

MK

TAVERNE MAÎTRE KANTER

SAINT-ÉTIENNE



Menu



L'équipe de la Taverne de Maître Kanter est heureuse de vous accueillir
tous les jours, week-ends et jours fériés.

Entrées

	ENTRÉE	PLAT
SALADE DU BERGER salades mêlées, bricks de fourme de Montbrison, toasts au chèvre chaud et tomates confites	9€90	15€90
SALADE CÉSAR salades mêlées, émincé de volaille mariné au citron, œuf dur, croûtons, parmesan et sauce César	9€90	15€90
SALADE OCÉANE salades mêlées, agrumes, saumon fumé, crevettes et thon poêlés aux graines de sésame, tomates, olives noires	9€90	15€90
RAVIOLES DE ROYAN "LABEL ROUGE" gratinées au parmesan	9€90	16€50
CARPACCIO DE SAUMON Au citron vert crème à l'aneth et pain toasté	-	14€90
ŒUFS MIMOSA AU SAUMON FUME	7€50	-
TARTARE DE TOMATE ET BURRATA Tomate, échalote, basilic, huile d'olive et sauce pesto	10€50	-
GASPACHO DE COURGETTE À LA MENTHE ET AU CHEVRE FRAIS avec son œuf poché et croûtons	8€50	13€50
COUTEAUX PERSILLÉS	les 6 8€50	les 12 13€50

Les Grandes Assiettes

ASSIETTE DE LA MER Saumon fumé, carpaccio de saumon, rillettes de saumon, crevette, crème à l'aneth et pain toasté	20€90
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Salade mêlées, tartare tomate, buratta, gaspacho courgettes, œuf mimosa et petite flammekueche aux poireaux	19€90



NOS FRUITS DE MER

HUÎTRES

N° 3 les 6 **13€90**
 les 9 **18€90**
 les 12 **23€90**

N° 2 les 6 **15€90**
 les 9 **21€90**
 les 12 **26€90**

HUÎTRES DU MOMENT les 6 **16€90**
 les 9 **22€90**
 les 12 **27€90**

**PLATEAU D'HUÎTRES
 ET COQUILLAGES** **25€90**
 9 claires n°3, couteaux et coquillages du moment

**PLATEAU DÉGUSTATION
 D'HUÎTRES** **26€90**
 4 claires n°3, 4 huîtres N° 2, 4 huîtres du moment



Nos huîtres sont des Fines de claires
 Marennes Oléron provenant
 de la Maison SCHMITT à la Tremblade

LES PLATEAUX

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER **28€90**
 6 claires n°3, crevettes roses, bulots,
 couteaux et coquillages du moment

3 GOURMANDISES DE LA MER **28€90**
 6 claires n°3, crevettes roses, bulots

PLATEAU DE MAÎTRE KANTER **38€90**
 6 claires n°3, crevettes roses, bulots, couteaux,
 coquillages du moment et un demi tourteau

PLATEAU DU PÊCHEUR **48€90**
 Demi tourteau, demi homard, crevettes roses,
 bulots, 1 crevette **label rouge** de Madagascar,
 bulots

PLATEAU MAREYEUR **80€90**
 (2 personnes)
 18 claires n°3, crevettes roses, bulots,
 couteaux, 2 crevettes **label rouge** de Madagascar,
 coquillages du moment et un tourteau

PLATEAU CHALUTIER **102€90**
 (2 personnes)
 18 claires n°3 et crevettes roses, bulots,
 couteaux, 2 crevettes **label rouge** de Madagascar,
 coquillages du moment et un homard

PLATEAU ROYAL **134€90**
 (2 personnes)
 18 claires n°3, crevettes roses, bulots, couteaux,
 4 crevettes **label rouge** de Madagascar,
 coquillages du moment, un tourteau et un homard

PLATEAU SIGNATURE **49€90**
 (1 personne)
 4 huîtres n°3, salade de poulpe, tartare
 de St jacques, saumon fumé, tartare de dorade,
 2 Crevettes label rouge Madagascar,
 coquillages du moment, bulots

COQUILLAGES

CREVETTES ROSES les 8 **13€90**

**MAXI CREVETTES
 LABEL ROUGE
 DE MADAGASCAR** **19€90**
 les 4



BULOTS À L'AÏOLI les 12 **13€90**

DEMI HOMARD MAYONNAISE **25€90**
 l'un

TOURTEAU MAYONNAISE **23€90**
 l'un

COQUILLAGES DU MOMENT **12€90**

COUTEAUX les 6 **8€50**
 les 12 **13€50**



Flammekueches

FLAMMEKUECHE AUX LARDONS

avec crème, oignons, lardons et fromage râpé

ENTRÉE

8€20

PLAT

14€90

FLAMMEKUECHE AU CHÈVRE

avec crème, oignons, tomates confites, fromage de chèvre et sauce pesto

8€90

15€90

FLAMMEKUECHE À LA FORÉZIENNE

avec crème, oignons, lardons, fourme de Montbrison, champignons de Paris et fromage râpé

9€90

16€90

FLAMMEKUECHE POIREAUX SAUMON

avec crème, oignons, poireaux et saumon frais

9€90

16€90

Les grandes flammekueches sont accompagnées d'une salade verte



PÂTES

LINGUINE AUX GAMBAS

avec gambas, ail, persil, tomates confites et sauce pesto

19€90

LINGUINE AUX LÉGUMES

courgettes, poivrons, aubergines, oignons, tomate et sauce pesto

16€90

CHOUCROUTES

CHOUCRUTE DE LA MER

saumon, dorade, rougets, crevette, moules et sauce au beurre blanc

21€90

CHOUCRUTE DES BRASSEURS

saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre

17€90

POISSONS

RAIE AUX CAPRES 17€50

pommes vapeur

PAVÉ DE SAUMON 19€90

SAUCE VIERGE

ratatouille et riz

TATAKI DE THON 19€90

thon mariné citron vert/gingembre,
pané aux graines et mi-cuit
Vinaigrette aux agrumes,
polenta et tian de légumes

GAMBAS 22€90

décortiquées et persillées
riz et ratatouille

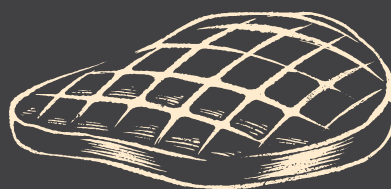
LOBSTER ROLLS 21€90

préparation à base de chair de homard,
de cabillaud, de mayonnaise à la ciboulette,
servie dans un pain brioché avec avocat,
salade iceberg et frites

PLANCHA DE POISSONS 24€90

SAUCE PESTO

saumon, dorade, rouget et gambas
Riz et ratatouille



VIANDES

TARTARE DE BŒUF VBF 180g 18€90

servi avec frites et salade verte

TARTARE DE BŒUF VBF CAESAR 180g 18€90

un aller-retour dans la poêle
servi avec frites et salade verte

BURGER DE BŒUF CHAROLAIS 18€90

buns du Gruau Lorrain, steak haché Charolais,
oignons, cornichons, cheddar mûré, tomate
et salade iceberg, servi avec frites

BURGER DE BŒUF CHAROLAIS 18€90

À LA FORÉZIENNE

râpée de pommes de terre, steak haché Charolais,
oignons, cornichons, tomate
et fourme de Montbrison, servi avec frites

