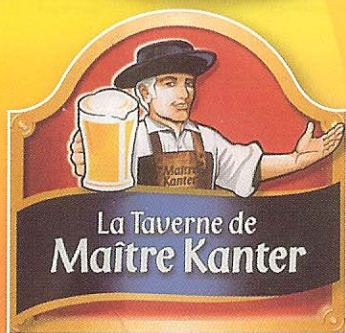


De Midi à Minuit - 7 jours sur 7



ÉTÉ 2005

La qualité Maître Kanter
à votre service

Le plat du Jour

7,00 €

midi et soir sauf week-ends

Formule midi express

Tous les midis sauf week-ends

10,00 €

1 entrée + 1 plat
ou
1 plat + 1 dessert

Entrée au choix

Œuf mayonnaise
Tartare tomate et concombre
Salade de géliers

Plats au choix

Plat du jour
Steack haché - frites (180 g environ)
Choucroute brasserie
Flammenküche Maître Kanter

Dessert au choix

Tarte tatin aux abricots
Ile flottante
Glace 2 boules

Le menu de Maître Kanter

23,00 €

Entrée au choix

Assiette de coquillages farcis au beurre aillé
6 huîtres Marennes n°3

Soupe du pêcheur, croûtons, rouille, emmental
Salade du Chef

Œuf cocotte au foie gras

Feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade

Plat au choix

Brochette de saumon au curry
Choucroute Brasserie

Mix grill

(émincé de bœuf, poitrine, poulet, magret de canard, agneau)

Tartare tradition de la Taverne

Jarret de porc braisé au four

Cuisse de canard confite, pommes persillées

Andouillette 5 A grillée
sauce moutarde à l'ancienne

Dessert au choix

Profiteroles au chocolat (3 choux)

Tarte Tatin, boule vanille

Fromage blanc, coulis framboise ou sucre

Tarte fine (au choix)

La coupe de glaces (3 boules)

Ile flottante, crème anglaise

Assiette de fromages et sa petite salade

Tout changement sera facturé à la carte.

**Menu
Petit Maître**

7,50 €

Jusqu'à 12 ans

Steack haché, saucisse de Francfort,
nuggets de poulet, jambon grillé
Garniture au choix
Dessert : coupe de glace 2 boules
Boisson au choix (servie au verre) :
Pepsi ou Volvic fraise

Vous êtes tout de suite dans l'ambiance

www.tavernes-maitre-kanter.com



Les bières à la pression

	25 cl e	50 cl e
Kanterbräu	2,90	5,50
Gold Kanterbräu	3,15	6,00
Blanche de Bruges	3,35	6,35
Grimbergen	3,45	6,50

Le Vignoble Alsacien

Vins de domaine (Alsace A.O.C.)

	1/2 Bout. e	Bout. e
Sylvaner	9,50	16,50
Vin blanc sec, frais et fruité, pour fruits de mer, poissons et charcuterie.		
Riesling	10,50	16,60
Vin blanc sec, fier, viril, racé et fruité, délicat, incomparable pour les fruits de mer, poissons et choucroutes.		
Pinot Noir, rosé d'Alsace	12,50	21,50
Vin rosé sec, délicieusement fruité, très apprécié pour son charme et son originalité, accompagne avec bonheur tous les mets.		
Gewurztraminer	12,50	21,50
Vin blanc racé, corsé et bien charpenté au bouquet enchanteur, pour les plats élevés, fromages et desserts.		
Pinot blanc	10,50	16,60
Vin blanc sec, bien équilibré, souple et nerveux s'emploie partout ou l'usage de blanc s'impose.		
Pinot Gris	13,50	23,50
Vin blanc capiteux, opulent et corsé au fruité discret avec foie gras et viandes en sauces.		
Gewurztraminer Grand Cru		32,50
Riesling grand cru		26,50
Crémant d'Alsace A.O.C. (méthode traditionnelle)		22,10
Le verre d'Alsace 17 cl A.O.C.	3,10	
Le verre de vin moelleux 17 cl A.O.C.	3,10	

Les Vins du Bordelais

	A.O.C. 1/2 Bout. e	Bout. e
Château de Lisennes (Bordeaux)	8,40	13,50
Château La Couronne (Montagne-St-Émilion)	14,25	25,50
Château La Blancherie Peyret (Graves)	13,20	23,90
Château La Tour de Jeandemain (Fronsac)		31,00
Château Carbonnieux (Pessac-Léognan)		46,00

