

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
DEPUIS 1948

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 ,fleur d'abricots moelleux, chutney aux fruits secs 19.90 €
Foie Gras with duck confit, soft apricot flowers, dried fruit chutney
Foie Gras mit Entenconfit, weichen Aprikosenblüten, Trockenfrucht-Chutney

LA MER

Pot au feu de la Mer façon Petite Bouillabaisse et petits légumes tournés, sauce Aioli 29.00 €
Like a small Bouillabaisse, filets of fish cooked inside Fish soup and small vegetables, 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 provençale 31.00 €
Tasting of lamb : chop, stew like a cake, and brochette and stuffed zucchini
Lammprobe : Kotelett mit krauter, fleisch als a kuchen, und Schaschlik mit zucchini gefüllt

LE SOUFFLE

Au pamplemousse, ses suprêmes en salade, glace au vin de Tavel 14.00 €
Hot grapefruit soufflé, supreme tartare, Tavel wine ice cream
Heißes Grapefruit-Soufflé, erstklassiges Tatar, Tavel-Wein-Eis

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 wunchen sie Ihren Nachtisch um anfang mahl. GewiB sind lang zu vorbereiten. Danke.

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

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**
DEPUIS 1948

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

Inspirations du Gard

Au gré des saisons et de l'inspiration de notre Chef, en formule 2 ou 3 plats dans ce menu ci après

Tous les jours, sauf le dimanche

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert **26.00€**

Entrée + Plat + Dessert **32.00€**

Depending on the seasons and the inspiration of our Chef, in 2 or 3 course formula. Every day, except Sunday
Starter + Main course **OR** Main course + Dessert **26.00€**
Starter + Main course + Dessert **32.00€**

Abhängig von den Jahreszeiten und der Inspiration unseres Küchenchefs, in 2- oder 3-Gänge-Formel. Jeden Tag, außer Sonntag
Vorspeise + Hauptgericht **oder** Hauptgericht + Dessert **26,00 €**
Vorspeise + Hauptgericht + Dessert **32,00€**

Abhängig von den Jahreszeiten und der Inspiration unseres Küchenchefs, in 2- oder 3-Gänge-Formel. Jeden Tag, außer Sonntag
Vorspeise + Hauptgericht **oder** Hauptgericht + Dessert **26,00 €**
Vorspeise + Hauptgericht + Dessert **32,00€**

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 pastry

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

von den
und der Ins-
seres Kü-

Gänge-
den Tag,
tag
Hauptgericht
gericht +
26,00 €
Hauptgericht
32,00€

**TTC servi-
pris
plats sont
SON
glaces qui
nent d'un
artisanal**

Abhängig
Jahreszeiten
piration un-
chenchefs,
in 2- oder 3-
Formel. Je-
außer Sonn-
Vorspeise +
oder Haupt-
Dessert
Vorspeise +
+ Dessert

**Prix net
ce com-
Tous nos
fait MAI-
Sauf les
provien-
glacier**

ROUTE ROMAINE - 30126 TAVEL
TEL. +33 (0)4 68 50 03 41
FAX +33 (0)4 68 50 24 44
INFO@AUBERGE-DE-TAVEL.COM
WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HOTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

**Logis
HOTELS**
DEPUIS 1948

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

**Logis
HOTELS**
DEPUIS 1948

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

ENTREES – FIRST COURSE – VORSPEISE

Velouté de celeri aux deux pommes, gauffre au lard et huile de chorizo, Gambas poêlée 15.50 €

Celery soup with apples and potatoes, waffle with bacon and chorizo oil, Roasted Gambas

Selleriesuppe mit apfle und kartoffeln, Waffel mit Speck und Chorizoöl, Gerostet Gamba

Cassolette d'escargots en crumble de parmesan et creme d'ail persillee, saladette aux noix 17.00 €

Snail casserole with parmesan crumble and parsley garlic cream, walnut salad

Schneckenauflauf mit Parmesanstreuseln und Petersilien-Knoblauch-Creme, Walnusssalat

Vegetal : Gnocchis de Patates Douces, sauce à l'ail, à l'échalotes et au Thym de Provence 9.90 €

Vegetable Dish: Sweet Potato Gnocchi, garlic, shallot and Provence Thyme sauce

Gemüsegericht: Süßkartoffelgnocchi, Knoblauch, Schalotte und Provence-Thymiansauce

