



WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM

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

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 konnen 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,

E DESSERT DEVRA ETRE CHOISI EN DEBUT DE REPAS

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

		VORSPEISE

refine de l'ole dias, cœul de canald connt, finile leune de chathey ponnines echa	IUIC			
	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 andraosted 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 frai	cne 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	24.00			
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	22.00			
Kessel des Meeres (fish filet mit fishsuppe) und Gemüsen				
nesser des meet es (non met mit nonauppe) und demasen	- 9			
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 provencal, sauce tapenade 25.00				
Veal fillet pan-fried with balsamic, Provencal risotto, tapenade sauce				
Kalbsfilet gebraten mit Balsamico, provenzalisches Risotto, Tapenadensauce				

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







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

Fartare de Thon
crème au yaourt grecque, aneth et échalotes
guacamole d'avocat, vinaigrette passion

Côte de veau - origine Francepoêlée 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

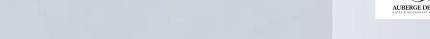








WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



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 €

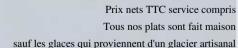
FORMULE VOIE ROMAINE - les midis du lundi au vendredi

Un plat au choix dans la sélection 'Terroir' + un verre du vin du jour 10cl : 19.00€















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 truffle oil

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

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

Assortiment de Glaces et Sorbets

Ice cream and Sorbet







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 konnen ein spezial plätze machen.
Bitte fragen Sie uns.







WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM