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS 19€50

SAUCE CHIMICHURRI (condiment pimenté)
servi avec frites

BAVETTE DE BŒUF CHAROLAIS 19€90

POÊLÉE À L'ÉCHALOTE

frites et salade verte

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS 250g 23€90

sauce poivre, roquefort ou chimichurri
servi avec frites et salade verte

TRAVERS DE PORC CONFIT 18€90

MIEL ET ÉPICES

pommes de terre grenaille et salade verte

MAGRET DE CANARD FRANCAIS 21€90

AU POIVRE VERT

servi avec une sauce poivre vert, tian de légumes
et polenta

ESCALOPE DE VOLAILLE 16€90

PANÉE AUX ZESTES D'AGRUMES

servie avec des linguine et du coulis de tomate





LES MENUS

MENU MAITRE KANTER

Entrée + Plat* **21€50**
ou Plat + Dessert*

Entrée + Plat + Dessert*

27€50

*hors boisson

ENTRÉE

**FLAMMEKUECHE
AUX LARDONS**
avec crème, oignons, lardons
et fromage râpé

ou

**ASSIETTE DE BULOTS
À L'AÏOLI**
pain de seigle

ou

SALADE CÉSAR
salades mêlées,
émincé de volaille mariné
au citron, œuf dur, croûtons,
parmesan et sauce César

ou

**RAVIOLES DE ROYAN
"LABEL ROUGE"**
gratinées au parmesan

ou

**GASPACHO
DE COURGETTE
AU CHEVRE FRAIS
ET MENTHE**
avec œuf poché et croûtons

PLAT

**CHOUCRUTE
DES BRASSEURS**
saucisse de Francfort
et saucisse fumée, lard
et saucisson fumé,
pommes de terre

ou

PIECE DU BOUCHER
sauce poivre
salade verte et pommes frites

ou

**PAVÉ SAUMON SAUCE
VIERGE**
Riz et ratatouille

ou

**BURGER
MAITRE KANTER**
steak haché, oignons, cornichons,
cheddar mûré, tomate et salade
iceberg dans un pain buns du
Gruau Lorrain.
Servi avec frites

ou

RAIE AUX CAPRES
pommes vapeur

ou

LINGUINE AUX LEGUMES
courgette, poivrons, aubergines,
oignons, tomates et sauce pesto

ou

ESCALOPE DE VOLAILLE
panée aux zestes d'agrumes
Servi avec linguine et coulis de
tomate

DESSERT

**ASSIETTE DE FOURME
DE MONTBRISON**
Salade verte

ou

**FAISSELLE
DE FROMAGE BLANC**
nature, crème
ou coulis de fruits rouges

ou

**COUPE DE GLACES
ET SORBETS**
2 parfums au choix

ou

**MOUSSE AU CHOCOLAT
WEISS**

ou

CRÊPES FAÇON SUZETTE

ou

ILE FLOTTANTE
Gaspacho fraise tomate

ou

**SALADE DE FRUITS
FRAIS**

ou

**CAFÉ OU THÉ
GOURMAND**

ou

**DESSERT
DE LA SEMAINE**
(à midi du lundi au vendredi)



Menu Dégustation

36 €

Entrée

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES MAYONNAISE

ou

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3

servies avec vinaigre à l'échalote et pain de seigle

ou

CARPACCIO DE SAUMON AU CITRON VERT

servi avec une crème à l'aneth et pain toasté

ou

PETITE SALADE DU BERGER

salade mêlée, brick de fourme, toast chèvre, tomates confites

ou

FLAMMEKUECHE À LA FORÉZIENNE

avec crème, oignons, lardons, fourme de Montbrison, champignons de Paris et fromage râpé

Plat

LINGUINE AUX GAMBAS

avec gambas, ail, persil, tomates confites et sauce pesto

ou

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS AU POIVRE VERT

servi avec un tian de légumes et polenta

ou

PLANCHA DE POISSONS SAUCE PESTO

saumon, dorade, rouget et gambas, riz et ratatouille

ou

CHOUCROUTE DE LA MER

saumon, dorade, rouget, crevette, moules et sauce beurre blanc

ou

BURGER DE BŒUF CHAROLAIS À LA FOREZIENNE

râpée de pommes de terre, steak haché Charolais, oignons, cornichons, tomate, fourme, salade iceberg

servi avec frites

ou

LOBSTER ROLLS

préparation à base de chaire de homard, de cabillaud, mayonnaise à la ciboulette, servie dans un pain brioché

