

Appetizer

HOUSE MADE OLIVE FOCACCIA

Olive Oil, Maldon Salt

8

CHICKEN WINGS

Brined, Smoked And Roasted

Blue Cheese, Hot Sauce

16

TURMERIC ROASTED CAULIFLOWER

Labneh, Dukkah (Sesame, Hazelnut)

22

ORGANIC KING SALMON TARTARE

(4OZ)

Lime, Shallot, Chive, Coriander, Chipotle,

Cucumber, Yogurt

34

MAITAKE MUSHROOMS

Lemon Ricotta, Black Garlic Purée

30

Salad

CAESAR SALAD

Baby Romaine, Crispy Capers, Parmesan,

Anchovy Dressing

26

RADICCHIO SALAD

Lemon Anchovy Dressing, Dates, Romano

22

APPLE AND ENDIVE SALAD

Buratta, Prosciutto, Squash, Hazelnuts

26

Pasta

RIGATONI CON POLPETTE

Meatballs (Veal, Beef, Pork),

House Tomato Sauce

28

TAVERNE MAC N' CHEESE

Comté, Vic & Berth, Parmesan,

Tomato, Pancetta, Truffle

36

Main

NATURALLY RAISED ROASTED CHICKEN

Zataar And Yogurt Marinated

Brussels Sprouts, Salsa Verde

35

5 OUNCE NEW YORK STEAK

Red Wine Sauce, Aligot-Style Potatoes.

42

VEAL CHOP

Sauce Forestière, Madeira, Mushrooms

64

ORGANIC SCOTTISH KING SALMON

Celery Root Purée, Squash, Brussels

Sprouts,

Green Onion Sauce Vierge

42

Side

Side Endive Salad

18

French Fries

12

Sauteed Assorted Mushrooms

14

Taverne Mashed Potatoes

15

Apéro

FOCACCIA AUX OLIVES FAIT MAISON

Sel De Maldon, L'huile D'olive
8

AILES DE POULET

Saumurées , Fumées Et Rôties
Fromage Bleu, Sauce Piquante 16

CHOU-FLEUR RÔTI AU CURCUMA

Labneh, Dukkah (Sésame, Noisette)
22

TARTARE DE SAUMON KING BIO

(4OZ)
Citron Vert, Échalote, Ciboulette,
Coriandre, Chipotle, Concombre, Yogourt
34

CHAMPIGNONS MAITAKES

Ricotta Citronnée, Purée D'ail Noir
30

Salade

SALADE CÉSAR

Romaine, Câpres Croustillantes, Parmesan,
Vinaigrette Aux Anchois
26

SALADE DE RADICCHIO

Vinaigrette Au Citron Et Anchois, Dattes,
Romano
22

SALADE ENDIVE ET POMMES

Buratta, Prosciutto, Courge, Noisettes
26

PÂTE

RIGATONI AUX BOULETTES DE VIANDE

Boulettes De Viande (Veau, Boeuf, Porc),
Sauce Tomate Maison
28

« MAC N 'CHEESE » TAVERNE

Comté, Vic & Berth, Parmesan,
Tomate, Bacon, Truffe
36

PRINCIPAL

POULET RÔTI

Mariné De Zataar Et Yogourt
Choux De Bruxelles, Salsa Verde
35

STEAK NEW YORK 5 OZ

Sauce Au Vin Rouge, Aligot De Pomme De
Terre
42

CÔTE DE VEAU

Sauce Forestière Avec Madeira,
Champignons
64

SAUMON « KING » ÉCOSSAIS BIO

Purée De Céleri-Rave, Courge, Choux De
Bruxelles, Sauce Vierge
42

À CÔTÉ

POMMES DE TERRE PILÉES

15

SALADE ENDIVE

18

FRITES

12

CHAMPIGNONS ASSORTIS

14

Menu For Groups (8 People And Up) 70

House Focaccia For The Table

Endive Salad
Red Wine Vinaigrette

Cesar Salad
Crispy Capers, Anchovy Dressing, Parmesan

Radicchio Salad
Dates, Lemon Anchovy Vinaigrette, Romano

Salmon Tartare
Lime, Shallot, Chive, Coriander, Chipotle, Cucumber, Yogurt

Roasted Cauliflower
Labneh, Dukkah

Pan Roasted Salmon
Celery Root Purée, Seasonal Vegetables, Green Onion Sauce Vierge

5 OZ New York (Medium Rare)
Red Wine Sauce, Aligot-Style Potatoes.

Naturally Raised Roasted Chicken
Zataar And Yogurt Marinated, Salsa Verde

Mac And Cheese
Comté, Vic & Berth, Parmesan, Tomato, Truffle

Choice Of Key Lime Pie/ Bread Pudding

Menu De Groupe (8 Personnes Ou Plus) 70

Focaccia Maison

Salade Endive
Vinaigrette Vin Rouge

Salade Cesar
Câpres Croustillantes, Vinaigrette Aux Anchois, Parmesan

Salade Radicchio
Dates, Citron, Vinaigrette Aux Anchois, Romano

Tartare Saumon
Lime, Ciboulette, Coriander, Chipotle, Concombre, Yogurt

Chou-Fleur Rôtie
Labneh, Dukkah

Saumon Bio Rôtie
Purée De Céleri Rave, Légumes Saisonnière, Sauce Vierge

5 Oz New York (Medium Rare)
Sauce Vin Rouge, Pomme De Terre Aligot.

Poulet Rôtie
Zaatar, Yogurt, Salsa Verde

Mac And Cheese
Comté, Vic & Berth, Parmesan, Tomate, Truffe

Choix De Key Lime Pie/ Pouding Au Pain