POISSONS – FISH – FISCH

Dos de cabillaud au beurre de noisettes et coriandre, endives braisées 27.00 €

Cod fillet with hazelnut butter and coriander, braised endive

Kabeljaufilet mit Haselnussbutter und Koriander, geschmorter Endivie

Filets de daurade gingembre citronnelle, patate douce au curcuma, sauce coco curry 25.00 €

Sea bream fillets, ginger lemongrass, sweet potato with turmeric, coconut curry sauce

Doradenfilets, Ingwer-Zitronengras, Süßkartoffel mit Kurkuma, Kokos-Currysauce

VIANDES – MEAT – FLEISCH

Tranches de magret de canard roti au Cidre Brut et aux pommes, dés de panais 24.00 €

Slices of duck breast roasted with Brut Cider and apples, diced parsnips

Mit Brut Cider und Äpfeln gebratene Entenbrustscheiben, gewürfelte Pastinaken

Effilochée de Gardiane de Taureau au vin blanc et à la tomate séchée, purée au gingembre 28.00 €

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

Geriebener Gardiane de Taureau mit Weißwein und getrockneten Tomaten, Ingwerpüree

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
DEPUIS 1948

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

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

Pavlova (meringue) à la mandarine, ganache vanille, pop corn caramélisé, sorbet agrumes

Mandarin pavlova (meringue), vanilla ganache, caramelized popcorn, citrus sorbet 12.00 €

Mandarinen-Pavlova (Baiser), Vanille-Ganache, karamellisiertes Popcorn, Zitrusorbet

Tendre gateau chocolat au cœur de caramel, ananas frais et séché, sorbet à l'ananas

Tender chocolate cake with caramel center, fresh and dried pineapple, pineapple sorbet 11.00 €

Zarter Schokoladenkuchen mit Karamellkern, frischer und getrockneter Ananas, Ananassorbet

Salade de Fruits de saison, juste coupés, sorbet groseilles

Seasonal fruit salad, just cut, redcurrant sorbet 10.00 €

Obstsalat der Saison, frisch geschnitten, Johannisbeersorbet

Le Dessert du Jour

Dessert of the day 9.50 €

Nachtisch des Tages

Les producteurs et artisans locaux sont importants pour nous

TOUTE NOTRE VIANDE ET VOLAILLE EST FRANCAISE

[Vous trouverez certains de leurs produits en fonction de nos cartes et des arrivages, tels que :](#)

Pain : boulangerie Fournil d'Antoine - Rochefort du Gard et Boulangerie Gayraud Tavel

Pélarçons et légumes bio : association du Mas de Carles à Villeneuve les Avignon

Huile d'Olive Bio : association du Mas de Carles à Villeneuve les Avignon

La Confiture de Courgette est faite maison

Les autres confitures sont préparées par Laure Dubois, mas de la Loyane, Rochefort du Gard

Viande Francaise - Alazard et Roux - Tarascon

Poissons : Elite Marée - Romain - Montfavet et la Criée du Grau du Roi

Charcuterie - Au Charolais - Villeneuve les Avignon

Cedric Cesard - jus de fruits artisanaux - fruits - légumes - 30 PUJAUT

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
HÔTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

Logis
HOTELS
DEPUIS 1948

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 - 30128 TAVEL

TÉL. +33 (0)4 68 50 03 41

FAX +33 (0)4 68 50 24 44

INFO@AUBERGE-DE-TAVEL.COM

WWW.AUBERGE-DE-TAVEL.COM



AUBERGE DE TAVEL
HOTEL & RESTAURANT EN PROVENCE

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



Semaine de la Saint Valentin

Menu Servi pour le Déjeuner et le Dîner
Du Samedi 10 Février 2024
Au Mercredi 14 Février 2024

Ambiance musicale Romantique
Le mardi 14 Février pour le dîner

Menu servi au restaurant au prix de 75 euros
par pers incluant le cocktail apéritif et ses feuilletés
Possibilité d'un menu plus léger
– entrée – plat (poisson ou viande) fromage et dessert : 62 euros
Tarifs Nets-taxes et services Compris



Menu *« Pêché de Gourmandises 2024.. »*

Cocktail au champagne et ses feuilletés

La Mise en Bouche

Le Foie Gras de Canard au Naturel
Cœur de Betterave, vinaigrette Passion

Duo de Saint Jacques et Saint Pierre
Bouillon de champignons

Pause digestive

Filet de Veau—origine France—poêlé
Sauce façon Osso Bucco à l'Orange
Purée de Panais à la Muscade

Fromages de nos Provinces

Tentations, Gourmandises et douceurs...
Le Cœur Chocolat blanc, Vanille et Framboises

