

T LŌUISE BV

TAVERNE

APPEtIZERS / ENTRÉES

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY — 6

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE — JAUNE D'ŒUF CONFIT, CROSTINIS, PARMIGIANO REGGIANO — 15 / 25
CLASSIC BEEF TARTARE — CONFIED EGG YOLK, CROSTINIS, PARMIGIANO REGGIANO

ASSIETTE DE LA TAVERNE — CHARCUTERIES, FROMAGE, MARINADES — 14 / 21
TAVERNE'S PLATTER — CHARCUTERIES, CHEESE, PICKLES

OS À MOELLE — ŒUF EN MEURETTE, BRIOCHE — 16 (DISPONIBLE SELON ARRIVAGE, AVAILABLE ACCORDING TO MARKET)
BONE MARROW — POACHED EGG MEURETTE, BRIOCHE BREAD

ARTICHAUTS — HUMMUS, HERBES — 9
ARTICHOKES — HUMMUS, HERBS

TARTARE DE SAUMON — VINAIGRETTE VIN BLANC ET RAIFORT, SALADE WALDORF, CROSTINIS — 15 / 25
SALMON TARTARE — WHITE WINE AND HORSERADISH VINAIGRETTE, WALDORF SALAD, CROSTINIS

SALADE DE LÉGUMES RÔTIS — PURÉE DE BETTERAVE ROUGE, VINAIGRETTE AU TOURNESOL — 15
ROASTED VEGETABLES SALAD — RED BEET PURÉE, SUNFLOWER VINAIGRETTE

CREVETTES ET CUISSE DE GRENOUILLE GRILLÉES — SAUCE COCKTAIL AU COGNAC — 14
GRILLED SHRIMPS AND FROG LEG — COGNAC COCKTAIL SAUCE

CROMESQUI À LA TÊTE DE PORC — VINAIGRETTE AUX ESCARGOTS ET MORCON IBÉRIQUE — 16
PIG HEAD CHEESE CROMESQUI — ESCARGOTS AND IBERIAN MORCON VINAIGRETTE

CARPACCIO DE CHEVAL AUX POIVRES — PIEUVRE LAQUÉE, PURÉE DE COURGE, COURGE MARINÉE — 18
PEPPERCORN CRUSTED HORSE CARPACCIO — CARAMELIZED OCTOPUS, SQUASH PURÉE, MARINATED SQUASH

CEVICHE DE PÉTONCLES DU MAINE — DASHI FROID, VINAIGRETTE AUX HUÎTRES ET GIN SAINT-LAURENT — 19
MAINE SCALLOPS CEVICHE — COLD DASHI, OYSTER AND GIN SAINT-LAURENT VINAIGRETTE

FOIE GRAS AU TORCHON — PURÉE DE BACON ET OIGNON, RÖSTI, VINAIGRETTE AUX NOISETTES — 23
FOIE GRAS AU TORCHON — BACON AND ONION PURÉE, RÖSTI, HAZELNUT VINAIGRETTE

T LŌUISE BV

TAVERNE

MAINS / PLÂTS

FISH'N CHIPS — MORUE D'ISLANDE, FRITES, SALADE, SAUCE TARTARE — 19

FISH'N CHIPS — ICELAND COD, FRENCH FRIES, SALAD, TARTAR SAUCE

BURGER DU MOMENT — FRITES, SALADE — 20

BURGER OF THE DAY — FRIES, SALAD

SAUCISSE ET BOUDIN — EMBEURRÉE DE CHOUX, MOUTARDE MAISON — 22

SAUSAGE AND BLOOD PUDDING — BUTTERED CABBAGE, HOMEMADE MUSTARD

POIREAUX BRAISÉS — VINAIGRETTE À LA MOUTARDE, PURÉE DE NAVET AU MIEL BRÛLÉ, TOFU SOYEUX — 23

BRAISED LEEKS — MUSTARD VINAIGRETTE, TURNIP AND BURNT HONEY PURÉE, SILKEN TOFU

PORC DE LA FERME TURLO — LONGE BARDÉE, FLANC, RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON — 28

TURLO FARM PORK — WRAPPED LOIN, BELLY, SEASONAL VEGETABLES RISOTTO

ESTURGEON NOIR DE MONTMAGNY — POTAGE PARMENTIER, COURGETTES RÔTIES, ENDIVES À LA TAPENADE — 25

MONTMAGNY BLACK STURGEON — POTAGE PARMENTIER, ROASTED ZUCCHINI, ENDIVE SALAD WITH TAPENADE

MACREUSE DE BŒUF — POMME DE TERRE MONTECARLO, SAUCE BORDELAISE — 35

FLAT IRON BEEF STEAK — MONTECARLO POTATO, BORDELAISE SAUCE

RAGOÛT D'AGNEAU DE LA BERGERIE DUFOUR — GIGOT, ABATS, CAVATELLI, JUS AU COGNAC — 29

DUFOUR FARM LAMB STEW — LEG, GIBLETS, CAVATELLI, COGNAC MEAT JUS

RÔTI DE PALETTE DE BŒUF TOMATÉ — POLENTA CRÉMEUSE, SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES FRITS — 25

BEEF BLADE AND TOMATO ROAST — CREAMY POLENTA, FRIED BRUSSELS SPROUT SALAD

RIS DE VEAU — CURRY DE CHAMPIGNONS, BRODO, ORGE PERLÉ TORRÉFIÉ — 21 / 40

SWEETBREAD — MUSHROOM CURRY, BRODO, ROASTED PEARL BARLEY

NOUS VOUS INVITONS A DÉCOUVRIR NOTRE ARDOISE AVEC ENTRÉES ET PLATS DU MARCHÉ
NOTRE CHEF VOUS PROPOSE DE MARIER VOS PLATS AVEC DU FOIE GRAS ET/OU DE LA TRUFFLE
MENU ENFANT SUR DEMANDE, MERCI D'INFORMER LOUISE DE VOS CONTRAINTES ALIMENTAIRES

WE INVITE YOU TO DISCOVER OUR ARDOISE (CHALKBOARD) WITH MARKET FRESH APPETIZERS AND MAINS
OUR CHEF PROPOSE YOU TO MATCH YOUR PLATE WITH FOIE GRAS AND/OR TRUFFLE
KID MENU ON REQUEST, PLEASE INFORM LOUISE OF ANY FOOD RESTRICTIONS OR ALLERGIES