

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, pommes, jambon cru, toasts à la fourme de Montbrison, noix	7€90	13€90
<b>SALADE CESAR</b> Salades mêlées, émincé de volaille, œuf dur, croûtons, parmesan et sauce César	7€90	13€90
<b>SALADE LYONNAISE</b> Salade verte, lardons, croûtons et œuf poché	7€90	13€90
<b>RAVIOLES DU DAUPHINÉ "LABEL ROUGE"</b> gratinées a la fourme et émincé de jambon cru	8€90	15€90
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</b> ET SA SALADE D'ALGUES WAKAMÉ Crème de raifort	7€90	13€90
<b>ŒUF MIMOSA AU SAUMON FUME</b>	5€90	7€90
<b>COUTEAUX PERSILLES</b>	les 6 6€90	les 12 11€90
<b>TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE MAISON</b> Salade de lentilles et condiments		8€90
<b>SOUPE DE POISSON MAISON</b> Servie avec croûtons, rouille et fromage râpé		8€90

## Les Grandes Assiettes

<b>ASSIETTE PAYSANNE</b> salade verte , pommes, noix, jambon cru, râpée de pomme de terre, toast de fourme de Montbrison, terrine de foie, flammekueche lardons	18€90
<b>ASSIETTE VEGETARIENNE</b> salade verte, râpée, œuf poché, salade de lentilles, flammekueche poireaux	17€90



# NOS FRUITS DE MER

## HUÎTRES

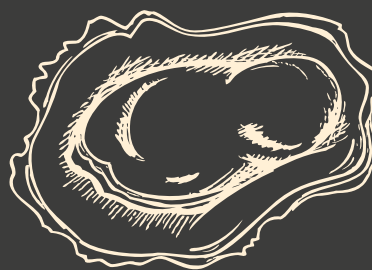
**N° 3** les 6 **11€90**  
 les 9 **16€90**  
 les 12 **21€90**

**N° 2** les 6 **13€90**  
 les 9 **19€90**  
 les 12 **25€90**

**HUÎTRES DU MOMENT** les 6 **12€90**  
 les 9 **18€90**  
 les 12 **24€90**

**PLATEAU D'HUÎTRES ET COQUILLAGES** **22€90**  
 9 claires n°3, 4 couteaux, amandes et vernis

**PLATEAU DE DÉGUSTATION D'HUÎTRES** **24€90**  
 4 claires n°3, 4 huitres 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** **24€90**  
 6 claires n°3, crevettes roses, bulots,  
 amandes, couteaux et vernis

**3 GOURMANDISES DE LA MER** **24€90**  
 6 claires n°3, crevettes roses, bulots

**PLATEAU DE MAÎTRE KANTER** **34€90**  
 6 claires n°3, crevettes roses, bulots,  
 amandes, couteaux, langoustines, vernis  
 et un demi tourteau

**PLATEAU DU PÊCHEUR** **44€90**  
 demi tourteau, demi homard,  
 crevettes roses, bulots et langoustines

**PLATEAU MAREYEUR** **76€90**  
 2 personnes  
 12 claires n°3 et 6 huîtres du moment,  
 crevettes roses, langoustines, bulots,  
 amandes, couteaux, vernis et un tourteau

**PLATEAU CHALUTIER** **98€90**  
 2 personnes  
 12 claires n°3 et 6 huîtres du moment,  
 crevettes roses, langoustines, bulots,  
 amandes, couteaux, vernis et un homard

**PLATEAU ROYAL** **122€90**  
 2 personnes  
 12 claires n°3 et 6 huîtres du moment,  
 crevettes roses, langoustines, bulots, amandes,  
 couteaux, vernis, un tourteau et un homard

