

CARTE RESTAURANT



le taravo

BRASSERIE MEYLAN

PLANCHE APÉRITIF *(à partager)*



	Petite	Grande
Taravo : fromages, coppa, jambon cru, frites	8.90 €	15.90 €
Fromagère : assortiment de fromages secs des alpages	8.00 €	15.00 €
Pâté en croûte et ses condiments	7.00 €	14.00 €
Pêcheur : calamars à la romaine, tataki de thon, sauce cocktail	8.90 €	15.90 €
Mexicaine : wings de poulet, sauce barbecue.....	8.00 €	16.00 €
Frites	4.00 €	8.00 €

SALADES



Salade chèvre miel

Salade verte, fromage de chèvre pané aux noix, jambon cru, miel.....13.90 €

Salade César

Filet de poulet au sésame, croûton,
parmesan, salade verte sauce césar.....15.90 €

Salade grenobloise

Salade, tomates, croustillant de St Marcellin pané aux noix, jambon cru.....15.90 €

Assiette italienne

Roquettes, tomates cerises, aubergines marinées grillées, bille de mozza,
parmesan en copeaux, olives, focaccia, coppa.....17.90 €

Salade du moment *(voir ardoise)*

SPECIALITÉS DU MOMENT



Aubergines parmigiana

Aubergines gratinées, viande haché, mozza, sauce tomates, fromage râpé.....14.90 €

Escalope Taravo

Filet de poulet gratiné, sauce tomates, crème, fromage rapé, jambon cru.....18.90 €

VIANDES & BURGERS



Assiette du boucher Poire, merlan, bavette, échalotte 19.90 €

Entrecôte française (environ 300 gr) 22.90 €

Andouillette aux 2 moutardes 19.00 €

Viande du moment (voir ardoise)

Sauce au choix : échalote, girolles, beurre maître d'hôtel, Bleu de Sassenage

Tartare italien Viande de bœuf, huile d'olive, copeaux de parmesan
et basilic, tomates confites 18.90 €

Tartare classique (A préparer soi-même) 180 gr 17.90 € / 360 gr 26.90 €

Burger dauphinois Buns viande de bœuf, lard grillé, Bleu de Sassenage,
échalotes confites, tomates, salade 18.90 €

Burger Taravo Buns, viande de bœuf,
St Marcellin, lard grillé, échalotes confites, noix, tomates, salade 19.90 €

POISSONS



Tataki de thon juste saisi, mariné et roulé dans le sésame et marinade 21.90 €

Dos de Cabillaud rôti et son crumble de parmesan, tomates confites 18.90 €

*Toutes nos viandes et poissons sont accompagnées
de frites ou de légumes du moment et de salade verte*

PÂTES



Penne italienne basilic, mozza, tomates, aubergines,
copeaux de parmesan 12.90 €

Lasagnes Corse sauce tomate au figatelli, salade verte 16.90 €

Lasagnes végétariennes aubergines, courgettes, tomates, ricotta et
salade verte 15.90 €

SUGGESTION DU JOUR SERVIE À MIDI

Plat du jour maison (voir ardoise) 12.50 €

Plat du jour + dessert du jour 17.50 €

Plat du jour + dessert du jour + café 18.50 €

MENU ENFANT



Steak haché avec frites ou lasagnes, une boule de glace et un sirop 9.90 €

FROMAGES



Fromages secs	5.90 €
Faisselle nature	3.90 €
Faisselle à la crème ou au coulis de fruits rouges ou crème de marron	4.90 €

DESSERTS



Café / thé gourmand	6.90 €
Tiramisu	6.90 €
Crème brûlée	6.90 €
Crème brûlée à la châtaigne	6.90 €
Fondant au chocolat maison et sa boule de glace vanille ou Chartreuse	6.90 €
Gaufre au chocolat ou au sucre ou à la crème de marron et chantilly	4.90 €
Profiteroles Taravo chantilly chocolat maison et glace aux choix	7.90 €
Crumble aux pommes	6.90 €
Carpaccio d'ananas fines tranches et son sirop	6.90 €

Dessert du mois (voir ardoise) - **Dessert du jour** (voir ardoise)

GLACES

Coupe du Taravo Glace vanille, glace marron et sa crème de marron, chantilly maison	7.50 €
Coupe grenobloise Glace Chartreuse, glace au chocolat, Chartreuse et chantilly maison	8.50 €
Le café liegeois Glace vanille, glace café, café et chantilly maison	7.50 €
Le chocolat liegeois Glace vanille, glace chocolat, chocolat et chantilly maison	7.50 €
La dame blanche Glace vanille, chocolat et chantilly maison	7.50 €
L'exotique Glace à la mangue, citron, morceaux d'ananas et chantilly maison	7.50 €
La Twix Glace au caramel beurre salé biscuit et caramel, chantilly maison	7.50 €
Le Colonel Glace citron, vodka	8.50 €

