

MAÏTRE

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 FOREZIENNE salades mêlées, dés de poire ,toasts fourme de Montbrison, noix	8€50	14€50
SALADE CESAR Salades mêlées, émincé de volaille, œuf dur, croûtons, parmesan et sauce César	8€50	14€50
SALADE LYONNAISE Salade verte, lardons, croûtons et œuf poché	8€50	14€50
RAVIOLES DE ROYAN "LABEL ROUGE" Gratinées au parmesan	8€90	15€90
SAUMON FACON GRAVELAX Avec salade verte, pommes de terre vapeur et crème au raifort	8€90	15€90
ŒUF MIMOSA AU SAUMON MARINÉ	6€50	8€90
COUTEAUX PERSILLÉS	les 6 7€90	les 12 12€90
SOUPE DE POISSON MAISON Servie avec croûtons, rouille et fromage râpé		8€90
SAUCISSON CHAUD Servi avec salade verte, pommes de terre vapeur et sarrasson	7€90	12€90

Les Grandes Assiettes

ASSIETTE FOREZIENNE Salade verte, des poires, noix , râpée, toast de fourme de Montbrison, saucisson chaud, sarrasson et petite flammekueche aux lardons	18€90
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Salade verte, râpée, œuf mimosa, ravioles gratinées et petite flammekueche végétarienne	17€90



NOS FRUITS DE MER

HUÎTRES

N° 3 les 6 12^{€90}
 les 9 17^{€90}
 les 12 22^{€90}

N° 2 les 6 14^{€90}
 les 9 20^{€90}
 les 12 25^{€90}

HUÎTRES DU MOMENT les 6 15^{€90}
 les 9 21^{€90}
 les 12 26^{€90}

PLATEAU D'HUÎTRES ET COQUILLAGES 24^{€90}
 9 claires n°3, couteaux et coquillages du moment

PLATEAU DE DÉGUSTATION D'HUÎTRES 25^{€90}
 4 claires n°3, 4 claires 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 26^{€90}
 6 claires n°3, crevettes roses, bulots, couteaux coquillages du moment

3 GOURMANDISES DE LA MER 26^{€90}
 6 claires n°3, crevettes roses, bulots

PLATEAU DE MAÎTRE KANTER 36^{€90}
 6 claires n°3, crevettes roses, bulots, couteaux, coquillages du moment et un demi tourteau

PLATEAU DU PÊCHEUR 46^{€90}
 Demi tourteau, demi homard, crevettes roses, 1 Crevette label rouge de Madagascar, bulots

PLATEAU SIGNATURE 49^{€90}
 4 claires n°3, tartare de thon, tartare de st jacques, saumon mariné, tartare de dorade, 2 Crevettes label rouge Madagascar, coquillages du moment, bulots

PLATEAU MAREYEUR 78^{€90}
 2 personnes
 18 claires n°3, crevettes roses, bulots, couteaux, 2 Crevettes label rouge Madagascar, coquillages du moment et un tourteau

PLATEAU CHALUTIER 100^{€90}
 2 personnes
 18 claires n°3 et crevettes roses, bulots, couteaux, 2 Crevettes label rouge Madagascar, coquillages du moment et un homard

PLATEAU ROYAL 129^{€90}
 2 personnes
 18 claires n°3, crevettes roses, bulots, couteaux, 4 Crevettes label rouge Madagascar coquillage du moment, un tourteau et un homard

COQUILLAGES

CREVETTES ROSES les 8 12^{€90}

MAXI CREVETTES LABEL ROUGE MADAGASCAR les 4 19^{€90}



BULOTS À L'AÏOLI les 12 12^{€90}

1 DEMI HOMARD MAYONNAISE 25^{€90}

1 TOURTEAU MAYONNAISE 23^{€90}

COQUILLAGES DU MOMENT 11^{€90}

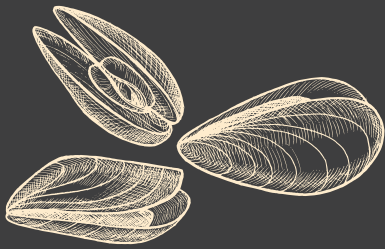
COUTEAUX les 6 7^{€90}
 les 12 12^{€90}



Flammekueches

	ENTRÉE	PLAT
FLAMMEKUECHE AUX LARDONS Avec crème, oignons, lardons et fromage râpé	7€20	12€50
FLAMMEKUECHE AU CHÈVRE Avec crème, oignons, tomates confites, fromage de chèvre et sauce pesto	7€90	13€90
FLAMMEKUECHE À LA FORÉZIENNE Avec crème, oignons, lardons, fourme de Montbrison, champignons de Paris et fromage râpé	8€90	15€90
FLAMMEKUECHE VÉGÉTARIENNE Avec crème et oignons au curry, champignons, potimarron et fourme de Montbrison	8€90	15€90