## COQUILLAGES

**CREVETTES ROSES** les 8 **11€90**

**LANGOUSTINES** les 6 **11€90**  
 les 12 **19€90**

**BULOTS À L'AÏOLI** les 12 **11€90**

**DEMI HOMARD MAYONNAISE** l'un **24€90**

**TOURTEAU MAYONNAISE** l'un **22€90**

**AMANDES** les 6 **10€90**

**COUTEAUX** les 6 **6€90**

**VERNIS** les 4 **10€90**



# Flammekueches

## FLAMMEKUECHE AUX LARDONS

crème, oignons, lardons et fromage râpé

ENTRÉE

6€90

PLAT

11€90

## FLAMMEKUECHE AU CHÈVRE

crème, oignons, tomates confites, fromage de chèvre et huile aux herbes

7€90

13€90

## FLAMMEKUECHE À LA FORÉZIENNE

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

8€90

15€90

## FLAMMEKUECHE POIREAU ET SAUMON

crème, oignons, poireau, saumon frais et fumé

8€90

15€90

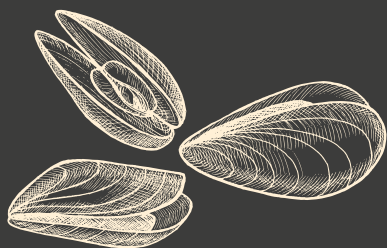
## FLAMMEKUECHE SAVOYARDE

crème, oignons, jambon cru, pomme de terre et reblochon

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 MARINIÈRES

15€90

### MOULES À LA CRÈME

16€90

### MOULES AU CURRY

16€90

### MOULES AU ROQUEFORT

17€90

# CHOUCROUTES

## CHOUCRUTE DE LA MER

saumon, lieu, dorade, crevettes et sauce beurre blanc

18€90

## CHOUCRUTE DES BRASSEURS

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

16€90

## CHOUCRUTE TAVERNE

saucisse de francfort, saucisse fumée, poitrine fumée, saucisson fumé et boudin noir

19€90

## CHOUCRUTE SPÉCIALE MAÎTRE KANTER

jarretton de porc, saucisse de Francfort, saucisse fumée, poitrine et saucisson fumés, pommes de terre

22€90

# PÂTES

**PENNE AUX GAMBAS** 18€90  
avec ail, persil, tomates confites,  
gambas et sauce pesto

**PENNE AUX LÉGUMES** 14€90  
poireau, butternut, carottes,  
pleurotes, pois gourmands

# POISSONS

**RAIE AUX CAPRES** 16€90  
pommes vapeur

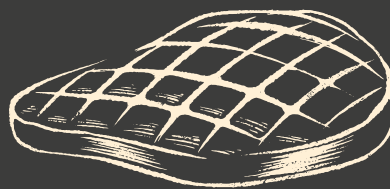
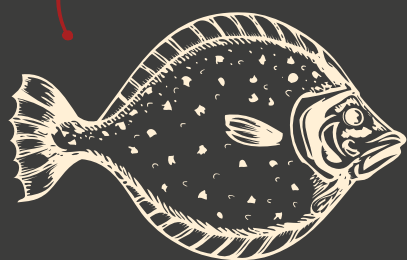
**ESCALOPE DE SAUMON** 17€90  
À L'OSEILLE  
Riz et poêlée de légumes

**TATAKI DE THON** 17€90  
thon mariné citron vert/gingembre,  
pané aux graines de sésame et mi-cuit  
servi avec une vinaigrette balsamique  
aux agrumes  
poêlée de légumes et purée de pomme de terre

**GAMBAS** 20€90  
DÉCORTIQUÉES ET PERSILLÉES  
riz et poêlée de légumes de saison

**DOS DE LIEU** 18€90  
SAUCE MOULES-CURRY  
pommes vapeur, poêlée de légumes

**SOLE MEUNIÈRE** 26€90  
tagliatelle de la maison "CORNAND"



# VIANDES

**TARTARE DE BŒUF VBF 180g** 16€90  
servi avec frites et salade verte

**TARTARE DE BŒUF VBF CAESAR 180g** 16€90  
un aller retour dans la poêle  
servi avec frites et salade verte

**BURGER DE BŒUF CHAROLAIS** 16€90  
Bun's du Gruau Lorrain, steak haché Charolais,  
oignons et sauce burger  
servi avec frites et salade verte

**BURGER DE BŒUF CHAROLAIS** 17€90  
À LA FORÉZIENNE  
râpée de pommes de terre, steak haché Charolais,  
oignon, sauce burger et fourme de Montbrison  
servi avec frites et salade verte