NOS PARFUMS AUX CHOIX

Crème glacée : vanille, chocolat, marron, Chartreuse, caramel beurre salé, café

Sorbets : citron, mangue, framboise, fraise, coco

Coupe 1 boule 2.90 € **Coupe 2 boules** 4.50 € **Coupe 3 boules** 5.00 €

(supplément chantilly 1.50 €)

CARTE BOISSONS
TAPAS & DESSERTS



le taravo

BRASSERIE MEYLAN

VINS

12 cl 25 cl 50 cl 75cl

ROSÉS

<i>Vin de pays de Saint-Tropez IGP «Gourmandises»</i>	3.90 €	5.90 €	11.90 €	19.90 €
<i>Côte de Provence AOP «M» Minuty</i>				34.90 €
<i>Côte de Provence Château St Roseline prestige</i>				29.90 €
<i>Pas du cerf «Domaine château du Pas du cerf»</i>	4.50 €	8.90 €	18.90 €	27.90 €

BLANC SECS

<i>Vin de pays d'Oc Chardonnay IGP «Domaine des 9 clés»</i>	2.90 €	5.90 €	11.90 €	
<i>Chignin Bergeron AOP «Domaine Quenard»</i>	5.20 €	14.50 €	19.90 €	34.90 €
<i>Saint-Véran AOP «Domaine paradis»</i>	4.20 €	8.90 €	16.00 €	29.90 €
<i>Condrieu «Domaine Pagus»</i>				69.90 €

BLANC MOELLEUX

<i>Coteaux du Layon AOP Val de Loire</i>	4.50 €	8.90 €	17.90 €	23.90 €
<i>Côte de Gascogne «Villa chambre d'amour»</i>	3.90 €	7.90 €	15.90 €	21.90 €
<i>Sauterne AOP «Les Garonnelles»</i>				34.90 €

ROUGES

<i>Pic Saint-Loup «Domaine Haut lirou»</i>				22.90 €
<i>St Joseph Cote Diane «Cave de St Désirat»</i>				34.90 €
<i>Côtes-du-Rhône AOP «Domaine des armoiries»</i>	2.90 €	5.90 €	11.90 €	
<i>Crozes-Hermitage AOP «Domaine de Tain»</i>	4.50 €	8.90 €	17.90 €	
<i>Morgon AOP «Domaine rampon»</i>	3.90 €	7.90 €	15.90 €	22.90 €
<i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP «L'échaillon»</i>	4.20 €	8.00 €	15.00 €	19.90 €
<i>Côtes-du-Rhône AOP «45° parallèle Jaboulet»</i>				24.90 €
<i>Crozes-Hermitage AOP «Cuvée Clémence Domaine Jaboulet»</i>				33.90 €
<i>Hautes-Côtes de Beaune AOP «Nuitton Beaunoy»</i>				29.90 €
<i>Côtes-Rotie AOP «Bellissima Domaine Chèze»</i>				69.90 €

CHAMPAGNES

<i>Cattier AOP brut 1^{er} cru</i>				49.90 €
<i>Cattier AOP Blanc de blanc 100% Chardonnay</i>				79.90 €
<i>Riccadonna Prosecco italien</i>				19.90 €

APÉRITIFS

<i>Kir (cassis, pêche, framboise, châtaigne) 12 cl</i>	3.30 €
<i>Kir pétillant 12 cl</i>	4.50 €
<i>Flûte de pétillant 12 cl</i>	4.00 €
<i>Flûte de champagne Cattier</i>	10.00 €
<i>Pastis 51, Ricard, Casanis 2 cl</i>	2.80 €
<i>Martini rouge ou blanc, Porto rouge, Suze 5 cl</i>	3.30 €
<i>Americano 6 cl</i>	6.00 €
<i>Spritz</i>	7.00 €

DIGESTIFS 4 cl	6.50 €
-----------------------	--------

BIÈRES

Blonde <i>Peroni</i> (25 cl) 3.50 € (50 cl) 6.50 €	Monaco 3.30 €
Ambre <i>Pietra Ambre</i> (25 cl) 3.70 € (50 cl) 7.00 €	Panache 3.20 €
Blanche <i>Grolsch</i> (25 cl) 3.70 € (50 cl) 7.00 €	Bière sans alcool 3.20 €
Ipa <i>Meantim</i> (25 cl) 3.90 € (50 cl) 7.50 €	Desperado (33 cl) 5.00 €
Bière <i>de saison</i> (25 cl) 3.80 € (50 cl) 7.40 €	Corona (35.5 cl) 5.00 €