Les grandes flammekueches sont accompagnées d'une salade verte



Toutes nos moules sont servies avec une assiette de frites

Moules en Cocotte

MOULES À LA MARINIÈRE	15€90
MOULES À LA CRÈME	16€90
MOULES AU ROQUEFORT	17€90

Selon arrivage

CHOUCROUTES

CHOUCROUTE DE LA MER Saumon, cabillaud, dorade, crevette et sauce riesling	19€90
CHOUCROUTE DES BRASSEURS Saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre	16€90
CHOUCROUTE SPÉCIALE MAÎTRE KANTER Jarretton de porc, saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre	22€90
CHOUCROUTE AU CONFIT DE CANARD Cuisse de canard confite, saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre	22€90

PÂTES

PENNE AUX GAMBAS 18€90
Avec gambas, champignons,
crème et coulis de langoustines

PENNE AUX LÉGUMES 15€90
Poireaux, butternut, pleurotes,
carottes et pois gourmands

POISSONS

RAIE AUX CAPRES 16€90
Pommes vapeur

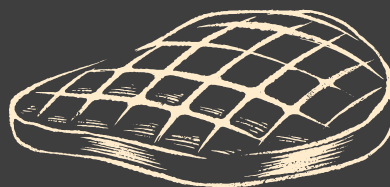
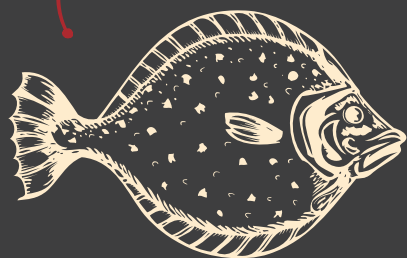
PAVÉ DE SAUMON 18€90
SAUCE RIESLING
Riz et poêlée de légumes

TATAKI DE THON 17€90
Thon mariné citron vert/gingembre,
pané aux graines et mi-cuit
Jus réduit aux champignons
poêlée de légumes et purée de butternut

GAMBAS 21€90
DÉCORTIQUÉES ET PERSILLÉES
Riz et poêlée de légumes de saison

NOIX DE ST JACQUES 24€90
ROTIES
Épinards à la crème d'ail et purée de butternut

PLANCHA DE POISSON 22€90
COULIS DE LANGOUSTINES
Saumon, dorade, Saint-Jacques et gambas
Riz et poêlée de légumes



VIANDES

TARTARE DE BŒUF VBF 180g 17€90
Servi avec frites et salade verte

TARTARE DE BŒUF VBF CAESAR 180g 17€90
Un aller retour dans la poêle
servi avec frites et salade verte

BURGER DE BŒUF CHAROLAIS 17€90
Bun's du Gruau Lorrain, steak haché Charolais,
oignons et sauce burger
servi avec frites et salade verte

BURGER DE BŒUF FOREZIEN 17€90
Râpée de pommes de terre, steak haché Charolais,
oignons, sauce burger et fourme de Montbrison,
servi avec frites et salade verte

BURGER DE VOLAILLE 17€90
Bun's du gruau lorrain, volaille panée, oignons,
mayonnaise à l'estragon
Servi avec frite et salade verte

BAVETTE DE BŒUF CHAROLAIS 18€90
À L'ÉCHALOTE
Servi avec frites et salade verte

ENTRECOTE DE BŒUF CHAROLAIS 27€90
350g
Sauce poivre ou fourme, frites et salade verte

ESCALOPE DE VOLAILLE GRATINÉE 15€90
À LA FOURME DE MONTBRISON
Penne rigate

FOIE DE VEAU VBF PERSILLÉ 18€90
Gratin dauphinois

JARRETON BRAISÉ 18€90
Servi avec choucroute et pommes vapeur

CUISSE DE CANARD CONFITE 18€90
ET SA COMPOTÉE D'OIGNONS
Servie avec un gratin dauphinois

ESTOUFFADE 18€50
DE JOUE DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE
et ses petits légumes

LES MENUS

MENU MAITRE KANTER

Entrée + Plat* 20€50
ou Plat + Dessert*

Entrée + Plat + Dessert* 26€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, œuf dur,
croûtons et parmesan

ou

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

ou

SOUPE DE POISSON
Servie avec rouille, croûtons
et fromage râpé

ou

**ŒUFS MIMOSA
AU SAUMON MARINÉ**

PLAT

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

ou

**PIÈCE DU BOUCHER
SAUCE POIVRE**
Salade verte et pommes frites

ou

**PAVÉ DE SAUMON
SAUCE RIESLING**
Riz et poêlée légumes

ou

**BURGER
MAÎTRE KANTER**
Steak haché, sauce burger,
oignons rouges dans un pain
buns du Gruau Lorrain
Pommes frites et salades mêlées