**BURGER DE BŒUF CHAROLAIS** 17€90  
À LA SAVOYARDE  
Bun's du gruau lorrain, steak haché charolais,  
oignons, reblochon, poitrine grillée  
servi avec frites et salade verte

**BAVETTE DE BŒUF CHAROLAIS** 18€90  
POÊLÉE À L'ÉCHALOTE  
frites et salade verte

**ENTRECOTE DE BŒUF CHAROLAIS** 26€90  
350g POÊLÉE  
Sauce poivre ou fourme, frites et salade verte

**ESCALOPE DE VOLAILLE GRATINÉE** 15€90  
À LA FOURME DE MONTBRISON  
Tagliatelle de la maison "Cornand"

**FOIE DE VEAU VBF PERSILLE** 18€90  
Purée de pomme de terre

**JARRETON BRAISE** 18€90  
Servi avec choucroute et pommes vapeur

**TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE** 16€90  
Petits légumes et pomme vapeur

**ANDOUILLETTE (5A)** 18€90  
SAUCE LYONNAISE (OIGNONS, TOMATES)  
frites et salade verte

# LES MENUS

## MENU MAITRE KANTER

Entrée + Plat\* 19€50  
ou Plat + Dessert\*

Entrée + Plat + Dessert\* 25€50

\*hors boisson

### ENTRÉE

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

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

**SALADE CESAR**  
salades mêlées, émincé  
de volaille, œuf dur, croûtons,  
parmesan et sauce César

**RAVIOLES DU DAUPHINÉ  
"LABEL ROUGE"**  
gratinées a la fourme  
et émincé de jambon cru

**SOUPE DE POISSON  
MAISON**  
Servie avec croûtons, rouille  
et fromage râpé

**ŒUF MIMOSA  
AU SAUMON FUMÉ**

### PLAT

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

**PIÈCE DU BOUCHER  
POÊLÉE, SAUCE POIVRE**  
salade verte et pommes frites

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

**RAIE AUX CAPRES**  
pommes vapeur

**ESCALOPE DE SAUMON  
À L'OSEILLE**  
Riz et poêlée de légumes

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

**ESCALOPE DE VOLAILLE  
GRATINÉE  
À LA FOURME  
DE MONTBRISON**  
Tagliatelle  
de la maison "Cornand"

### DESSERT

**FOURME  
DE MONTBRISON**

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

**LA TARTE  
DU MOMENT**

**MOUSSE  
AU CHOCOLAT WEISS**

**CRÊPES  
FAÇON SUZETTE**

**ILE FLOTTANTE**  
crème anglaise

**CAFÉ OU  
THÉ GOURMAND**

**MOELLEUX CHOCOLAT  
CŒUR COULANT**  
crème anglaise

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



# Menu Dégustation

34 €

## Entrée

### ASSIETTE DE CREVETTES ROSES MAYONNAISE

#### SALADE LYONNAISE

Salade mêlée, croûtons, lardons, œuf poché, tomates

#### 6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3

Servies avec vinaigre à l'échalote et pain de seigle

#### SAUMON FUMÉ,

Salade d'algues wakamé, crème de raifort

#### FLAMMEKUECHE À LA FORÉZIENNE

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

## Plat

#### PENNE AUX GAMBAS

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

#### BAYETTE DE BŒUF CHAROLAIS

Poêlée à l'échalote servie avec frites et salade verte

#### DOS DE LIEU SAUCE MOULES-CURRY

Servi avec pomme de terre vapeur et poêlée de légumes

#### CHOUCROUTE DE LA MER

Saumon, lieu, dorade, crevettes et sauce beurre blanc

#### BURGER DE BŒUF CHAROLAIS A LA FOREZIENNE

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

## Dessert de la carte

## Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

Plat + Dessert + Boisson

11€90

### Plat

ESCALOPE DE VOLAILLE

STEAK HACHÉ

ESCALOPE DE SAUMON

SAUCISSE DE FRANCFORT

Servis avec : Frites ou pâtes fraîches  
ou purée ou poêlée légumes.