Les apéritifs et cocktails

Le cocktail de la Taverne, 20 cl	6,50
Le cocktail Tahiti sans alcool aux jus de fruits	5,10
Le Lillet (blanc ou rouge) 10 cl	3,90
L'Americano maison, 6 cl	4,70
La sangria maison, 17 cl	4,05
Le Pineau des Charentes blanc ou rouge, 5 cl, A.O.C.	3,15
Le kir de Maître Kanter, 10 cl	4,30
Crème de pêche et Crémant d'Alsace.	
Le kir maison, 10 cl	2,85
Cassis, mûre, framboise, cerise, pêche	
Le kir Royal, 10 cl	6,30
Cassis, mûre, framboise, cerise	
La coupe de champagne, 10 cl	6,50
Le Cognac apéritif (Cognac, Schwepes), 10 cl	4,40
Les Whiskies (voir carte annexe), 2 ou 4 cl	
Les anis (Ricard, Pastis, Berger), 2 cl	2,90
Les vins cuits, 5 cl	3,00
Martini blanc ou rouge, Porto blanc ou rouge, Suze, Campari.	
Les jus de fruits, 25 cl	2,35
Les sodas (Pepsi, Orangina, etc.)	2,70
Le cidre bouché brut, 75 cl, A.O.C.	10,55

Vin au verre (Bordeaux rouge, blanc, rosé - A.O.C.)

Verre 17 cl	2,40 €
Pichet 25 cl	3,50 €
Pichet 50 cl	6,50 €

Français

	e	e
Pécharmant A.O.C.	12,50	22,50
Bergerac rouge A.O.C.	9,10	14,60
Charentais blanc, rouge, rosé (Vin de pays)	6,80	10,20

Les Vins du Val de Loire A.O.C.

Saumur Champigny	12,90	20,75
St-Nicolas de Bourgueil	12,25	20,10
Sancerre rouge	15,85	29,35

Les Vins Rosés

Côte de provence A.O.C.	9,55	14,75
Château de Lisennes (Clistet)	8,40	13,50
Bergerac rosé A.O.C.	8,95	14,45
Sancerre rosé	15,85	29,35

Les Vins Blancs

Château de Lisennes (Entre-deux-Mers)	8,40	13,50
Muscadet Sèvres du Maine sur Lie A.O.C.	9,50	16,50
Bergerac blanc A.O.C.	8,95	14,45
Sancerre blanc	15,85	29,35
Château La Blancherie Peyret (Graves)	12,15	21,15
Château Carbonnieux (Pessac-Léognan)		42,00

Les Champagnes A.O.C.

Champagne Deutz	25,60	47,80
Champagne Magnum (1,5 l) Deutz		85,00
Champagne Bollinger "Grande Année" 1996		121,00
Champagne Laurent Perrier "Cuvée Grand Siècle"		125,00

Les Eaux Minérales

	1 e	1/2 e	1/4 e
Eaux minérales	4,30	3,20	2,50
Evian, Badoit, Ferraele, Perrier (33 cl), etc.			
1 carafe d'eau est mise gracieusement à votre disposition.			

La Taverne de Maître KANTER décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels ou de vêtements, même si le personnel par délicatesse et votre confort vous a aidé à déposer vos vêtements au porte manteau.

Pour tout règlement par chèque, nous vous remercions de présenter une carte d'identité. Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les Tickets Restaurants.

INSEE : 631 820 206 00011 Angoulême - INSEE : 393 735 220 00013 Périgueux - INSEE : 439 227 927 00019 Bordeaux
Ouvert 7 jours sur 7 - Restauration de Midi à Minuit - Prix nets - (TVA 19,6 % comprise).
Contenance de la verrerie : Apéritifs 5 cl, Anis et Baty 2 cl, Alcools et Liqueurs 4 cl, Whisky 4 cl, 1/2 bouteille 37,5 cl, bouteille 75 cl.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Angoulême

