

• LE MIDI •



LE TARAVO
CAFÉ-BRASSERIE

WWW.LETARAVO-ANNECY.COM



**BEAUCOUP DE CONVIVIALITÉ AVEC
UN FOND DE TRADITION CORSE,
BIENVENUE AU TARAVO**



AURÉLIE & MATHIEU



NOS BIÈRES & SOFTS

NOS BIÈRES À LA PRESSION

| | 25CL | 50CL |
|---|----------------|------|
| • BIONDA ® • Bière blonde Corse | 3,40 | 6,60 |
| • PIETRA ® • Ambrée Corse brassée à la châtaigne | 3,90 | 7,60 |
| • BIÈRE DU MOMENT | Nous consulter | |
| • BIÈRE SIROP/MONACO | 3,60 | 7,00 |
| • PICON ® • Bière | 4,00 | 7,80 |

BIÈRES À LA BOUTEILLE

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| • DESPERADOS, CORONA • (33 cl) | 5,00 |
| • BIÈRES DU MOMENT | Nous consulter |

NOS BOISSONS FROIDES

| | |
|---|------|
| • SIROPS à l'eau • (25 cl) | 2,40 |
| • DIABOLO • (25 cl) | 2,80 |
| • 1/4 SAINT-YORRE • (33 cl) | 3,00 |
| • ORANGES PRESSÉES • (25 cl) | 3,70 |
| • JUS DE FRUITS • Granini (25 cl) | 3,50 |
| • LIPTON ICE TEA • (25 cl) PEPSI, PEPSI MAX • (33 cl) | 3,50 |
| • ORANGINA, SCHWEPPE AGRUM' OU TONIC • (25 cl) | 3,50 |

NOS BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|------|
| • CAFÉ • Espresso | 1,60 |
| • CAFÉ • Déca, allongé, noisette | 1,70 |
| • TISANE • Verveine, Rooibos, Chai, Orangers de taormine | 3,20 |
| • THÉ • Demandez-nous notre carte des thés. (Blanc, Ceylan, Noir de Chine, Vert (Japon), Vert (Chine), Oolong) | 3,20 |
| • IRISH COFFEE | 5,50 |





NOS APÉRITIFS

| | |
|---|------|
| • KIR • Cassis, framboise, pêche, châtaigne (12 cl) | 3,30 |
| • KIR PÉTILLANT • (12cl) | 4,30 |
| • PASTIS • 51, Ricard, Casanis (2 cl) | 2,40 |
| • MARTINI • Rouge ou Blanc • PORTO ROUGE, SUZE (5 cl) | 3,70 |
| • AMERICANO • (6 cl) | 6,00 |
| • SPRITZ • (25 cl) | 7,00 |

NOS APÉRITIFS CORSES

| | |
|--|------|
| • LIQUEUR DE MYRTE • (4 cl) | 4,00 |
| • CAP CORSE • Vin cuit (5 cl) | 3,90 |
| • CAP D'AJACCIO • Cap Corse avec limonade, orange, fruits (12 cl) | 4,40 |

NOS PÉTILLANTS

| |  12CL |  75CL |
|--|--|--|
| • PÉTILLANT • Veuve Lalande | 4,00 | 24,00 |
| • CHAMPAGNE • Dom. CATTIER Brut Premier Cru | 10,00 | 60,00 |
| • MUSCAT PÉTILLANT • Domaine Casanova | 5,00 | 28,00 |

NOS DIGESTIFS

| | |
|---|------|
| • POIRE WILLIAMS, MIRABELLE, GÉNÉPI, GET 27, MALIBU, BAILEYS, EAU DE VIE DE MYRTE (4 cl) | 6,00 |
| • CALVADOS • Maison DROUIN AOC • COGNAC • ABK6 VS • CHARTREUSE • (4 cl) | 7,50 |
| • LIQUEURS • Myrte, Limoncello (4 cl) | 4,00 |
| • WHISKIES • Dalwhinnie, Lagavulin, Togouchi (4 cl) | 8,50 |
| • WHISKEY • Jack Daniels (4 cl) | 6,00 |
| • RHUMS • Diplomatico (4 cl) | 7,50 |
| • RHUMS • Plantation Rum XO (4 cl) | 8,50 |



