 €

Les Crevettes roses

16.90 €

FLAMMEKÜECHES

TARTES FLAMBÉES SELON LA RECETTE TRADITIONNELLE
ALSACIENNE. À GRIGNOTER & À PARTAGER À L'APÉRITIF ! A
VOLONTÉ LES DIMANCHES SOIR 19.90 €

Flammeküeche « Authentique »

Crème, oignons et lardons

10.90 €

Flammeküeche gratinée aux lardons

Crème, oignons, lardons et emmental râpé

11.90 €

Flammeküeche Alsacienne

Crème, lardons et munster

15.90 €

Flammeküeche Campagnarde

Crème, lardons, pommes de terre, emmental râpé et œuf

15.90 €

Flammeküeche de ta Mer

Crème, saumon frais et mariné, crème, poireaux, huile au basilic

17.90 €

Flammeküeche aux Champignons frais

Crème, pleurotes, champignons de paris, oignons et gruyère

14,90 €

ENTRÉES ET SALADES

Quiche Lorraine « Maison »

Salade verte au pesto

9.90 €

Les Œufs mimosa de ma Grand-Mère

9.90 €

Les Os à Moelle en gouttière de la Boucherie Jean Charles

Du gros sel, des toasts et c'est tout

Le 1/2

9.90 €

Entier

15.50 €

Les Véritables Ravioles du Dauphiné, sauce à la crème

11.90 €

Foie gras mi-cuit maison

Foie gras IGP Sud-ouest, toasts, gros sel et compotée de pommes de la Meuse maison

18.90 €

Les Poireaux Vinaigrette Mimosa des Brasseries d'Antan

7.90 €

Tartare de saumon « Maison » fait minute

11.90 €

Tartare de Thon & Saumon Frais au citron vert fait minute

13.90 €

Salade César

Blanc de volaille origine France de chez Jean Charles, croûtons, parmigiano, tomates cerises, œuf dur et crème ciboulette

Petite

9.90 €

Grande

17.90 €

Salade de la Taverne

Pommes de terre tièdes, jarret, tomates, cornichons et oignons servis sur salade, sauce ravigote

Petite

8.90 €

Grande

16.90 €

La Salade de ma Mer

Lieu fumé, saumon, crevettes roses, pommes de terre, tomates, câpres, oignons rouges et crème ciboulette

18.90 €

Salade Fermière

Jambon fumé Italien de chez Jean Charles, Crottins de Chavignol sur toasts, miel de la Meuse, noix et endives

CÔTÉ MER

LA MER A SES CAPRICES. NE POUVOIR VOUS SERVIR EXCEPTIONNELLEMENT CERTAINS PRODUITS EST UNE GARANTIE DE FRAÎCHEUR ET QUALITÉ. NOS FRUITS DE MER SONT ACCOMPAGNÉS DE PAIN AUX CÉRÉALES, BEURRE ½ SEL, MAYONNAISE & AÏOLI « MAISON ».

Huitres Marennes Oléron

Fines de Claires n°3

<i>Les 6</i>	19.90 €
<i>Les 9</i>	26.90 €
<i>Les 12</i>	35.90 €

*Coquillages & Crustacés
Selon arrivage*

Le ½ homard froid

29.90 €

Homard Froid entier

Sur assiette ou ajouter dans vos plateaux

46.90 €

Le Buisson de 6 langoustines

24.90 €

Les 12 crevettes roses

18.90 €

Tourteau entier

23.50 €

20 Bulots sauce aïoli maison

350g

15.90 €

Homard

15 min. de préparation / 500g - 600g en direct de notre vivier

Homard froid entier

Sauce mayonnaise

46.90 €

Homard chaud entier

Aux herbes folles et à la crème

49.90 €

*Plateaux de fruits de mer
Également à emporter -10%*

L'Assiette du Mareyeur

6 Fines de Claire n° 3, 6 crevettes roses, 3 langoustines et 8 bulots

1 Pers

49.90 €

Le Plateau du Relais

6 Fines de Claire n°3, 6 crevettes roses, 5 langoustines, 10 bulots et 1 tourteau entier

1 Pers

72.90 €

Le Plateau Royal

1 Homard entier, 1 tourteau entier, 16 Fines de Claire n°3,8 langoustines, 12 crevettes roses et 12 bulots

2 Pers

149.90 €

LES POISSONS

SELON ARRIVAGE.