12 Place de l'Hôtel de Ville
16000 ANGOULEME
Tél. : 05.45.95.41.14
Fax : 05.45.94.34.03
Email : tmkham@aol.com



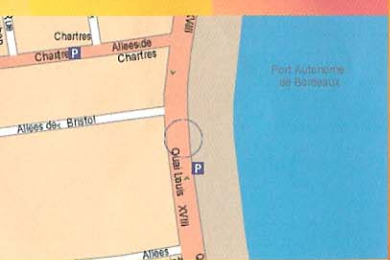
Perigueux

1 avenue Georges Pompidou
24000 PERIGUEUX
Tél. : 05.53.35.08.00
Fax : 05.53.53.77.46
Email : tmkperigueux@aol.com



Bordeaux

17 quai Louis XVIII
33000 BORDEAUX
Tél. : 05 56 01 01 01
Fax : 05.56.44.83.68
Email : tmkbordeaux@wanadoo.fr



Les fruits de mer de notre banc d'Écaille

Le Panaché d'huîtres 20,30 €
Papin, Marennes Oléron, 6 fines de Claire n°3, 6 spéciales n°2

L'assiette du Mareyeur 16,00 €
3 huîtres, 3 crevettes roses, 1 langoustine, 3 palourdes, 2 moules, 2 bulots, bigorneaux, 4 amandes

Les plateaux

Plateau Maître Kanter (1 pers.) 39,00 €
1 tourteau, 6 huîtres Papin n°3, 4 moules d'Espagne, bulots, 4 amandes, 6 palourdes 3 langoustines, 4 crevettes roses, bigorneaux

Plateau de crustacés cuits (1 pers.) 26,00 €
1 tourteau, bigorneaux, 9 bulots, 6 crevettes roses, 4 langoustines, 2 écrevisses

Le prestige de la mer (2 pers.) avec 1 homard flambé pour 2 96,50 €
9 huîtres PAPIN spéciales n°2, 9 huîtres PAPIN fines n°3, 6 amandes, 4 moules d'Espagne, bulots, bigorneaux, 12 palourdes, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 1 tourteau, 2 1/2 homards flambés

Les huîtres

Papin, Marennes Oléron les 6 les 9 les 12
Fines de Claires N°3 9,80 14,50 18,60
Les Spéciales N°2 10,90 16,50 21,90

Les coquillages & crustacés

Bulots sauce aoili 7,90 €
Crevettes roses (les 12) 11,20 €
Bigorneaux au beurre 6,80 €
Buisson de langoustines (les 12) 14,80 €
Tourteau entier mayonnaise 11,80 €

De notre vivier

Homard vivant grillé (400 à 600 g) flambé 34,50 €
Tourteau grillé flambé au Cognac (400 à 600 g) 13,00 €

Les moules - selon arrivage

Les moules sont accompagnées de frites
Moules marinières 7,50 €
Moules à la crème 7,80 €
Moules au curry 7,90 €

Les salades

Tartare tomate et concombre au vinaigre balsamique 5,00 €
Tomate, concombre, feta, toast tapenade, basilic
Salade du Chef 5,50 €
Salade mélangée, champignons émincés, jambon, emmental morceau, crème épaisse, œuf, paprika
Salade croquante de petits légumes 6,00 €
Salade, achars de légumes, avocat, œuf, citron
Salade de blanc de volaille au curry à l'indienne 6,50 €
Pâtes farfallas et poulet à l'indienne
Salade de gésiers de volaille confits au vinaigre de Xérès 6,80 €
Salade grecque 7,50 €
Salade, tomate, concombre, olives, feta, citron, coriandre
Salade de calamars à la niçoise 7,90 €
Salade, calamars, tomate, poivron, surimi, œuf, toast tapenade
Salade exotique 8,80 €
Salade, avocat, crevettes, écrevisses, surimi, ananas, crème, œuf

Les grandes assiettes gourmandes

Elles peuvent faire un repas complet
Grande salade périgourdine 12,80 €
Salade, foie gras de canard, lardons, gésiers, magret de canard fumé, haricots verts, tomate, croûtons, noix
Grande salade océane 12,80 €
Salade, saumon fumé, surimi, crevette rose, langoustine, cocktail de fruits de mer, tomate, œuf, herbes
Grande salade exotique 12,90 €
Salade, avocat, pamplemousse, surimi, tomate, cœur de palmier, ananas, épis de maïs, amandes grillées, herbes, écrevisses
Assiette de saumon fumé blinis et crème 12,60 €
Toasts, citron, beurre
Foie gras de canard mi-cuit, fleur de sel, toasts 15,60 €

