

AUBERGE DE TAVEL ***
ROUTE ROMAINE - 30126 TAVEL
TÉL. +33(0)4 66 50 03 41
FAX +33(0)4 66 50 24 44
INFO@AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE



France Gard

WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM

*Nous sommes ouverts tous les jours de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45.
Fermeture du restaurant le mercredi et le jeudi toute la journée,*



A LA CARTE

Une balade gastronomique à travers notre héritage culinaire
Les plats sont donnés à titre d'exemple
nous les changeons en fonction des produits de saison

Nous vous invitons à choisir à votre grés et selon vos envies la formule qui vous convient dans les plats qui figurent à notre carte.

We invite you to choose according to your whim,
the dishes that you would like to taste and which are featured in our a la carte selection.
Sie können Ihren Menu machen, wählen Sie "a la carte".

« Formule Tavel » 44.50 €

Entrée + plat principal + dessert
Starter + main course + dessert
Ein Vorspeise + ein Hauptspeise + nachtsch,

« Formule Tradition » 47.00 €

Entrée + plat principal + fromage + dessert
Starter + main course + cheese + dessert
Ein Vorspeise + ein Hauptspeise + Käse + nachtsch,

« Formule Menu Gourmandise » 62.90 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert
Starter + fish course + meat course + cheese + dessert
Ein Vorspeise + ein fisch + ein fleisch + Käse + nachtsch,

LE DESSERT DEVRA ETRE CHOISI EN DEBUT DE REPAS

Prix nets TTC et service compris. Net prices V.A.T. and service included.

ENTREES – FIRST COURSE – VORSPEISE

Comme un Millefeuille de foie gras de canard, magret fumé et macarons, betterave au cassis 19.00

Like a millefeuille of duck foie gras, smoked duck breast and macaroons, blackcurrant beetroot

Wie ein Millefeuille aus Entenstopfleber, geräucherter Entenbrust und Makronen, Rote Beete aus schwarzen Johannisbeeren

Croustillant de fenouil à la provençale, brochette de gambas, mousse de chevre, toast tapenade 17.00

Crispy fennel à la provençale, prawn skewer, goat cheese mousse, tapenade toast

Knuspriger Fenchel à la Provence, Garnelenspieß, Ziegenkäsemousse, Tapenade-Toast

Escargots Petits Gris flambés au Pastis, sur un flan de persil, chantilly chips d'ail 16.00

Petits Gris snails flambéed with Pastis, on a parsley flan, garlic whipped cream and garlic crisps

Mit Pastis flambierte Petits Gris-Schnecken auf Petersilienflan, Knoblauch-Schlagsahne und Knoblauch-Crisps

Bouillabaisse Borgne aux Asperges, écorces d'orange, œuf de caille et saumon mariné 15.50

Like a vegetable and asparagus bouillabaisse, orange peel, quail egg and marinated salmon

Wie eine Gemüse-Spargel-Bouillabaisse, Orangenschale, Wachtelei und marinierter Lachs

POISSONS – FISH – FISCH

Dos de Cabillaud rôti sur écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce aux noisettes 23.00

Roasted cod fillet on mashed potatoes in olive oil, hazelnut sauce

Gebratenes Kabeljaufilet auf Kartoffelpüree in Olivenöl, Haselnusssauce

Filet de dorade aux épices, couscous safran grenade, chutney de tomates poivrons, 24.00

Fillet of sea bream with spices, pomegranate saffron couscous, tomato and pepper chutney, virgin sauce

Doradenfilet mit Gewürzen, Granatapfel-Safran-Couscous, Tomaten-Paprika-Chutney, native Sauce

Pot au feu de la Mer façon Petite Bouillabaisse et petits légumes tournés 25.00

Like a small Bouillabaisse, filets of fish cooked inside Fish soup and small vegetables

Kessel des Meeres (fish filet mit fishsuppe) und Gemüse

VIANDES – MEAT – FLEISCH

Dégustation d'Agneau : gâteau, cotelette aux herbes et brochette, petits légumes 26.00

Tasting of lamb : chop, stew like a cake, and brochette and vegetables

Lammprobe : Kotelett mit krauter, fleisch als a kuchen, und Schaschlik mit gemüsen

Magret de Canard poelé, pommes au thym comme un os a moelle, purée de celeri 24.00

roasted duck breast, potatoes with thyme like a marrow bone, celery puree

Gebratene Entenbrust, Kartoffeln mit Thymian wie ein Markknochen, Selleriepüree

Filet de Veau - origine France - légumes glacés et jus de basilic 27.00

Fillet of Veal - origin France - glazed vegetables and basil jus

Kalbsfilet - Herkunft Frankreich - glasiertes Gemüse und Basilikumjus

AUBERGE DE TAVEL ***
ROUTE ROMAINE - 30126 TAVEL
TÉL. +33(0)4 66 50 03 41
FAX +33(0)4 66 50 24 44
INFO@AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE



WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM

SUITE DE NOTRE CARTE

FROMAGES AFFINES - Choice of cheese - Käse	9.00
DESSERTS – DESSERT MENU - NACHTISCH A CHOISIR EN DEBUT DE REPAS	
Soufflé au Limoncello, salade d'agrumes confits, glace limonello Limoncello soufflé, candied citrus salad, limonello ice cream Limoncello-Soufflé, kandierter Zitrusalat, Limonello-Eis	11.50
Pavlova au café, praliné de noix de pécan, ganache chocolat, sorbet orange Coffee pavlova, pecan nut praline, chocolate ganache, orange sorbet Kaffeepavlova, Pekannusspraline, Schokoladenganache, Orangensorbet	13.00
Entremet au pamplemousse et au Kumquat, sorbet kumquat Grapefruit and Kumquat entremet, kumquat sorbet Grapefruit-Kumquat-Entremet, Kumquat-Sorbet	12.50
Le tendre gateau au chocolat et à la cannelle, Espuma Pina Collada, tuile au grué de cacao The tender chocolate and cinnamon cake, Espuma Pina Collada, cocoa nibs tuile Der zarte Schokoladen-Zimt-Kuchen, Espuma Pina Collada, Kakaonibs tuile	13.00
Salade de Fruits accompagnée d'une boule de glace Fruit Salad with ice cream - Fruchtsalat und Eis	9.00