**Dos de Cabillaud rôti, purée de vitelottes, sauce crème et champignons
frais**

28.90 €

Filet de Dorade Royal juste rôti, fèves, tomates et pommes de terre vapeur

25.90 €

Quenelle de Brochet, crevettes et poireaux, sauce crustacée

15.90 €

Filet de Saumon frais et ses légumes Pot au feu

23.60 €

Le Tartare de la mer fait minute

Servi avec frites

17.90 €

Tartare de Saumon & Thon maison fait minute, sauce citron vert

Servi avec frites

22.90 €

L'Aile de Raie beurre citronné et câpres

18.90 €

La Choucroute de Ta Mer

Chou safrané, cabillaud, saumon, lieu fumé, raie, langoustine et sauce beurre blanc

27.90 €

Homard chaud entier

Aux herbes folles et à la crème (Suivant arrivage)

49.90 €

MOULES

SELON ARRIVAGE - SERVIES AVEC FRITES A VOLONTÉ LES
VENDREDIS SOIR 20 €

Les Moules Marinières

16.90 €

Les Moules à la Crème

17.90 €

Les Moules à la crème et champignons frais

18.90 €

VIANDES

VIANDES RACÉE BLONDE D'AQUITAINE 100 % LORRAINE, BURGERS
ET TARTARES

**L'Escalope de veau race à viande Française et sa sauce crème et
champignons**

Sauce crème et champignons frais et viande de la Boucherie Jean Charles de Woippy

19.90 €

**L'Onglet +/- 180 gr race à viande Blonde d'Aquitaine du Terroir Lorrain,
sauce échalotes**

Sauce échalotes de Gravelotte, frites, salade

22.90 €

Filet de Bœuf +/-250 gr race à viande Blonde d'Aquitaine 100 % Lorraine

Cuit à la plancha, poêlée de champignons frais de saison

35.90 €

La belle Noix d'entrecôte , viande racée du Terroir Lorrain +/- 300gr

Sauce et garniture au choix

36.90 €

**Joue de Bœuf Lorrain, cuite basse température 7 heures, fondante comme
on l'aime**

Carottes & oignons grelots

17.90 €

Steack haché préparé minute

100% Lorrain +/-200g - frites, salade

16.90 €

Le Gros Burger de la Taverne

Pain Burger, bacon, oignons frits, viande hachée maison, salade, sauce tartare, cheddar

21.90 €

Le Bon Cheese Burger maison de Jules

200 gr de viande hachée minute De la Boucherie Jean Charles de Woippy , du cheddar fondu et ketchup,

Le Gros Burger du moment

Dans notre fameux pain spécial , avec le fromage et les gouts du moment Demandez à votre serveur

23.90 €

Tartare préparé façon Bistrot 200 Gr

+/- 250 gr de Bœuf de chez Jean Charles Que l'on vous prépare ou pas

18.90 €

Tartare préparé Bistrot 200 Gr & 1/2 os à moelle en gouttière

10 min de préparation

27.90 €

Tartare préparé Bistrot 200 Gr, façon Campagnard avec ses lardons grillés

20.90 €

L'Assiette de Lapin 100% Français Loetul & Piriol

Cuisse de Lapin 100% Français, sauce Moutarde à l'ancienne et estragon

17.90 €

Andouillette AAAAA environ 200g

Association Amicale des Amateurs de l'Andouillette Authentique

18.90 €

Emincé de Volaille et sauce crème et champignons

Origine France de la Boucherie Jean Charles de Woippy

16.90 €

Tête de veau à l'ancienne

Blanche et roulée, sauce Ravigote

21.90 €

Cordon Bleu artisanal de notre Boucher

De Jean Charles, sauce & garniture au choix

17.90 €

L'Andouillette de Bœuf Polmard , sauce moutarde à l'ancienne

Un produit d'exception à découvrir, élaborée avec des produits 100% Lorrain

19.90 €

Joue de Bœuf Lorrain,

Cuisse basse température 7 heures, fondante comme on l'aime , carottes et oignons grelots

