

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
<b>SALADE FOREZIENNE</b> salades mêlées, dés de poire ,toasts fourme de Montbrison, noix	9€90	15€90
<b>SALADE CESAR</b> Salades mêlées, émincé de volaille, œuf dur, croûtons, parmesan et sauce César	9€90	15€90
<b>SALADE LYONNAISE</b> Salade verte, lardons, croûtons et œuf poché	9€90	15€90
<b>RAVIOLES DE ROYAN "LABEL ROUGE"</b> Gratinées au parmesan	9€90	16€50
<b>SAUMON FACON GRAVELAX</b> Avec salade verte, pommes de terre vapeur et crème au raifort	9€50	16€50
<b>ŒUF MIMOSA AU SAUMON MARINÉ</b>	7€00	9€00
<b>COUTEAUX PERSILLÉS</b>	les 6 8€50	les 12 13€50
<b>SOUPE DE POISSON MAISON</b> Servie avec croûtons, rouille et fromage râpé		9€50
<b>SAUCISSON CHAUD</b> Servi avec salade verte, pommes de terre vapeur et sarrasson	8€50	13€50

## Les Grandes Assiettes

<b>ASSIETTE FOREZIENNE</b> Salade verte, des poires, noix , râpée, toast de fourme de Montbrison, saucisson chaud, sarrasson et petite flammekueche aux lardons	19€90
<b>ASSIETTE VÉGÉTARIENNE</b> Salade verte, râpée, œuf mimosa, ravioles gratinées et petite flammekueche végétarienne	19€90



# NOS FRUITS DE MER

## HUÎTRES

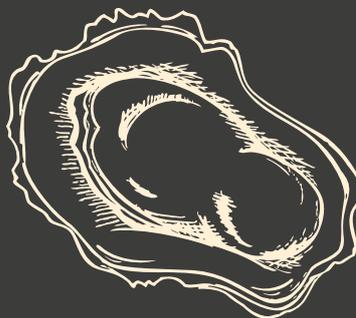
**N° 3** les 6 **13€90**  
 les 9 **18€90**  
 les 12 **23€90**

**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 DE DÉGUSTATION D'HUÎTRES** **26€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** **28€90**  
 6 claires n°3, crevettes roses, bulots, couteaux 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, 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 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 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 Madagascar coquillage du moment, un tourteau et un homard

## COQUILLAGES

**CREVETTES ROSES** les 8 **13€90**

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



**BULOTS À L'AÏOLI** les 12 **13€90**

**1 DEMI HOMARD MAYONNAISE** **25€90**

**1 TOURTEAU MAYONNAISE** **23€90**

**COQUILLAGES DU MOMENT** **12€90**

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



# Flammekueches

	ENTRÉE	PLAT
<b>FLAMMEKUECHE AUX LARDONS</b> Avec crème, oignons, lardons et fromage râpé	8€20	14€90
<b>FLAMMEKUECHE AU CHÈVRE</b> Avec crème, oignons, tomates confites, fromage de chèvre et sauce pesto	8€90	15€90
<b>FLAMMEKUECHE À LA FORÉZIENNE</b> Avec crème, oignons, lardons, fourme de Montbrison, champignons de Paris et fromage râpé	9€90	16€90
<b>FLAMMEKUECHE VÉGÉTARIENNE</b> Avec crème et oignons au curry, champignons, potimarron et fourme de Montbrison	9€90	16€90

Les grandes flammekueches sont accompagnées d'une salade verte

# CHOUCROUTES

<b>CHOUCROUTE DE LA MER</b> Saumon, cabillaud, dorade, crevette et sauce riesling	21€90
<b>CHOUCROUTE DES BRASSEURS</b> Saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre	17€90
<b>CHOUCROUTE SPÉCIALE MAÎTRE KANTER</b> Jarretton de porc, saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre	23€90
<b>CHOUCROUTE AU CONFIT DE CANARD</b> Cuisse de canard confite, saucisse de Francfort, saucisse fumée, lard et saucisson fumés, pommes de terre	23€90

# PÂTES

**PENNE AUX GAMBAS** 19€90  
Avec gambas, champignons,  
crème et coulis de langoustines

**PENNE AUX LÉGUMES** 16€90  
Poireaux, butternut, pleurotes,  
carottes et pois gourmands

# POISSONS

**RAIE AUX CAPRES** 17€50  
Pommes vapeur

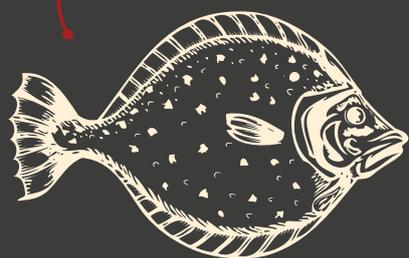
**PAVÉ DE SAUMON** 19€90  
**SAUCE RIESLING**  
Riz et poêlée de légumes

