

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

Salade de Haricots verts et foie gras de canard au naturel, langoustines, glace truffes 19.00

Salad of green beans and natural duck foie gras, langoustines, truffle ice cream

Salat aus grünen Bohnen und natürlicher Entenstopfleber, Langoustinen, Trüffeleis

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

L'escargot se cache dans la tomate, sur un lit d'herbes et amandes,

et se rafraichit d'un gaspacho

16.00

The snail hides in the tomato, on a bed of herbs and almonds, and refreshes itself with a gazpacho

Die Schnecke versteckt sich in der Tomate, auf einem Bett aus Kräutern und Mandeln, und erfrischt sich mit einer Gazpacho

Destination Sud avec la tomate :burger filet de bœuf vodka (FR) , épicée, en glace, cookie

15.50

South direction of tomatoes: like a beef fillet burger vodka, spicy, in ice cream, cookie

Tomaten südliche Richtung: wie ein Rinderfilet Burger Wodka, scharf, in Eis, Kekes

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

Filet de Volaille fermière farci, deux pommes au thym , sauce morilles ,

oignons, noisettes

24.00

Stuffed farm poultry fillet, apple and potatoes, morel sauce, onions, hazelnuts

Gefülltes Geflügelfilet vom Bauernhof, Kartoffeln & Apfel, Morchelsauce, Zwiebeln, Haselnüsse

Filet de Veau - origine France - rôti, pressé de pommes de terre, artichauts,

condiment capres citron

27.00

Filet of Veal - origin France - roasted, pressed potatoes, artichokes, lemon capers condiment

Kalbsfilet - Herkunft Frankreich - geröstete, gepresste Kartoffeln, Artischocken, Zitronen-Kapern-Würze

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 ganache chocolat, praliné de noix de pécan, sauce café et sorbet orange Coffee pavlova, pecan nut praline, chocolate ganache, orange sorbet Kaffeepavlova, Pekannusspraline, Schokoladenganache, Orangensorbet	13.00
La Fraise et la Rhubarbe meringuées sur un sablé breton, glace verveine Strawberry and Rhubarb meringues on a Breton shortbread, verbena ice cream Erdbeer- und Rhabarber-Baiser auf einem bretonischen Shortbread, Eisenkraut-Eis	12.50
Entremet chocolat Noix de Coco, comme un Bounty® sorbet Passion Coconut chocolate entremet, like a Bounty® Passion fruit sorbet Kokosnuss-Schokoladen-Entremet, wie ein Bounty® Maracuja-Sorbet	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 32.00€ (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 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

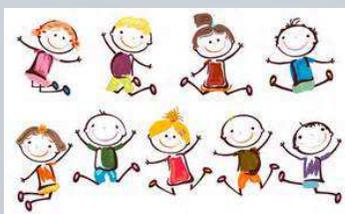
'PETITE FAIM'

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

GAEC ASPRE - jus de fruits artisanaux

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.