

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
WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

Nous sommes ouverts tous les jours
de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45.
Fermeture du restaurant le mercredi et le jeudi.



Nos plats sont FAIT MAISON

LES PLATS "SIGNATURES" DE L' AUBERGE

LE FOIE GRAS

Au cœur de confit de canard , Chutney Poires aux fruits secs, cristalline, 19.90 €
Foie gras with duck confit heart, pear chutney with dried fruits, crystal clear,
Foie Gras mit Enten-Confit-Herz, Birnen-Chutney mit Trockenfrüchten,

LA MER

Pot au feu de la Mer façon Petite Bouillabaisse et petits légumes tournés, sauce Aioli 28.00 €
Like a small Bouillabaisse, filets of fish cooked inside Fish soup and small vegeta-
bles, Garlic sauce
Kessel des Meeres (fish filet mit fishsuppe) und Gemüse, knaublauch sauce

LA TERRE

Dégustation d'Agneau : gâteau, cotelette aux herbes et brochette de ris, ratatouille 30.00 €
provençale
Tasting of lamb : chop, stew like a cake, and brochette and stuffed zucchini
Lammprobe : Kotelett mit krauter, fleisch als a kuchen, und Schaschlik mit zucchi-
ni gefüllt

LE SOUFFLÉ

au Grand Marnier, accompagné d'un tartare d'ananas Verveine Grand Marnier, 15.00 €
Grand Marnier soufflé, accompanied by a pineapple tartare Verbena Grand Marnier
Grand-Marnier-Soufflé, begleitet von Ananas-Tartar Verbena Grand Marnier,

Vous pouvez COMPOSER VOTRE FORMULE SIGNATURE

à choisir dans l'offre des plats ci-dessus
You can COMPOSE YOUR SIGNATURE FORMULA
to choose from the signature dishes offer

Foie Gras + la Mer OU la Terre + le Soufflé

starter + main course+dessert to take in our Selected meals
Vorspeise + Hauptgericht+ Dessert zur Auswahl aus unseren ausgewählten Gerichten
59.00€

Foie Gras+ La Mer ou la Terre + Fromage + Soufflé

The Signature formula + cheese
Die Signature-Formel + Käse
66.00€

Merci de passer la commande de votre dessert en début de repas, certains demandant une longue préparation.

Merci de votre compréhension.

Would you please be kind to order your dessert at the beginning of meal. Some require a long time to prepare it. Thanks for your understanding.

Bitte wunhen sie Ihren Nachtsch um anfang mahl. GewiB sind lang zu vorbereiten. Danke.

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

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
WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

Nous sommes ouverts tous les jours
de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45.
Fermeture du restaurant le mercredi et le jeudi.

JUNIORS ET GASTRONOMES EN CULOTTES COURTES

Pour les enfants, futurs gastronomes...

Jusqu'à 12 ans



FORMULE 'JUNIOR'

Une boisson incluse : eau 33 cl ou coca cola 33cl ou jus de fruits 25cl au choix

Filet de volaille ou filet de dorade grillé et sa garniture

Une coupe de glace (1 boule vanille, 1 chocolat, 1 fraise)

26.00€ TTC

FORMULE 'PETITE FAIM'

Un filet de volaille

ou filet de dorade grillé accompagné de sa garniture

Une coupe de glace (1 boule vanille, 1 chocolat, 1 fraise)

17.00€ TTC



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 CHANGE 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-

Saladette de spirée de girolles et shiitakes et gnocchis truffé

Assiette de Fromages en duo

Pelardon du Mas de Carles et Saint Marcellin

et confiture de courgettes

OU

Tarte façon Grand Mère aux Mirabelles



Menu 39.00€ (entrée + plat + fromage + dessert)

possibilité entrée+plat+fromage OU dessert = 34€

Tarifs Nets TTC



Prix nets TTC et service compris.

Net prices, VAT and service included.

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

WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HOTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

Nous sommes ouverts tous les jours
de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45.
Fermeture du restaurant le mercredi et le jeudi.