LE DIMANCHE midi UNIQUEMENT NOUS PROPOSONS EGALEMENT CE MENU



Notre Menu du Dimanche (ce menu est servi uniquement le dimanche

IL S AGIT LA D UN EXEMPLE

LE MENU DU DIMANCHE CHANGEANT CHAQUE DIMANCHE)

Mise en Bouche

Tartare de Thon

*crème au yaourt grecque, aneth et échalotes
guacamole d'avocat, vinaigrette passion*

Côte de veau - origine France-

poêlée de girolles et shiitakes et gnocchis truffé

Assiette de Fromages en duo

*Pelardon du Mas de Carles et Saint Marcelin
et confiture de courgettes*

OU

Tarte façon Grand Mère aux Mirabelles

Menu 31.00€ (entrée + plat + fromage OU dessert)

possibilité entrée+plat+fromage+dessert = 36€

Tarifs Nets TTC



AUBERGE DE TAVEL ***
ROUTE ROMAINE - 30126 TAVEL
TÉL. +33(0)4 66 50 03 41
FAX +33(0)4 66 50 24 44
INFO@AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE



WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM

Notre Menu Selection du Terroir 28.00 €

Servi les lundis, mardis, vendredis, samedis MIDI
et lundis, mardis, vendredis, samedis et dimanches SOIR
hors jours fériés

AUTRES POSSIBILITES à choisir dans le menu TERROIR DES LOGIS

NOTRE FORMULE DEJEUNER
SERVIE UNIQUEMENT du lundi au vendredi **MIDI**

Entrée + plat / OU / plat + dessert **22.00 €**

OU

FORMULE VOIE ROMAINE - les midis du lundi au vendredi
Un plat au choix dans la sélection 'Terroir'
+ un verre du vin du jour 10cl : **20.00€**



Prix nets TTC service compris
Tous nos plats sont fait maison
sauf les glaces qui proviennent d'un glacier artisanal



L'inspiration journalière en fonction de la bonté du marché
CE MENU EST DONNE A TITRE D EXEMPLE IL CHANGE TOUS LES JOURS
Notre Menu Selection du Terroir

A choisir dans ce menu

Servi les lundis, mardis, vendredis, samedis MIDI
et lundis, mardis, vendredis, samedis et dimanches SOIR
Ce menu n'est pas servi le dimanche, les jours fériés et jours spéciaux

Crème froide de haricots cocos, magret fumé et huile de truffe

Cold cream white beans with smoked duck breast and truffe oil
ou

Tarte fine aux maquereaux à la moutarde et sa salade

Mackerel tart with mustard and salad

Pavé de Cabillaud grillé, légumes confits au safran

Piece of codfish grilled with candied saffron vegetables
ou

Aiguillette de pintade farcie aux olives et polenta crémeuse

Lanyard guinea fowl stuffed with olives and creamy polenta

Notre douceur du Jour : Tarte aux poires et aux Noix

The dessert of the day : Pear Tart with walnuts

ou

Assortiment de Glaces et Sorbets

Ice cream and Sorbet

AUBERGE DE TAVEL ***
ROUTE ROMAINE - 30126 TAVEL
TÉL. +33(0)4 66 50 03 41
FAX +33(0)4 66 50 24 44
INFO@AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE



WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM

Pour les futurs gastronomes...

Jusqu'à 12 ans

'JUNIOR'

Saladette de saison

Viande ou poisson grillé et sa garniture

Une coupe de glace

+Une boisson incluse : eau 33cl , coca 33cl ou jus de fruits 25cl

25.00€ TTC

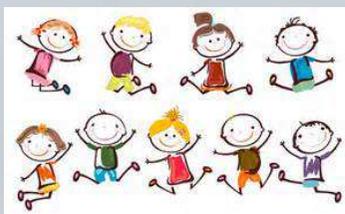
'PETITE FAIM'

Un filet de viande

ou de poisson grillé accompagné de sa garniture

Une coupe de glace

15.00€ TTC



Nous accordons de l'importance aux producteurs
et artisans de notre région.
Vous trouverez certains de leurs produits en fonction de nos cartes,
tels que :

Pain : Boulangerie le Galopain - Rochefort du Gard

Pelardon et légumes bio : association du Mas de Carles a Villeneuve les Avignon

La Confiture de courgettes est faite maison

**Les autres confitures sont préparées par Laure DUBOIS,
mas de la Loyane à Rochefort du gard**

Certains Légumes : Clos Méjean - Sauveterre

Poissons : Elite Marée - Romain - Montfavet

Charcuterie Au Charolais - Villeneuve les Avignon

Le Petit Gardois - jus de fruits artisanaux - fruits - légumes -

Damien Mathieu à Cavillargues

Safran - Dominique Au Safran de Tavel à Tavel

Vous avez une allergie ? Vous souhaitez un plat végétarien ?

Nous nous adaptons à votre demande, n'hésitez pas à nous consulter

You are allergic, you want a vegetarian meal?

We can prepare it, don't hesitate to tell us

Sie sind Allergisch ? Wir können ein spezial plätze machen.

Bitte fragen Sie uns.