17.90 €

Le Retour de ma Chasse

Gibier du moment cuisiné comme on l'apprécie en forêt

16.90 €

Autres sauces au choix

Moutarde à l'ancienne, crème & champignons, beurre blanc, tartare ou échalotes

0.50 €

Autres garnitures au choix

Frites, haricots verts, riz noir, pommes de terre grenailles sautées, pommes de terre vapeur ou légumes façon pot au feu

L'assiette de garniture seule

Frites, haricots verts, riz noir, pommes de terre grenailles sautées, pommes de terre vapeur ou légumes façon pot au feu

5.50 €

CHOUCROUTES

NOTRE CHOUCROUTE EST ISSUE DE CHOUX CULTIVÉ EN ALSACE, ÉLABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ ANGSTHELM ET CUISINÉE PAR NOS SOINS. DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE SERVEUR POUR CHOISIR LA BIÈRE QUI ACCOMPAGNERA VOTRE CHOUCROUTE ! DES POTS DE MOUTARDE SONT À DISPOSITI

Nos choucroutes sont servies pour une personne !

Si d'aventure, malgré l'abondance, vous voulez encore un peu ou beaucoup de choux, n'hésitez pas ! Notre plaisir passe par le vôtre.

Choucroute Viennoise

2 saucisses viennoises sur choux, pommes de terre vapeur

14.90 €

Choucroute Brasserie

Saucisse viennoise, lard, véritable saucisse de Montbéliard, saucisse à l'ail et pommes de terre vapeur

17.90 €

Choucroute Royale

Le gros jarret comme autrefois, juste braisé

19.90 €

La Choucroute de Ta Mer

Choux safrané, cabillaud, saumon, raie, haddock fumé et langoustine, sauce beurre blanc

27.90 €

LA FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI - HORS JOURS FÉRIÉS

Plat du jour

10.90 €

Plat du Jour + Café Gourmand

15.90 €

LA FORMULE FLAM'S

15.90 €

Flammekueche gratinée ou Authentique

0 €

• Verre de Vin 12cl

Edelzwicker, Côtes du Rhône ou Provence

ou Verre de Vittel 25cl

Ou Amos 25cl

LA FORMULE SUR LE POUCE

16.90 €

Steack haché maison, frites salade ou Emincé de volaille sauce crème champignons

Origine France

0 €

• Verre de Vittel 25cl

Ou Amos 25cl

Ou Verre de vin 12cl

Edelzwicker, Côtes du Rhône ou Provence

LE MENU DU TAVERNIER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33.90 €

Entrée au choix

Les Œufs mimosa de ma Grand-Mère

0 €

Tartare de saumon maison +/-110 gr

0 €

Quiche Lorraine maison

Poireaux Vinaigrette

0 €

Plat au choix

Choucroute Brasserie

Le Retour de ma Chasse

0 €

Filet de Saumon frais et ses légumes Pot au feu

Andouillette de Bœuf Polmard

0 €

Flan Pâtissier maison à l'ancienne

Glace 3 boules au choix

Tarte du moment maison

Œuf neige maison

0 €

LE MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 49.90 €

Entrée au choix

Foie gras mi-cuit maison

1/2 Os à moelle en gouttière de chez Jean Charles

Tartare de Thon & Saumon Frais au citron vert fait minute

0 €

Plat au choix

Dos de Cabillaud rôti, purée de vitelottes, sauce crème et champignons frais

Filet de Bœuf, viande racée du Terroir Lorrain+/- 240gr Cuit à la plancha, poêlée de champignons frais

Tête de veau à l'ancienne

0 €

Dessert au choix

Pommes au four maison

Strudel aux pommes maison et caramel fleur de sel

Crème brûlée maison

0 €

LE MENU DU PETIT TAVERNIER

PLAT + DESSERT + BOISSON 8.90 € JUSQU'À 12 ANS - OFFERT LE MARDI SOIR

P'Tit Cheese burger maison

Saucisse Viennoise

Saumon frais

Dessert au choix

Petit Mi-Cuit au chocolat maison

Gaufre au sucre

Glace 2 boules

Boisson au choix

Verre de coca

Verre de Vittel

Verre de jus d'orange

Diabolo

LES FROMAGES DE LA TAVERNE

SÉLECTIONNÉS PAR LA FROMAGERIE DU GRAND CERF DE METZ

La Dégustation de 3 fromages affinés et salade verte au pesto

Comté 13 mois d'affinage ou Brie de Meaux de la Meuse ou Bleu de Brebis ou Munster Fermier AOP des Vosges ou Chèvre Cendrée