NOS COCKTAILS

NOS COCKTAILS ALCOOLISÉS

| | |
|--|------|
| • SPRITZ • Apérol, vin blanc pétillant, tranche d'orange (25 cl) | 7,00 |
| • AMERICANO • Martini rouge, Campari, eau gazeuse, orange (15 cl) | 6,00 |
| • PINA COLADA • Rhum blanc, jus d'ananas, glace noix de coco (30 cl) | 8,00 |
| • PUNCH AGRUME • Rhum, oranges pressées, jus de pamplemousse et citron vert (30 cl) | 8,00 |
| • CAÏPIRINHA • Cachaça, citron vert et cassonade (12 cl) | 8,00 |
| • MARGARITA • Tequila, citron vert, Cointreau et sucre de canne (20 cl) | 8,00 |
| • GIN FIZZ • Gin, triple sec, sucre de canne et citron vert (12 cl) | 8,00 |
| • LE FRUITÉ • Vodka, limoncello, crème de framboise et glace citron (30 cl) | 8,00 |
| • MOJITO • Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse (30 cl) | 8,00 |
| • BLODDY MARY • Vodka, jus de tomate et citron, sauce Worcestershire, tabasco, sel céleri (25 cl) | 8,00 |
| • TEQUILA SUNRISE • Tequila, orange pressée, sirop de grenadine (20 cl) | 8,00 |
| 🍷 RED MILKSHAKE • Glace bruccio, crèmes de framboise et de cassis, eau de vie de Myrte (30 cl) | 8,00 |
| • LE TARAVO • Gin, citron vert et glace clémentine (20 cl) | 8,00 |

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

| | |
|---|------|
| • VIRGIN MOJITO • Citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse (30 cl) | 6,00 |
| • LA MOUETTE • Jus de fraise, sorbet citron et limonade (30 cl) | 6,00 |
| • BELLA LUNA • Oranges pressées, jus d'ananas, jus de citron vert (30 cl) | 6,00 |
| 🍷 MILK SHAKE CORSE • Glace bruccio, jus de fraise, sirops de framboise et cassis (30 cl) | 6,00 |
| • CAFÉ FRAPPÉ • Espresso, sirop d'orgeat et sucre de canne (30 cl) | 6,00 |



LE TARAVO CAFÉ-BRASSERIE

NOS VINS ROUGES

| | 12 CL | 25 CL | 50 CL | 75 CL |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| ROUGES LÉGERS | | | | |
| • JONGIEUX AOC • Domaine Raymond fils • La cave du Prieuré Cépage Gamay | | | | 23,00 |
| • CÔTES DE GASCOGNE IGP • Villa Dria • Clef de Sol Cépages Merlot, Cabernet | 3,70 | 7,20 | 14,20 | 21,00 |
| • CÔTES DE NUITS-VILLAGES • Domaine Desertaux Ferrand • Les Perrières Cépage Pinot Noir | | | | 52,00 |
| • ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOC • Domaine Laurent Mabileau Cépage Cabernet franc | 4,40 | 8,60 | 17,00 | 25,00 |
| ROUGES SUAVES | | | | |
|  SARTÈNE AOP • Domaine San Micheli Cépages Carignan, Niellucciu, Sciaccarellu | | | | 38,00 |
|  AJACCIO AOC • Pietrella Cépage Sciaccarellu | 4,60 | 9,00 | 17,80 | 27,00 |
| • CROZE HERMITAGE • Domaine Remizières Cépage Syrah | | | | 32,00 |
| • PESSAC-LÉOGNAN AOP • Château d'Eyrans Cépages Cabernet sauvignon et franc, Merlot | | | | 48,00 |
| • VIVARAIS AOC (RHÔNE) • Domaine Gallety • Haute-Vigne Cépages Syrah, Grenache | 5,00 | 9,80 | 19,40 | 29,00 |
| • VINS DE VIENNE • HELVICUM • Cuilleron, Villard, Gaillard Cépage Syrah | | | | 49,00 |
|  CORSE AOP • Terra Nostra Cépage Niellucciu | 3,90 | 7,60 | 15,00 | 22,00 |
| ROUGES PUISSANTS | | | | |
|  CALVI AOC • Domaine Maestracci • E. Prove Cépages Syrah, Niellucciu, Grenache, Sciaccarellu | 6,10 | 12,00 | 23,80 | 35,00 |
| • BAUX DE PROVENCE AOC • BIO • Château Estoublon Cépages Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault | | | | 43,00 |
| • TERRASSES DU LARZAC • Domaine Paul Mas Cépages Syrah, Mourvèdre, Grenache | 4,40 | 8,60 | 17,00 | 25,00 |
| • RASTEAU AOC • Maison Cayran Cépages Grenache noir, Syrah | 4,90 | 9,60 | 19,00 | 28,00 |
| • CAHORS AOC • Château Nozières Cépage Malbec | 4,90 | 9,60 | 19,00 | 28,00 |
|  PATRIMONIO AOC • Orenca di Gaffory Cépages Niellucciu, Vermentino | | | | 43,00 |