**TATAKI DE THON** 19€90  
Thon mariné citron vert/gingembre,  
pané aux graines et mi-cuit  
Jus réduit aux champignons  
poêlée de légumes et purée de butternut

**GAMBAS** 22€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** 24€90  
**COULIS DE LANGOUSTINES**  
Saumon, dorade, Saint-Jacques et gambas  
Riz et poêlée de légumes



# 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  
Bun's du Gruau Lorrain, steak haché Charolais,  
oignons et sauce burger  
servi avec frites et salade verte

**BURGER DE BŒUF FOREZIEN** 18€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** 18€90  
Bun's du gruau lorrain, volaille panée, oignons,  
mayonnaise à l'estragon  
Servi avec frite et salade verte

**BAVETTE DE BŒUF CHAROLAIS** 19€90  
**À L'ÉCHALOTE**  
Servi avec frites et salade verte

**ENTRECOTE DE BŒUF CHAROLAIS** 29€90  
350g  
Sauce poivre ou fourme, frites et salade verte

**ESCALOPE DE VOLAILLE GRATINÉE** 16€90  
**À LA FOURME DE MONTBRISON**  
Penne rigate

**FOIE DE VEAU VBF PERSILLÉ** 19€90  
Gratin dauphinois

**JARRETON BRAISÉ** 19€90  
Servi avec choucroute et pommes vapeur

**CUISSE DE CANARD CONFITE** 19€90  
**ET SA COMPOTÉE D'OIGNONS**  
Servie avec un gratin dauphinois

**ESTOUFFADE** 19€90  
**DE JOUE DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE**  
et ses petits légumes

# 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, 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

mk

# Menu Dégustation

36 €

## 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** 5€50

**\*\*FAISSELLE DE FROMAGE BLANC** 5€50  
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** 3€50  
1 boule de glace ou sorbet au choix

**\*\*2 BOULES** 5€50  
2 boules de glaces ou sorbets au choix

**3 BOULES** 6€50  
3 boules de 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 FAÇON PARIS BREST** 8€50  
Glace au praliné, sauce caramel et amandes grillées

**BABA AU RHUM** 7€90  
Rhum ambré, chantilly

**ANANAS FRAIS** 7€90  
Servi nature ou avec sauce chocolat ou chantilly

**\*\*ÎLE FLOTTANTE** 7€90  
Crème anglaise aux pralines

**SOUFFLÉ GLACÉ À LA VERVEINE** 8€50  
Et sa crème anglaise

**MÛLLEUX CHOCOLAT CŒUR COULANT** 8€50  
Crème anglaise et glace vanille

**\*\*TARTE TATIN "MAISON"** 8€50  
et sa glace à la crème d'Isigny

**FLAMMEKUECHE POMMES CALVADOS** 8€50  
Prise de commande le soir avant 22h

**\*\*CAFÉ GOURMAND** 8€50

**\*\*THÉ GOURMAND** 8€50

**IRISH COFFEE** 9€90  
Whisky Jameson, espresso et chantilly

**\*\*DESSERT DE LA SEMAINE** 7€90  
À midi du lundi au vendredi

## Coupes de Glaces

**CHOCOLAT LIÉGEOIS** 8€50  
Glaces chocolat noir et chocolat blanc Weiss, glace vanille de Madagascar, 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** 8€50  
Glaces noix de coco et vanille de Madagascar, sauce chocolat et chantilly

**COUPE MONTÉLIMAR** 8€50  
Glaces nougat et abricot, nougatine, coulis de fruits rouges et chantilly

**COUPE AMERICANO** 8€50  
Glaces cookies, cacahuète et vanille, caramel laitier, chantilly et amandes caramélisées

**COUPE FRUITS ROUGES** 8€50  
Sorbets fraise, framboise et cassis, coulis de fruits rouges et chantilly

**COUPE DES ILES** 8€50  
Sorbets mangue, noix de coco et ananas, ananas frais et chantilly

## Coupes alcoolisées

**COLONEL** 9€50  
Sorbet citron arrosé de vodka (3cl)

**TI'RHUM** 9€50  
Glace rhum-raisins arrosée de rhum (3cl)

**VELAY** 9€50  
Glace verveine arrosée de Verveine (3cl)