### Dessert

COUPE DE GLACES

2 boules

CRÊPE au sucre, au chocolat chaud  
ou au Nutella

### Boisson au choix

JUS DE FRUITS 25 cl / COCA-COLA  
LIMONADE / ORANGINA  
SIROP À L'EAU



# LES DESSERTS

## FROMAGES

<b>FOURME</b> de Montbrison	4€90
<b>REBLOCHON</b>	4€90
<b>ST MARCELLIN</b> de la mère Richard	6€90
<b>FAISSELLE DE FROMAGE BLANC</b> crème ou coulis de fruits rouges	4€90



## Parfums

**Glaces** chocolat noir, chocolat blanc, café expresso, vanille, caramel, nougat, verveine, noisette, rhum-raisins, praliné, pistache et crème d'Isigny

**Sorbets** Cassis, framboise, fraise, abricot, noix de coco, mangue, citron, ananas, passion

## Coupes

<b>1 BOULE</b> glace ou sorbet au choix	2€90
<b>2 BOULES</b> glaces ou sorbets au choix	3€90
<b>3 BOULES</b> glaces ou sorbets au choix	4€90
<b>SUPPLÉMENT</b> chantilly, sauce chocolat ou coulis de fruits rouges	1€

## Gourmandises

<b>CRÊPES</b> façon Suzette	6€90	<b>ÎLE FLOTTANTE</b> Avec sa crème anglaise	6€90
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> à la vanille Bourbon	6€90	<b>SOUFFLÉ GLACÉ ARDÉCHOIS</b> Crème anglaise	7€90
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> au chocolat Weiss	6€90	<b>MOELLEUX CHOCOLAT CŒUR COULANT</b> Crème anglaise, chantilly et glace crème d'Isigny	7€90
<b>PROFITEROLES "MAISON"</b> au chocolat Weiss	7€90	<b>TARTE DU MOMENT</b>	6€90
<b>PROFITEROLES FAÇON PARIS BREST</b> Glace praliné, sauce caramel et amandes grillées	7€90	<b>CAFÉ GOURMAND</b>	6€90
<b>BABA AU RHUM</b> rhum ambré, chantilly	6€90	<b>THÉ GOURMAND</b>	7€90
<b>ANANAS FRAIS</b> servi nature ou avec sauce chocolat ou chantilly	6€90	<b>IRISH COFFEE</b> Whisky Jameson, espresso et chantilly	9€90

## Coupes de Glaces

<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> glaces chocolat noir et chocolat blanc Weiss, glace vanille de Madagascar, perles de chocolat, sauce chocolat et chantilly	7€90	<b>ESCALE PRALINS</b> crèmes glacées noisette et vanille, tuile craquelin, caramel laitier et chantilly	7€90
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> glaces café et vanille de Madagascar, café espresso et chantilly	7€90	<b>CUPIDON</b> Crème glacée chocolat blanc, sorbets passion et framboise, crumble, coulis de fruits rouges et chantilly	7€90
<b>CARAMEL LIÉGEOIS</b> glaces caramel et vanille de Madagascar, sauce caramel et chantilly	7€90	<b>COUPE FRUITS ROUGES</b> Sorbets fraise, framboise et cassis, coulis de fruits rouges et chantilly	7€90
<b>COUPE WEISS</b> glaces chocolat noir et chocolat blanc Weiss, glace vanille de Madagascar, chantilly	7€90	<b>COUPE DES ILES</b> Sorbets mangue, noix de coco et ananas, ananas frais et chantilly	7€90
<b>COUPE BOUNTY</b> glaces noix de coco et vanille de Madagascar, sauce chocolat et chantilly	7€90	<b>COUPE FAÇON "COLONEL"</b> Sorbet citron arrosé de liqueur de bergamote (3cl)	8€90
<b>COUPE MONTÉLIMAR</b> glaces nougat et abricot, nougatine, coulis de fruits rouges et chantilly	7€90	<b>TI'RHUM</b> Glace rhum-raisins arrosée de rhum (3cl)	8€90
		<b>VELAY</b> glace verveine arrosée de Verveine (3cl)	8€90