NOS VINS BLANCS

| | 12 CL | 25 CL | 50 CL | 75 CL |
|--|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| BLANCS SECS | | | | |
| • CHIGNIN AOC • Domaine Jean Charles Girard Madoux Cépage Jacquère | 3,80 | 7,40 | 14,60 | 22,00 |
| • TOURAINÉ AOC • Domaine Bellevue Cépage Sauvignon | 4,20 | 8,20 | 16,20 | 24,00 |
|  • CALVI AOC • Domaine Maetracci • E. Proue Cépage Vermentino | | | | 35,00 |
| • SAINT-VÉRAN • Domaine Paradis • Vigneron Buxy Cépage Chardonnay | | | | 27,00 |
|  • AJACCIO AOC • Pietrella Cépage Vermentino | 4,60 | 9,00 | 17,80 | 27,00 |
| BLANCS RONDS | | | | |
| • CHIGNIN-BERGERON AOC • Savoie Y. Girard Madoux Cépages Roussanne, Bergeron | 5,00 | 9,80 | 18,40 | 28,00 |
| • GARD IGP • Cellier des Chartreux Origine Cépage Chardonnay | 4,30 | 8,40 | 16,50 | 24,00 |
| • AOC CAIRANNE AOC • Côtes du Rhône Cépages Grenache, Roussanne, Marsanne | 4,70 | 9,20 | 18,20 | 27,00 |
| • SAINT-PERAY AOC • Rhône François Villard Cépages Roussanne, Marsanne | | | | 45,00 |
| BLANCS MOELLEUX | | | | |
| • UBY N°4 IGP • Côtes de Gascogne Cépage Gros et petit Manseng | 3,90 | 7,60 | 15,00 | 22,00 |
|  • ÎLE DE BEAUTÉ IGP • Domaine Casanova Cépage Muscat | 5,20 | 10,20 | 20,20 | 30,00 |

NOS VINS ROSÉS

| | | | | |
|--|------|-------|-------|-------|
|  • TERRA NOSTRA AOP • Vin de corse | 3,70 | 7,20 | 14,20 | 21,00 |
|  • TENDANCE CASANOVA GRIS AOP • Vin de corse | 5,50 | 10,50 | 21,00 | 30,00 |
| • BAUX DE PROVENCE BIO AOP • Château Estoublon | | | | 38,00 |





NOS ENTRÉES & ASSIETTES À PARTAGER

| | PETITE 2/3 PERS. | GRANDE 4/5 PERS. |
|--|------------------------|------------------------|
| LA CORSE • Coppa, lonzo, saucisson, jambon, bruccio ² et figatelli ¹ | 7,50 | 14,50 |
| TERRINE DE SANGLIER | 7,50 | 14,50 |
| • LA MEXICAINE • Wings de poulet et leur sauce barbecue | 7,50 | 14,50 |
| FROMAGE SEC • Assortiment de fromages corses, brebis et chèvre et confiture de figue | 7,50 | 14,50 |
| • LA PÊCHEUR • Beignets de poisson, de calamars et de moules, sauce cocktail | 7,50 | 14,50 |
| • TATAKI • De thon mariné au soja et graines sésame | 10,00 | 19,00 |
| • LA NORDIQUE • Saumon fumé et ses toasts, tartare de saumon | 12,00 | 23,00 |
| • L'ASSIETTE DE LA MER • Tataki de thon, saumon fumé et ses toasts, tartare de saumon | 14,00 | 27,00 |
| LA GRANDE CORSE Charcuterie (coppa, lonzo, jambon et saucisson), terrine de sanglier, fromage (brebis et chèvre), figatelli ¹ grillé accompagné de frites | | 17,00 |

NOS SALADES EN ENTRÉE OU EN PLAT

| | PETITE* | GRANDE |
|--|---------|--------|
| LA TARAVO • Figtatelli ¹ , dés de tommes (chèvre, brebis), croûtons, œuf poché et salade | 8,00 | 15,00 |
| • LA CAESAR • Volaille aux graines de sésame, croûtons, parmesan, sauce caesar (anchois) et salade | 7,50 | 14,00 |
| • LA CHÈVRE • Fromage de chèvre pané au sésame et aux noix, jambon cru corse, miel, tomates confites, huile de noix et salade | 7,50 | 14,00 |
| • LA LANDAISE • Magret fumé, gésiers de volaille, pomme, miel et salade | 8,50 | 16,00 |
| • LA VÉGÉTARIENNE DU MOMENT • (voir suggestion et tarif à l'ardoise) | | |
| • L'ASSIETTE DE LA MER • Tataki de thon, saumon fumé et ses toasts, tartare de saumon | 8,50 | 16,00 |
| ACCOMPAGNEZ VOTRE SALADE AVEC UNE ASSIETTE DE FRITES ! | | 4,00 |