avec avocat, salade iceberg et frites

Dessert à la carte

Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

Plat + Dessert + Boisson

11€90

Plat

ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE

ou

STEAK HACHÉ

ou

SAUCISSE DE FRANCFORT

ou

PAVÉ DE SAUMON

Servi avec frites, pâtes, polenta, riz ou ratatouille

Dessert

COUPE DE GLACES

2 boules

ou

CRÊPE au sucre, au chocolat chaud
ou au Nutella

Boisson au choix

JUS DE FRUITS 25 cl / **COCA-COLA** 33 cl
LIMONADE 25 cl / **ORANGINA** 25 cl
BADOIT 33 cl



LES DESSERTS

* desserts
retrants
dans le menu
Maitre Kanter

FROMAGES

FOURME DE MONTBRISON 5€50

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC * 5€50
crème ou coulis de fruits rouges



Parfums

Glaces

chocolat noir, chocolat blanc, chocolat au lait café espresso, vanille, caramel, nougat, verveine, praliné, et crème d'Isigny, cookies, cacahuète, noix de coco, menthe chocolat

Sorbets

cassis, framboise, fraise, mangue, citron, pêche verveine, abricot, figue

Coupes

1 BOULE 3€50

glace ou sorbet au choix

2 BOULES * 5€50

glaces ou sorbets au choix

3 BOULES 6€50

glaces ou sorbets au choix

SUPPLÉMENT 1€

chantilly, sauce chocolat ou coulis de fruits rouges

Gourmandises

CRÊPES * façon Suzette 7€90

CRÈME BRÛLÉE 7€90

à la vanille Bourbon

MOUSSE AU CHOCOLAT * 7€90

au chocolat Weiss

PROFITEROLES 8€50

au chocolat Weiss

PROFITEROLES 8€50

façon pêche Melba

BABA AU RHUM 7€90

rhum ambré, chantilly

SALADE DE FRUITS FRAIS * 7€90

ÎLE FLOTTANTE * 7€90

gaspacho fraise tomate

NOUGAT GLACÉ "MAISON" 8€50

coulis de fruits rouges

MOELLEUX CHOCOLAT 8€50

CŒUR COULANT

crème anglaise et glace vanille

TARTE CITRON 8€50

MERINGUÉE MAISON

TARTE TATIN MAISON 8€50

et sa glace à la crème d'Isigny

PAVLOVA 8€50

fruits rouges, chantilly et coulis

CAFÉ GOURMAND * 8€50

THÉ GOURMAND * 8€50

IRISH COFFEE 9€90

Whisky Jameson, espresso et chantilly

DESSERTS DE LA SEMAINE * 7€90

(à midi du lundi au vendredi)

Coupes de Glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS WEISS 8€50

glaces chocolat noir et chocolat blanc Weiss, glace chocolat au lait, sauce chocolat et chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 8€50

glaces café et vanille de Madagascar, café espresso et chantilly

CARAMEL LIÉGEOIS 8€50

glaces caramel et vanille de Madagascar, sauce caramel et chantilly

COUPE DAME BLANCHE 8€50

glace vanille de Madagascar, sauce chocolat et Chantilly

COUPE BOUNTY 7€90

glaces noix de coco et vanille de Madagascar, sauce chocolat et chantilly

COUPE MONTÉLIMAR 7€90

glaces nougat et abricot, nougatine, coulis de fruits rouges et chantilly

COUPE AMÉRICANO 7€90

glace cookies, cacahuète et vanille, caramel laitier, chantilly, noisettes et amandes caramélisées

COUPE FRUITS ROUGES 7€90

sorbet fraise, framboise et cassis, coulis de fruits rouges et chantilly

COUPE DU VERGER 8€50

sorbets abricot, pêche verveine et figue, salade de fruits frais

Coupes alcoolisées

COLONEL 9€50

sorbet citron arrosé de liqueur bergamote «maison eau grenouille» (3cl)

VELAY 9€50

Glace verveine arrosée de Verveine «maison eau grenouille» (3cl)

COUPE AFTER EIGHT 9€50

Glace menthe chocolat arrosée de liqueur de menthe GET 27 (3cl)