BOISSONS

Boissons fraîches

Eau Orezza (50 cl) 4.50 € (100 cl) 6.50 €
Diabolo (25 cl) 2.50 €
¼ Vittel (25 cl) 2.50 €
¼ Saint-Yorre (33 cl) 2.50 €
Oranges pressées (20 cl) 3.40 €
Jus de fruits, Ice tea, Coca, Orangina, Perrier, Schweppes 3.50 €
Café frappé 3.50 €

Boissons chaudes

Café expresso 1.20 €
Café expresso restaurant 1.50 €
Café expresso noisette 1.60 €
Café crème 3.00 €
Café double expresso 2.60 €
Capuccino 2.90 €
Thé, infusion, verveine 2.90 €
Chocolat au lait 3.00 €
Irish coffee 6.00 €
Green chaud chocolat au lait et Chartreuse verte 6.90 €

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Amaricano Martini rouge, Campari, eau gazeuse, orange 8.00 €
Piña colada Glace, noix de coco, jus d'ananas, rhum blanc 8.00 €
Mojito Rhum blanc, menth, citron vert, cassonade, eau gazeuse 8.00 €
Gin Fizz Gin triple sec, jus de citron, sucre de canne 8.00 €
Margarita Tequila triple sec, jus de citron, sucre de canne 8.00 €
Ti-punch Rhum blanc, citron vert, sucre de canne 8.00 €
Tequila sunrise Tequila orange pressé grenadine 8.00 €
Vind chaud Vin rouge, cannelle, clou de girofle, sucre de canne, tranche d'orange et citron 4.80 €
Taravo Glace Chartreuse, Chartreuse verte triple sec, sucre de canne, lait 8.90 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse 5.50 €
La Mouette Jus de fraise, sorbet citron et limonade 5.50 €
Bella Luna Oranges pressées, jus d'ananas et de citron vert 5.50 €
Ice Tea Maison Thé noir, menthe fraîche, citron vert et sucre de canne 5.50 €
Milk-shake exotique Glace coco, glace mangue, jus d'ananas et lait 5.50 €
Milk-shake fruits rouges Sorbet framboise, sorbet fraise, sirop de cassis, lait, jus de fraise 5.50 €

PLANCHE APÉRITIF (à partager)

	Petite	Grande
Taravo : fromages, coppa, jambon cru, frites	8.90 €	15.90 €
Fromagère : assortiment de fromages secs des alpages	8.00 €	15.00 €
Pâté en croûte et ses condiments	7.00 €	14.00 €
Pêcheur : calamars à la romaine, tataki de thon, sauce cocktail	8.90 €	15.90 €
Mexicaine : wings de poulet, sauce barbecue	8.00 €	16.00 €
Frites	4.00 €	8.00 €

FROMAGES

Fromages secs	5.90 €
Faisselle nature	3.90 €
Faisselle à la crème ou au coulis de fruits rouges ou à la crème de marron	4.90 €

DESSERTS

Café / thé gourmand	6.90 €
Tiramisu	6.90 €
Crème brûlée	6.90 €
Crème brûlée à la châtaigne	6.90 €
Fondant au chocolat maison et sa boule de glace vanille ou Chartreuse	6.90 €
Gaufre au chocolat ou au sucre ou à la crème de marron et chantilly	4.90 €
Profiteroles Taravo façon burger, chantilly, chocolat maison et glace vanille	7.90 €
Crumble aux pommes	6.90 €
Carpaccio d'ananas fines tranches et son sirop	6.90 €
Dessert du mois (voir ardoise) - Dessert du jour (voir ardoise)	

GLACES

Coupe du Taravo Glace vanille, glace marron et sa crème de marron, chantilly maison	7.50 €
Coupe grenobloise Glace Chartreuse, glace au chocolat, Chartreuse et chantilly maison	8.50 €
Le café liegeois Glace vanille, glace café, café et chantilly maison	7.50 €
Le chocolat liegeois Glace vanille, glace chocolat, chocolat et chantilly maison	7.50 €
La dame blanche Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly maison	7.50 €
L'exotique Glace à la mangue, citron, morceaux d'ananas et chantilly maison	7.50 €
La Twix Glace au caramel beurre salé biscuit et son coulis de caramel, chantilly maison	7.50 €
Le Colonel Glace citron, vodka	8.50 €

NOS PARFUMS AUX CHOIX

Crème glacée : vanille, chocolat, marron, chartreuse, caramel beurre salé, café

Sorbets : citron, mangue, framboise, fraise, coco

Coupe 1 boule 2.90 € **Coupe 2 boules** 4.50 € **Coupe 3 boules** 5.00 €

(supplément Chantilly 1.50 €)