9.90 €

Le fromage du moment servi et salade verte

6.90 €

Notre sélection de fromage

Brie de Meaux AOP ³/₄ affiné de la Fromagerie de Dongé dans la Meuse

Comté affiné 13 mois en Franche Comté

Munster fermier AOP des Vosges

Chèvre cendrée

NOS PÂTISSERIES

TOUTES NOS PÂTISSERIES SONT MAISON

Café gourmand

6.90 €

Crème brûlée à la vanille

6.90 €

"Eclair" Profiteroles traditionnelles

Tout crème glacée vanille, chocolat chaud et chantilly maison

6.90 €

"Eclair" Profiteroles façon Taverne

Crèmes glacées caramel fleur de sel et chocolat blanc, sorbet framboise, chocolat chaud et chantilly maison

6.90 €

Tarte aux fruits de saison

6.90 €

Œuf neige maison et crème anglaise

6.90 €

Mousse au chocolat maison

6.90 €

Flan Pâtissier maison à l'ancienne

6.90 €

Pommes au four maison, sirop acidulée cannelle et caramel laitier

Dressée minute par nos pâtissiers

8.90 €

Strüdel aux pommes maison et crème glacée caramel fleur de sel

Raisins, noix amandes et cannelle

7.90 €

LES GAUFRES

Gaufre au sucre

4.10 €

Gaufre au Nutella

4.90 €

Gaufre chantilly maison

4.90 €

Gaufre au chocolat chaud

4.90 €

Gaufre Lorraine

Glace mirabelle & mirabelles, chantilly

6.90 €

NOS COUPES GLACÉES ET SORBETS

Café Liégeois

Crèmes glacées café, vanille, café liquide, chantilly maison

6.90 €

Chocolat Liégeois

Crèmes glacées chocolat, vanille, sauce chocolat chaud, chantilly maison

6.90 €

Dame blanche

Crème glacée vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly maison

6.90 €

Coupe Quimperlé

Crème glacées caramel et vanille, coulis de caramel, copeaux de palet Breton, chantilly maison

6,90 €

Coupe L'Exotique

Sorbet noix e coco, banane et mangue, coulis de fruits rouges, morceaux de banane et copeaux de noix de coco

6.90 €

Coupe Cheesecake

Crème glacée Yahourt, framboise et vanille, coulis de fruits rouges, brisure de biscuit chantilly maison et copeaux de chocolat

7,90 €

Coupe Taverne

7 parfums au choix, sauce chocolat chaud, chantilly maison

Pour 2

13,30 €

Délice des Cigognes

Crèmes glacées pain d'épices et chocolat noir, sorbet poire, chocolat chaud, chantilly maison

6,90 €

Entre Guérande et Colmar

Crèmes glacées caramel fleur de sel et vanille, sorbet orange, sauce caramel et chantilly maison

6,90 €

Les Coupes « prohibées »

Coupe Colonel

Sorbet citron arrosé de Vodka

7,90 €

Kopznel

Sorbet citron vert, vodka Mirabelle, feuilles de menthe et citron vert

8,50 €

Coupe Williamine

Sorbet poire arrosé d'eau de vie de poire Williams

7.90 €

Coupe Framboisine

Sorbet framboise arrosé de framboise

7.90 €

Coupe Lorraine

Sorbet mirabelle arrosé de mirabelle

7.90 €

Coupe des îles

Sorbet mangue, ananas, citron vert, arrosés de rhum

7.90 €

Coupe Iceberg

Crème glacée menthe-chocolat arrosée de Get 27

7.90 €

Coupe Créole

Crèmes glacées noix de coco, rhum-raisins arrosées de rhum, chantilly maison

7.90 €

PARFUMS AU CHOIX

La coupe 3 boules

Parfum au choix

5.50 €

La coupe 2 boules

Parfum au choix

4.20 €

La coupe 1 boule

Parfum au choix

2.90 €

Parfums de glace

Mangue, vanille, café, chocolat noir, chocolat blanc, menthe/chocolat, ananas, caramel à la fleur de sel, citron jaune, citron vert, noix de coco, framboise, fraise, rhum/raisin, poire, pistache, mirabelle, pain d'épices, orange, yahourt et banane
