

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, wahlen Sie "a la carte".

« Formule Tavel » 42.50 €

Entrée + plat principal + dessert
Starter + main course + dessert
Ein vorspeise + ein hauptspeise + nachtisch,

« Formule Tradition » 46.50 €

Entrée + plat principal + fromage + dessert
Starter + main course + cheese +dessert
Ein vorspeise + ein hauptspeise + käse + nachtisch,

« Formule Menu Gourmandise » 59.90 €

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert
Starter + fish course + meat course + cheese +dessert
Ein vorspeise + ein fisch + ein fleisch + käse + nachtisch,

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

Terrine de Foie Gras , cœur de canard confit, millefeuille de chutney pommes echalote 18.50

Foie Gras terrine, confit duck heart, apple and shallot chutney millefeuille

Foie Gras Terrine, Confit Entenherz, Apfel-Schalotten-Chutney Millefeuille

Salade Fraicheur sur coulis de Piquillos, harengs fumés et queues de crevettes, huile de homard 17.00

Salad of vegetables on Piquillos pepper coulis, herring and draosted prawns , lobster oil

Frischer Salat auf Piquillo Coulis, geräucherte Heringe und Garnelenschwänze, hummeroil

Cassolette d'Escargots petits gris aux Noix gratiné et saladette noix noisettes 14.50

Snail casserole with walnuts au gratin and walnut and hazelnut saladette

Schneckenauflauf mit gratinierten Walnüssen und Walnuss-Haselnuss-Salatette

Le Risotto au Potimarrons et butternut, graines de courge grillées, parmesan et gambas poelées 15.50

Risotto with pumpkin and butternut, grilled squash seeds, parmesan and pan-fried prawns

Risotto mit Kürbis und Butternut, gegrillten Kürbiskernen, Parmesan und gebratenen Garnelen

POISSONS – FISH – FISCH

Filet de dorade crouté à l'ail et aux agrumes, fricassée de poivrons aux herbes fraiche 23.00

Garlic and citrus crusted sea bream fillet, fricassee of peppers with fresh herbs

Doradefilet mit Knoblauch- und Zitruskruste, Paprikafrikassee mit frischen Kräutern

Fricassée de Lotte aux girolles, petits légumes et beurre blanc 24.00

stew of monkfish roasted with chanterels, vegetables, white butter sauce

Seeteufelfrikassee mit Pfifferlingen, Gemüse und weißer Butter

Pot au feu de la Mer façon Petite Bouillabaisse et petits légumes tournés 22.50

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

Kessel des Meeres (fish filet mit fishsuppe) und Gemüsen

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 23.50

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 - poêlé au balsamique, risotto provençal, sauce tapenade 25.00

Veal fillet pan-fried with balsamic, Provençal risotto, tapenade sauce

Kalbsfilet gebraten mit Balsamico, provenzalisches Risotto, Tapenadensauce

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 8.50

DESSERTS – DESSERT MENU - NACHTISCH A CHOISIR EN DEBUT DE REPAS

Soufflé au Cointreau, salade d'oranges aux pistaches torréfiées, glace verveine 11.50
Soufflé with Cointreau alcohol, orange salad with roasted pistachios, verbena ice cream
Cointreau-Soufflé, Orangensalat mit gerösteten Pistazien, Eisenkraut-Eis

Pavlova à la Noix de coco et au cassis, meringue citron vert 11.00
Coconut and blackcurrant pavlova, lime meringuecream
Pavlova aus Kokos und schwarzer Johannisbeere, Limetten-Baiser

La Poire : dacquoise caramel chocolat pécan, mousse, billes et sorbet poire 12.50
The Pear: pecan chocolate caramel dacquoise almonds cake, mousse, pearls and pear sorbet
The Pear: Mandel-Karamell-Schokoladen-Pekannuss-Kuchen, Mousse, Perlen und Birnensorbet

Le tendre gateau au chocolat au cœur d'orange, mandarine rôtie au romarin 11.50
The tender chocolate cake with an orange heart, roasted tangerine with rosemary
Der zarte Schokokuchen mit Orangenherz, geröstete Mandarine mit Rosmarin

Salade de Fruits accompagnée d'une boule de glace 8.50
Fruit Salad with ice cream - Fruchtsalat und Eis

LE DIMANCHE midi UNIQUEMENT NOUS PROPOSONS EGALEMENT CE MENU



Notre Menu du Dimanche (ce menu est servi uniquement le 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 30.00€ (entrée + plat + fromage OU dessert)
possibilité entrée+plat+fromage+dessert = 35€
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 27.00 €

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 **21.00 €**

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 : **19.00€**



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 wallnuts
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.**

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