Les entrées chaudes et froides

Œufs mayonnaise 4,00 €
Assiette de coquillages farcis au beurre aillé 7,60 €
Feuilleté de chèvre chaud et salade aux lardons 7,20 €
Œuf cocotte maison au foie gras de canard 7,60 €
Omelette fromage, salade verte 6,10 €
Carpaccio de bœuf, citron, huile d'olives, aux baies rouges, frites 8,90 €
Soupe du pêcheur, croûtons, rouille, emmental 7,10 €

Les flammenkûches

Un délice à déguster à l'apéritif! - Tarte flambée selon la recette traditionnelle.
Traditionnelle Maître Kanter 7,10 €
Fromage blanc, crème fraîche, oignons, lardons, emmental
Océane au saumon fumé 8,10 €
Fromage blanc, crème fraîche, oignons, saumon fumé, citron, emmental
Romaine 6,90 €
Tomate, champignons, jambon, mozzarella, olives, origan



Pour tous règlements par chèque, nous vous remercions de présenter une carte d'identité.
Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les Tickets Restaurants.

OUVERT de MIDI à MINUIT
SERVICE CONTINU

Les poissons

Selon arrivage de poissons frais

Brochette de saumon au curry, riz basmati 11,80 €
Sole meunière ou grillée, pommes vapeur (300 à 400 g) 23,10 €
Blanc de seiche grillée tandori, riz basmati 12,20 €
Choucroute de la mer Maître Kanter 14,90 €
Saumon, lieu fumé, poisson blanc, crevettes roses, moules, beurre blanc, pomme de terre
Cuisses de grenouilles à la persillade (250 g), frites 11,50 €
Sandre rôti sur sa peau, poêlée de légumes 15,60 €
Noix de Saint-Jacques à la persillade 22,50 €

Les choucroutes

Et si d'aventure, malgré l'abondance, vous voulez encore un peu ou beaucoup de choucroute, n'hésitez pas ! Notre plaisir passe par le vôtre.

Choucroute brasserie 8,60 €
Francfort, Montbéliard, Nuremberg, poitrine fumé, saucisson à l'ail, pommes de terre
Choucroute spéciale Maître Kanter 13,50 €
Jarret de porc, Francfort, Montbéliard, Nuremberg, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre
Choucroute royale d'Alsace 17,20 €
Jarret de porc, Francfort, Montbéliard, Nuremberg, poitrine fumée, saucisson à l'ail, cuisse de canard, pommes de terre
Choucroute de la mer Maître Kanter 14,90 €
Saumon, lieu fumé, poisson blanc, crevettes roses, moules, beurre blanc, pomme de terre

Les tartares

Préparation minute

Tartare de saumon frais, citron, marinade et herbes 13,00 €
Tartare grande tradition minute de bœuf et ses condiments 12,50 €
Carpaccio de bœuf, citron, huile d'olives, aux baies rouges, frites 8,90 €

La boucherie

Carré d'agneau à la fleur de thym (15 mn de cuisson) 24,00 €
Jarret de porc braisé au four (500 g - 15 mn de cuisson) 11,50 €
Mix grill de la Taverne 13,50 €
Bœuf émincé, poitrine, poulet, magret de canard, agneau
Brochette de bœuf, frites (200 g) 14,00 €
Onglet de bœuf à la fondue d'échalote (220 g) 14,30 €
Entrecôte grillée (échalotes crues façon bordelaise) (220 g) 14,90 €
Brochette d'agneau et ses petits légumes 15,30 €
Filet de bœuf au poivre vert (200 g environ) 21,00 €
Steack haché de bœuf (200 g) à cheval, frites 9,50 €
Cuisse de canard confite, pommes persillées 11,80 €
Magret de canard émincé, sauce poivre vert (220 g) 13,90 €
Andouillette grillée AAAAA à la moutarde ancienne 14,00 €
(Association Agréée Amateurs Andouillette Authentiques)
Émincé de volaille sauté au citron 12,50 €

Les garnitures au choix : pâtes maison, pommes persillées, petits légumes, frites, riz, haricots verts, chou-crouste, pommes vapeur...
Les sauces au choix : sauce poivre, sauce moutarde, fondue d'échalotes, sauce bordelaise, sauce béarnaise.

Prix nets, T.V.A. 19,6 % comprise