MENU DU JOUR

LE MENU COMPLET « SELECTION DU TERROIR DES LOGIS »: 32.00€

SERVI tous les jours, lundi, mardi, vendredi et samedi MIDI

Et lundi, mardi, vendredi, samedi et dimanche SOIR

Entrée + Plat + Dessert

THE COMPLETE MENU "SELECTION OF THE TERROIR DES LOGIS": €32.00

SERVED every day, Monday, Tuesday, Friday and Saturday NOON

And Monday, Tuesday, Friday, Saturday and Sunday EVENING

Starter + Main course + Dessert

DAS KOMPLETTE MENÜ „AUSWAHL DES TERROIR DES LOGIS“: 32,00 €

Wird jeden Tag montags, dienstags, freitags und samstags mittags serviert

Und Montag, Dienstag, Freitag, Samstag und Sonntag ABEND

Vorspeise + Hauptgericht + Dessert

Nous proposons également LE MIDI, du lundi au samedi

NOTRE FORMULE DEJEUNER : 26.00€

SERVIE UNIQUEMENT du lundi au samedi MIDI Dans ce Menu du Terroir

Entrée + Plat / OU / Plat + Dessert

NOTRE FORMULE VOIE ROMAINE 22.00€

Servi le midi du Lundi au Samedi

Le plat principal au choix dans ce menu du Terroir et un verre de vin 10cl

Exemple de Menu

Entrées

**Gratin de caillette provençale aux herbes
et pommes de terre, saladette aux légumes**

herbs paté & potatoes custard, smal salad with vegetables

OU

**Salade comme une Nicoise aux œufs de caille
tomates, oignons, thon, anchois, haricots verts**

Salad Of Nice, quails eggs, tomatoes, onions, thuna, anchovy

Plats

**Aile de Raie à la grenobloise
pommes vapeur**

Filets of rockfish & johndoryfish, nuts oils, pumpkin soup

OU

**Araignée de Porc, sauce moutarde
shitaké et carottes rouges**

Pork piece roasted, mustard sauce, mushrooms & red carrots

Desserts

Notre Douceur du Jour

Home Made day pastrie

OU

Des glaces et des Sorbets

Caramel , Noix de coco, orange sanguine

Plate of ice cream and sorbets

caramel with nuts, coco nuts, red orange

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

WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

**Logis
HOTELS**
RESTAURANTS

Nous sommes ouverts tous les jours
de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45.
Fermeture du restaurant le mercredi et le jeudi.

COMPOSEZ VOTRE FORMULE

à choisir dans les plats de notre carte
to choose from the dishes on our menu
zur Auswahl aus den Gerichten unserer Speisekarte

TAVEL : 45.00€

1 entrée + 1 plat principal (poisson ou viande) + Fromage OU Dessert

TAVEL : 1 starter + 1 main course (fish or meat + Cheese OR dessert)

VORSPIEL: 1 Vorspeise + 1 Hauptgericht (Fisch oder Fleisch + Käse ODER Dessert)

TRADITION : 54.00€

1 entrée + 1 plat principal (poisson ou viande) + Fromage ET Dessert

TRADITION: 1 starter + 1 main course (fish or meat) + Cheese + Dessert

TRADITION: 1 Vorspeise + 1 Hauptgericht (Fisch oder Fleisch) + Käse + Dessert

NOTRE CARTE

Entrées– first course– Vorspeise

Champignons et Gambas sur un risotto de Camargue creme glacée mascarpone lardé 16.00
Mushrooms & Gambas, on a risotto of Camargue, bacon & mascarpone ice cream
PILZE UND GARNELEN, auf einem Camargue-Risotto, gespicktes Mascarpone-Eis

ESCARGOTS, cachés dans des pommes grenailles confites, beurre persillé, salade d'herbes 17.00
SNAILS, SNAILS, hidden in candied new potatoes, parsley butter, herb salad
SCHNECKEN, versteckt in kandierten Babykartoffeln, Petersilienbutter, Kräutersalat

VEGETAL, Les Ravioles de courgettes, roquette, chèvre et sauge, Beurre de Sauge 9.90
VEGETAL, Zucchini, salad, goat cheese and sage ravioli, Sage butter
PFLANZLICH, Zucchini, Salat, Ziegenkäse und Salbei-Ravioli, Salbeibutter

SAUMON, Le Pavé en croûte et risotto de Camargue noir à la crème, sauce citron moutarde 27.00 €

SALMON, crusted and black Camargue risotto with cream, lemon mustard sauce

LACHS, Krusten- und schwarzes Camargue-Risotto mit Sahne, Zitronen-Senf-Sauce

CABILLAUD , en crumble de chorizo, haricots Tarbais et purée de chou-fleur au Boursin 25.50 €

Codfish, with chorizo crumble, Tarbais white beans and cauliflower purée with Boursin cheese

Kabeljau, in Chorizo-Crumble, weiße Tarbais-Bohnen und Blumenkohlpüree mit Boursin-Käse

PINTADE :le suprême cuisiné façon tajine aux olives et citron confit, pommes de terre et pruneaux

FINE FOWL: the supreme cooked tagine style with olives and candied lemon, potatoes and prunes 25.00 €

FINE FOWL: gekochter Tajine mit Oliven und kandierter Zitrone, Kartoffeln und Pflaumen

GARDIANE DE TAUREAU, en Effilochée au vin blanc et à la tomate séchée, purée au gingembre

Shredded Gardiane de Taureau with white wine and dried tomatoes, ginger puree 24.00 €

Geriebener Gardiane de Taureau mit Weißwein und getrockneten Tomaten, Ingwerpüree

FROMAGE - Trio de Fromages Affinés - Choice of cheese - Käse 10.00 €

LE DESSERT EST A CHOISIR EN DEBUT DE REPAS- dessert to be choice at the order

DESSERTS - DESSERT MENU - NACHTISCH

POMMES, RAISINS ET PAVLOVA , caramélisés, crème fouettée au Miel, Sorbet pommes vertes

APPLES, RAISINS AND PAVLOVA, caramelized, whipped cream with honey, green apple sorbet 12.00 €

ÄPFEL, TRAUBEN UND PAVLOVA, karamellisiert, Honig-Schlagsahne, grünes Apfelsorbet

CHOCOLAT ET PRALINE, en moelleux, en émulsion, salade d'agrumes au gingembre, tuile amande

CHOCOLATE AND PRALINE, soft, emulsion, citrus salad with ginger, almond tile 11.00 €

SCHOKOLADE UND PRALINE, weich, in Emulsion, Zitrusalat mit Ingwer, Mandel-Tuile

FRUITS DE SAISON, en Salade , juste coupés, sirop de Badiane, sorbet aux baies rouges

SEASONAL FRUITS, in Salad, just cut ,star anise syrup, red berry sorbet 10.00 €

SAISONFRÜCHTE, im Salat, frisch geschnitten, Sternanis-Sirup, Rote-Beeren-Sorbet

Le Dessert du Jour

Dessert of the day 9.50 €

Nachtisch des Tages

Prix nets TTC et service compris.

Net prices VAT and service included.