

Votre Chef Xavier Fronton  
vous propose

## Suggestions

**Côte de Boeuf VBF** (Viande Bovine Française)  
500 gr 30,00 €

**Entrecôte VBF** (Viande Bovine Française)  
300 gr 24,00 €

**Magret de Canard IGP** (Indication Régionale Protégée)  
Sud Ouest 18,50 €

Servis  
Sauce du moment  
Frites «maison»  
Légumes de saison

## Offre du Jour

Restaurant

# La Taverne

«Le plaisir du goût près de chez vous»

## À la carte

Entrée

7,00€\*

Plat chaud

13,50€\*

Dessert

7,00€

\* Un supplément tarifaire est demandé sur certains produits.

### Suppléments

Frites

4,00€

Sauce

2,00€

Assiette

2,00€

Annick et Xavier  
vous souhaitent la bienvenue

ZONE ARTISANALE DE LA QUEUE DE L'ÂNE - 14, RUE ROLAND MORENO - 17200 SAINT SULPICE DE ROYAN

☎ 06 49 88 34 56

✉ xfronton@free.fr

📍 PirateParc Restaurantlataverne

## Apéritifs

Bière artisanale ( <i>Blonde, brune, IPA, pale ale</i> )	33cl	4,70 €
Monaco	33cl	3,70 €
Whisky	4cl	6,00 €
Ricard	2cl	6,00 €
Pineau	6cl	5,00 €
Martini	6cl	5,00 €
Sangria	25cl	5,50 €
Kir ( <i>mûre, cassis</i> )	10cl	4,50 €
Punch	25cl	7,00 €
Punch / Sangria	1l	16,00 €
Cocktail du Pirate ( <i>Cognac, jus de raisin pétillant</i> )	25cl	7,00 €
Cocktail "maison" non alcoolisé	33cl	4,50 €
Rhum arrangé	3cl	5,00 €
Champagne du mois	75cl	40,00 €

## Boissons fraîches

Eau minérale Plate	33cl	1,50 €
Eau minérale Pétillante	33cl	2,50 €
Coca / Coca Zéro	33cl	2,50 €
Orangina, Fanta, Schweppes Agrumes, Seven Up	33cl	2,50 €
Icetea	33cl	2,50 €
Oasis	33cl	2,50 €
Minute Maid Orange / Pomme	33cl	2,50 €
Diabolo ( <i>grenadine, menthe</i> )	33cl	2,80 €
Jus de raisin pétillant	33cl	2,50 €
Jus de raisin pétillant	75cl	7,50 €
Sirop	33cl	1,00 €
Pichet de Sirop	1l	3,00 €
Verre en carton seul		0,05 €

## Boissons chaudes

Expresso / Décaféiné / Allongé	1,70 €
Double Expresso	3,80 €
Café / Chocolat viennois «maison»	4,50 €
Thé / Tisane	2,80 €
Supplément lait / Crème	0,80 €
Supplément Chantilly «maison»	1,00 €

## Les vins

	Le Verre	25cl	50cl	75cl
<b>ROUGE, ROSÉ, BLANC</b> Zinzin - Vin de France	4,00€	5,80€	6,80€	9,80 €
<b>ROUGE</b> AOC Saint Nicolas de Bourgueil <i>La Belle du Domaine - Domaine Lysiane et Guy Mabileau</i>				19,50€
HVE Bordeaux <i>Château Rousseau - Cuvée Prestige</i>				19,80 €
<b>BLANC</b> IGP Côtes de Gascogne (doux) <i>L'été Gascon blanc - Domaine de Pellehaut</i>				17,50 €
<b>ROSÉ</b> IGP Cévennes <i>Amour de gris - Domaine Grand Chemin</i>				16,00 €

*Au Restaurant La Taverne,*

*Tous les jours, choix de : 2 entrées, 2 plats chauds (poisson et viande) et 2 desserts différents.*

## Formule Semaine

Entrée + plat *ou* Plat + dessert  
15,50€

Entrée + plat + dessert  
17,90€

## Formule Week-end, Soirées et Vacances scolaires

Entrée + plat *ou* Plat + dessert  
17,90€

Entrée + plat + dessert  
24,00€

## Menu Moussillon

(Enfant de -12ans)

1 plat chaud,  
1 dessert «maison»  
1 verre de sirop  
et 1 accès illimité au Parc  
12,50€

*Nous vous remercions d'indiquer toutes allergies lors de la prise de commande. Tous nos plats sont «faits maison» élaborés sur place à partir de produits «bruts» et de saison. L'accompagnement est composé de féculents et de légumes.*