

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 » 42.50 €

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

« Formule Tradition » 46.50 €

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

« Formule Menu Gourmandise » 59.90 €

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

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

ENTREES – FIRST COURSE – VORSPEISE

Terrine Marbré de Foie Gras, magret fumé et artichauts - salade d'artichauts frits 18.50

ducklever terrine with smoked duckbreast and artichoke, salad of fried artichoke
Stopfleber von Ente mit geräucherte Entenbrust und Artischocken, Ge grillter Artischockensalat

Comme un jardin au printemps :

asperges, fenouil, saumon mariné et gambas, vinaigrette d'orange 17.00

Salad like in a spring's garden : asparagus, fennel, marinated salmon and gambas, orange french dressing
ein Garten im Frühling : salat mit asparagus, fenchel, mariniert lachs, gambas, Orange Vinaigrette

L'escargot se cache dans la tomate, et choisit sa sauce : à l'ail, au pistou et aux herbes 14.50

In a tomato, you will find the snail... choose your sauce : garlic, basil or herbs
In einer Tomate versteckt sich eine Schnecke : Wähle deine Sauce : mit Knoblauch, Pesto oder Kräutern

Crèmeux de Petits Pois, toast de chevre et chorizo, huile de thym de la garrigue, chips d'ail 15.50

Fresh soup of green peas, toast of bread with fresh goat cheese, thym olive oil, fried garlic
kalte Sopsensuppe, Toast mit Chorizo und Ziegenkäse mit Thymian, Thymian Oil, Knoblauchchips

POISSONS – FISH – FISCH

Filet de Dorade à la Tahitienne façon Mahi Mahi, petits légumes, sauce vanillée 22.00

Filet of seabream like in Tahiti, with vanillia sauce, small vegetables, in a banana leaf
Brachsen filet als im Tahiti, mit Vanillia sauce und gemusen in einem Bananenblatt

Maquereau et Loup en millefeuille, caviar d'aubergines, tomates confites, sauce vierge 23.00

Maquerel and Seabass in Slices, mashed egg plant, tomatoes and Oil with vegetables sauce
Millefeuille von Makrelen und Seeteufel, Auberginenpüree, tomaten, oliven oil sauce

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, palets de celeri glacés, gastrique aux cerises 23.50

Duckbreast roasted with cherries sauce, celery roasted
Entrebruschte gerostet mit Kirschsauce, gerösteter Sellerie

Suprême de Pintade farci aux herbes, jus corsé, somités de choux fleur roties 27.00

Guinea Fowl stuffed with herbs, juice of meat, roasted cowlyflowers pieces
Perlhuhn gefüllt mit Kräutern, Fleischsaft, geröstete Blumenkohlstücke

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

LE DIMANCHE midi UNIQUEMENT NOUS PROPOSONS EGALEMENT CE MENU

SUITE DE NOTRE CARTE

FROMAGES AFFINES - Choice of cheese - Käse 8.50

DESSERTS – DESSERT MENU - NACHTISCH

Soufflé à la Verveine du velay, tartare de fraise, sorbet glacé 11.50

Puffed with Verbena Alcool, stawsberries tartar and fresh sorbet
Verbena Alcool Souffle, Erdbeertartar, Frish Eis

Pavlova au chocolat dulcey, praliné et vanille, sauce chocolat, glace noisettes 12.50

Pavlova : Dulcey chocolate meringue, praline and vanilla, chocolate sauce, hazelnut ice cream
Pavlova : Baiser, Dulcey-Schokolade, Schlagsahne, Praline, Haselnusseis

Tarte fine à la fraise et au Basilic, glace à la fraise 11.50

Tart of Strawberries with basil, Strawberries ice cream
Erdbeer-Basilikum-Torte, Erdbeer Eis

Le tendre gateau au chocolat, ganache chocolat au lait, framboises fourrées au citron vert 11.50

Like a meldded chocolate cake with milk chocolate cream, raspberries stuffed with green lemon
Schokoladenkuchen mit Schokoladencreme, mit Limette gefüllte Himbeeren

Salade de Fruits accompagnée d'une boule de glace 8.50

Fruit Salad with ice cream - Fruchtsalat und Eis



Notre Menu du 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

Entrée + plat + dessert - servi tous les jours midi et soir

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

Cold cream white beans with smoked duck breast and truffle 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

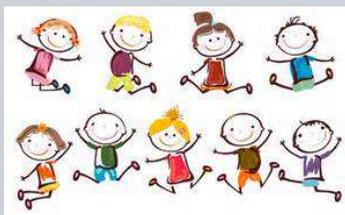
Viande ou poisson grillé et sa garniture

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 - Montfayet
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



WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM

CES MENUS SONT DONNES A TITRE D EXEMPLES ILS CHANGENT REGULIEREMENT...

Menu Auberge

Terrine de foie gras de canard façon Marbré (supplément 5.00 € pour cette entrée)
Artichauts, magret fumé et salade d'artichauts frits

OU

Crèmeux de petits pois, toast de chèvre et chorizo,
Huile de thym de la garrigue et chips d'ail

OU

Carpaccio de courgettes, balsamique et parmesan
Flan de courgette au paprika, saumon mariné

Millefeuille de Maquereau sur caviar d'aubergines, tomates confites, sauce vierge

OU

Bouillon Citronnelle Gingembre
Pavé de saumon et petits légumes pochés

OU

Effilochée de Taureau de Camargue à la façon des Mariniers du Rhône
Purée pommes de terre céleri et petits légumes

OU

Gâteau d'Agneau aux aubergines confites
légumes et jus d'agneau

Demi-Fromage de nos Provinces et confiture maison

Tarte fine aux fraises et basilic, glace à la fraise

OU

Gâteau chocolat moelleux, Ganache chocolat au lait, glace framboise

OU

Salade de Fruits Frais accompagnée d'une boule de Sorbet

L'OFFRE GROUPEON VOUS DONNE DROIT A choisir dans cette carte :
le menu 2 : Mise en Bouche+ 1 entrée,+ 1 plat+ 1 fromage + 1 dessert : 46.50€ ttc /pers

Menu 1 : mise en bouche, entrée, plat, dessert : 44.00€ ttc par pers

Menu 2 : mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert : 46.50€ ttc par pers -

Menu 3 : entrée, poisson, viande, fromage et dessert : 59.90 euros TTC

**Merci de noter que nous n'acceptons pas les règlements en cheque
et carte bancaire inférieur à 15 euros.**

**Pas de tickets restaurant ou chèques vacances
avec les offres groupeon, wonderbox, smartbox**



Mise en Bouche

**Carpaccio de Courgette, balsamique et Parmesan
flan de courgettes au paprika, saumon mariné par nos soins**

**Millefeuille de Maquereaux
sur Caviar d'aubergines**

tomates confites

sauce vierge

Faiselle de Fromage Frais et confiture maison

**Gâteau chocolat moelleux
Ganache légère au chocolat au lait
glace framboise**

MENU « CLASSIQUE-UNIQUE » prix nets

Tarif menu complet entrée+plat+fromage+dessert : 36.36 HT—42€ TTC

Tarif plat, fromage, dessert : 30€ HT—35 euros TTC

Tarif plat et dessert : 22.72 ht—27 euros TTC

L'offre groupeon est une offre DECOUVERTE— Tarif menu complet entrée+plat+fromage+dessert : 36.36 HT—42€ TTC

Nous ne pratiquons pas les tarifs dont vous avez bénéficié chez groupeon lors d'une réservation directe

Merci de noter que NOUS N'ACCEPTONS PAS les règlements en cheque et carte bancaire inférieur à 15 euros.