

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

**Merci de porter votre masque et de respecter les distances de sécurité**

*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 + 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,

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

### NOTRE CARTE - au 26.07.20 protocole COVID19 -

#### ENTREES – FIRST COURSE – VORSPEISE

Terrine de foie gras et confit de canard, brunoise de légumes et fruits marinés  
beurre de cassis 18.50

Dégustation de tomates farcies : "sur la plage abandonnée", facon pissaladière,  
facon provencale poulet basilic, sur un gaspacho, glace et tuile olive 15.00

Comme dans le jardin, escargots petits gris cachés dans la tomate, aux herbes 16.00

Velouté froid de courgette, ballotine au chevre frais et thym, baguette grillée  
aux légumes et magret fumé 14.50

#### POISSONS – FISH – FISCH

Tronçon de Lotte dans sa nage au gingembre , pois gourmand et fèves 24.00

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

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

#### VIANDES – MEAT – FLEISCH

Dégustation d'Agneau : gâteau, cotelette aux herbes et brochette, petits légumes 26.00

Magret de Canard poelé , palets de celeri glacés, sauce gastrique aux cerises 25.50

Filet de Veau - origine France- légumes glacés et jus de basilic 27.00

FROMAGES AFFINES - Choice of cheese - Käse 8.00

#### DESSERTS – DESSERT MENU - NACHTISCH

Soufflé au Grand Marnier, sauce chocolat, glace clémentines de Corse 11.50

Pavlova aux fruits rouges, ( meringue, creme citron vert, citron, chantilly,  
fruits rouges frais) sauce basilic, glace fraise 12.00

Tartelette ganache chocolat, émulsion caramel, glace caramel nougatine 12.5

Salade de Fruits accompagnée d'une boule de glace 8.00

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

## 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 **20.90€**

**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 : 26.90€**

**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 walnuts

**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](http://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 :**

**Fromage de chèvre bio : association du Mas de Carles à Villeneuve les Avignon  
La Chèvrerie du Bois – à Saint Laurent des Arbres  
Le Pain : boulangerie au feu de bois Le FOUR de Tavel  
La Confiture de Courgette est faite maison  
Les autres confitures sont préparées par Laure Dubois, La Loyane  
Taureau : Alazard et Roux à Tarascon  
Veau : Le Mas de la Tour à Montfrin, élevage familial  
Tomates : paysans de Chateaufrenard et Rognonas  
Certains Légumes – Clos Méjean – Sauveterre -  
Jus de fruits artisanaux et fruits légumes – Matthieu le Petit Gardois  
Poissons – Poissonnerie de l'Aiguillon – Arcachon  
Escargots – L'oustau di Calagnouse – Bagnols sur Ceze  
Charcuterie – Au Charolais – Villeneuve les avignon**

**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



### Menu Auberge

Terrine de foie gras de canard au naturel (supplément 5.00 € pour cette entrée)  
fruits et légumes confits, et beurre de cassis

OU

Velouté froid de courgettes, ballotine de chevre au thym  
Baguette grillée, roulé de légumes et magret fumé

OU

Meli Melon Terre Mer : en billes, velouté burrata, tomates confites  
Jambon cru, gambas poêlé, sauce pistou

\*\*\*\*\*

Filet de dorade rôtie, mini ratatouille provençale  
tomates confites, sauce vierge et perles de yuzu

OU

Bouillon Citronnelle Gingembre  
Pavé de saumon et petits légumes pochés

OU

Parmentier d'effilochée de Gardiane de Taureau de Camargue  
Panais et Pommes de terre, Sauce Miroir

OU

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

\*\*\*\*\*

Demi-Fromage de nos Provinces et confiture maison

\*\*\*\*\*

Pavlova aux fruits rouges; meringue, chantilly, crème citron,  
sauce basilic et glace fraise

OU

Gâteau chocolat moelleux, salade d'agrumes à la menthe, glace olive

OU

Salade de Fruits Frais accompagnée d'une boule de Sorbet

L'OFFRE GROUPON 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 groupe, wonderbox, smartbox



### MENU UNIQUE



#### Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

MELI MELON Terre Mer  
en velouté burrata, en billes, tomates confites,  
jambon cru et gambas poêlées - sauce pistou

\*\*\*\*\*

Ballottine de Suprême de Poulet Jaune du Sud Ouest  
à la Saugé du Jardin

Fèves, Petits Pois, et Chantilly froide aux Epinards

\*\*\*\*\*

Faiselle de Fromage Frais et confiture maison

\*\*\*\*\*

Gâteau chocolat moelleux

Salade d'agrumes à la menthe, glace à l'olive

\*\*\*\*\*

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 groupe 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 groupe lors d'une réservation directe

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 cette offre.