ou

RAIE AUX CÂPRES
Pommes vapeur

ou

PENNE AUX LEGUMES
Poireaux, butternut, pleurotes,
carottes et pois gourmands

ou

**ESCALOPE DE VOLAILLE
GRATINÉE À LA FOURME**
Penne rigate

DESSERT

**ASSIETTE DE FOURME
DE MONTRISON**
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
Crème anglaise aux pralines

ou

**TARTE TATIN
"MAISON"**

ou

**CAFÉ OU
THÉ GOURMAND**

ou

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



Menu Dégustation

35 €

Entrée

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES MAYONNAISE

ou

SALADE LYONNAISE

Salades mêlées, croûtons, lardons, œuf poché

ou

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3

Servies avec vinaigre à l'échalote et pain de seigle

ou

SAUMON FACON GRAVELAX

Avec salade verte, pommes de terre vapeur, et crème au raifort

ou

FLAMMEKUECHE À LA FORÉZIENNE

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

Plat

PENNE AUX GAMBAS

Avec gambas, champignons, crème et coulis de langoustines

ou

BAVETTE DE BŒUF CHAROLAIS

À l'échalote servie avec frites et salade verte

ou

PLANCHA DE POISSON COULIS DE LANGOUSTINES

Saumon, dorade, Saint-Jacques et gambas avec riz et poêlée de légumes

ou

CHOUCROUTE DE LA MER

Saumon, lieu, dorade, crevette et sauce riesling

ou

BURGER DE BŒUF CHAROLAIS À LA FOREZIENNE

Râpée de pommes de terre, steak haché Charolais, oignons, sauce burger et fourme de Montbrison, servi avec frites et salade verte

ou

CHOUCROUTE AU CONFIT DE CANARD

Cuisse de canard confite, saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre

Desserts de la carte

Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

Plat + Dessert + Boisson

11€90

Plat

ESCALOPE DE VOLAILLE

ou

STEAK HACHÉ

ou

PAVÉ DE SAUMON

ou

SAUCISSES DE FRANCFORT

Servis avec : Frites ou pâtes fraîches ou gratin dauphinois ou poêlée de légumes

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

ORANGINA 25 cl

LIMONADE 25 cl

BADOIT 33 cl



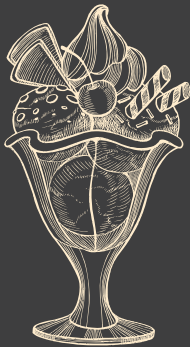
LES DESSERTS

** desserts inclus
dans le menu
Maitre Kanter

FROMAGES

****FOURME DE MONTBRISON** 4€90

****FAISSELLE DE FROMAGE BLANC** 4€90
Crème ou coulis de fruits rouges



Parfums

Glaces

chocolat noir, chocolat blanc, café espresso, vanille, caramel, nougat, verveine, rhum-raisins, praliné, pistache, crème d'Isigny, cookies, cacahuète

Sorbets

cassis, framboise, fraise, noix de coco, mangue, citron, ananas, abricot

Coupes

1 BOULE 2€90
1 boule de glace ou sorbet au choix

****2 BOULES** 4€90
2 boules de glaces ou sorbets au choix

3 BOULES 5€90
3 boules de glaces ou sorbets au choix

SUPPLÉMENT 1€
chantilly, sauce chocolat ou coulis de fruits rouges

Gourmandises

****CRÊPES** façon Suzette 6€90

CRÈME BRÛLÉE 6€90
à la vanille Bourbon

****MOUSSE AU CHOCOLAT** 6€90
au chocolat Weiss

PROFITEROLES 7€90
au chocolat Weiss

PROFITEROLES FAÇON PARIS BREST 7€90
Glace au praliné, sauce caramel et amandes grillées

BABA AU RHUM 6€90
Rhum ambré, chantilly

ANANAS FRAIS 6€90
Servi nature ou avec sauce chocolat ou chantilly

****ÎLE FLOTTANTE** 6€90
Crème anglaise aux pralines

SOUFFLÉ GLACÉ À LA VERVEINE 7€90
Et sa crème anglaise

MÛLLEUX CHOCOLAT CŒUR COULANT 7€90
Crème anglaise et glace vanille

****TARTE TATIN "MAISON"** 7€90
et sa glace à la crème d'Isigny

FLAMMEKUECHE POMMES CALVADOS 7€90
Prise de commande le soir avant 22h

****CAFÉ GOURMAND** 6€90

****THÉ GOURMAND** 7€90

IRISH COFFEE 9€90
Whisky Jameson, espresso et chantilly

****DESSERT DE LA SEMAINE** 6€90
À midi du lundi au vendredi

Coupes de Glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7€90
Glaces chocolat noir et chocolat blanc Weiss, glace vanille de Madagascar, sauce chocolat et chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 7€90
Glaces café et vanille de Madagascar, café espresso et chantilly

CARAMEL LIÉGEOIS 7€90
Glaces caramel et vanille de Madagascar, sauce caramel et chantilly

COUPE DAME BLANCHE 7€90
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 AMERICANO 7€90
Glaces cookies, cacahuète et vanille, caramel laitier, chantilly et amandes caramélisées

COUPE FRUITS ROUGES 7€90
Sorbets fraise, framboise et cassis, coulis de fruits rouges et chantilly

COUPE DES ILES 7€90
Sorbets mangue, noix de coco et ananas, ananas frais et chantilly

Coupes alcoolisées

COLONEL 8€90
Sorbet citron arrosé de vodka (3cl)

TI'RHUM 8€90
Glace rhum-raisins arrosée de rhum (3cl)

VELAY 8€90
Glace verveine arrosée de Verveine (3cl)