

MENU T A V È R N È

PETITE RESTAURATION

Toutes les tartines peuvent être proposées végétariennes

Tartine façon pizza 9,00 €

Tartine de pain, tomate en coulis, champignons, jambon et mozzarella.

Tartine chaude de la Taverne et sa salade 9,00 €

Tartine de jambon de pays et fromage d'Orval, accompagnée de salade de saison.

Tartine chèvre et noix 9,00 €

Tartine de pain, crème fraîche, jambon, fromage de chèvre, noix et miel.

Tartine tartiflette 9,00 €

Tartine de pain, crème fraîche, pommes de terre, allumettes jambon, reblochon et ciboulette.

Tartine de Meuse 9,00 €

Tartine à la Tomme de Meuse (Cléry-le-Petit), crème fraîche, jambon, ail et ciboulette.

Tartine saumon et sa salade 10,00 €

Tartine au saumon fumé, fromage frais, crème fraîche, baies roses, aneth, accompagnée de salade de saison.

Le bocal du « traiteur » et son accompagnement 14,00 €

Viande en sauce et son accompagnement au choix (pâtes ou riz) : joue de porc au miel et à la bière, blanquette de veau, chili con carne, goulasch hongroise, sauté de porc, daube de bœuf ou saucisse aux lentilles de Meuse.

Assiette de charcuterie 14,00 €

Salade du maraîcher de Stenay, jambon de pays, terrine et saucisson à la bière du charcutier de Stenay, fromage d'Orval.

Pic-mixte saucisson à la bière locale et fromage d'Orval..... 8,00 €



MENU PASCAL BASTON

MENU 20 €


Quiche Lorraine
OU
Assiette de charcuteries
ET
Estouffade de bœuf et gratin
dauphinois
OU
Joue de porc
(bière-miel-thym)
et purée maison
ET
Fromage
OU
Tarte de saison

MENU 23 €

Bouchée à la reine
OU
Tourte Lorraine
ET
Blanquette de veau à l'ancienne
et riz Pilaf
OU
Parmentier de canard
et purée maison
ET
Fromage
ET
Mousse chocolat maison
OU
Crème brûlée maison



À PARTIR DE
20 PERSONNES



Menus uniquement disponibles **sur réservation** :
au minimum **15 jours avant votre venue**
(**pensez à bien re-confirmer 3 jours avant**).
Paiement sur **place** en **chèque** ou en **espèces**
directement auprès du traiteur.



MENU OLIVIER MARTEAU

MENU 20 €

Assiette crudités et charcuterie

OU

Quiche au saumon et poireaux

ET

Rôti de porc à l'Ardennaise
et gratin dauphinois

OU

Salade au lard

OU

Cacasse à cul nu

ET

Fromage

ET

Ile flottante

OU

Tarte au flan

MENU 23 €

Cassolette de boudin de Haybes
au chaource

OU

Tourte Ardennaise
au fromage d'Orval

ET

Suprême de pintade
sauce vin jaune aux morilles
et duo de légumes

OU

Joue de bœuf braisée au
vin rouge et écrasé de vitelotte

ET

Brie Affiné

ET

Crème brûlée mirabelle

OU

Tarte fine aux pommes
et sa boule de glace vanille



À PARTIR DE
20 PERSONNES



DESSERT

Glace artisanale

Pot de Glaces de Meuse de Nouillonpont (90 g).....**4,50 €**
Parfum selon arrivage

Tarte au sucre (part).....**4,00 €**

Cake au citron maison (part).....**4,00 €**

Café /Thé /Chocolat gourmand (grand) **8,50 €**

BOISSON

Dégustation de 3 bières**5,00 €**

Formule 1.....**5,90 €**

1 bière pression ou 1 boisson sans alcool et café à volonté

Formule 2.....**8,90 €**

1 kir et 1 bière pression ou 1 boisson sans alcool et café à volonté

Bière pression ou bouteille..... **Voir la carte dédiée**

Bouteille de vin rouge ou blanc**20 €**

Bouteille de vin rosé.....**15 €**

Ice tea.....**2,50 €**

Jus de fruits.....**2,50 €**

Limonade artisanale (parfums selon arrivage)**3,20 €**

Cola artisanal.....**3,20 €**

Expresso**1,80 €**

Café allongé.....**2,50 €**

Thé Damman.....**2,70 €**

Chocolat au lait.....**2,70 €**

Café ou chocolat liégeois.....**2,90 €**

Contact : Lydia Aufranc, responsable de la Taverne
03 29 80 62 33 - biere.stenay@orange.fr