SPÉCIALITÉS CORSES • * LES PETITES NE PEUVENT PAS FAIRE L'OBJET D'UN PLAT PRINCIPAL

① SAUCISSE DE PORC FUMÉE À BASE DE FOIE ET D'ABBATS ② BRUCCIO OU BROUSSE SELON SAISON, FROMAGE DE BREBIS FRAIS



NOS VIANDES

VIANDES GRILLÉES (FRITES & SALADES)

| | |
|---|-------|
| • ASSIETTE DU BOUCHER AUX ÉCHALOTES CONFITES (250G) Poire, merlan, bavette (viandes dites maigres) | 19,00 |
| • ENTRECÔTE (300G) (viande dite grasse) | 23,00 |
| • ENTRECÔTE TAGLIATTA (300G) Champignons marinés, roquette, tomates confites, parmesans et pesto | 29,00 |
| • BROCHETTE ASIATIQUE (200G) Volaille marinée à la citronnelle, gingembre, coriandre, graines de sésame et sauce soja | 17,00 |
| 🍷 ASSIETTE DÉCOUVERTE Figatelli grillés ¹ , Bruccio ² , œuf au plat, poitrine de porc | 18,00 |
| 🍷 BURGER DE ZICAVO Steak haché, crème de figatelli ¹ , poitrine de porc, tomme de brebis et chèvre | 17,00 |
| • BURGER DAUPHINOIS Steak haché, Saint-Marcellin et sauce Saint-Marcellin, huile de noix, noix, échalotes confites et lard | 17,00 |

VIANDES EN SAUCE (POMMES GRENAILLES & LÉGUMES DU JOUR)

| | |
|---|-------|
| 🍷 MAGRET DU CAP (200G) Sauce au cap Corse (vin cuit) et au miel | 17,00 |
| • MAGRET DU CAP « ENTIER » (400G) Sauce au cap Corse (vin cuit) et au miel | 26,00 |
| 🍷 ESCALOPE DE VOLAILLE FAÇON « TARAVO » En gratin avec jambon et tomme Corse, compotée de tomates, crème | 18,00 |
| • ANDOUILLETTE (AAAAA) AUX DEUX MOUTARDES | 18,00 |

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

| |  50CL |  100CL |
|---------------------------------|--|---|
| • EVIAN | 3,00 | 5,00 |
| 🍷 OREZZA • Eau corse pétillante | 4,00 | 6,00 |



NOS PÂTES

| | |
|---|-------|
| LASAGNES CORSE Sauce napolitaine aux Figatelli ¹ . Servies avec salade | 16,00 |
| LASAGNES DU BERGER Sauce napolitaine, Bruccio ² , aubergines, courgettes, pesto. Servies avec salade | 17,00 |
| PENNES CARBONARA DU TARAVO Figatelli ¹ , tomme de brebis et chèvre, crème, œuf | 15,00 |
| RISOTTO DU MOMENT (voir suggestion et tarif à l'ardoise) | |

NOS POISSONS (POMMES GRENAILLES & LÉGUMES DU JOUR)

| | |
|--|-------|
| TATAKI DE THON Thon mariné au soja, huile de sésame, miel, sésame et citronnelle. Juste saisi et servi froid | 19,00 |
| FILET DE BAR Sauce vierge | 18,00 |

NOS TARTARES (FRITES & SALADES)

| | 180G | 360G |
|---|-------|-------|
| TARTARE DE BŒUF « LE CLASSIQUE » | 18,00 | 26,00 |
| TARTARE « ITALIEN » Pesto, parmesan, tomates confites, roquette | 19,00 | 27,00 |
| TARTARE DE SAUMON | 19,00 | 27,00 |

MENU CORSE

AU CHOIX : ENTRÉE+PLAT+DESSERT

— 30,00 —

OU ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

— 23,00 —

ENTRÉES AU CHOIX

- **PETITE SALADE TARAVO**
Figatelli^①, dés de tommes (brebis, chèvre), croûtons, œuf poché et salade
- **LA CORSE**
Coppa, lonzo, saucisson, jambon, Bruccio^② et Figatelli^①
- **TERRINE DE SANGLIER**

PLATS AU CHOIX

- **ASSIETTE DÉCOUVERTE**
Figatelli^① grillés, Bruccio^②, œuf au plat, poitrine de porc
- **ESCALOPE DE VOLAILLE FAÇON TARAVO**
En gratin avec jambon et tomme Corse, compotée de tomates
- **BURGER DE ZICAVO**
Steak haché, crème de Figatelli^①, poitrine de porc, tomme
- **MAGRET DU CAP (200G)**
Sauce au cap Corse (vin cuit) et au miel

DESSERTS AU CHOIX

- **FROMAGES SECS**
- **COULANT AU CHOCOLAT**
- **CRÈME BRÛLÉE** à la châtaigne
- **CRUMBLE AUX NOISETTES ET FARINE DE CHÂTAIGNE** aux pommes et figues
- **PROFITEROLES CORSES** chou glace clémentine sauce chocolat, chou glace chocolat, coulis clémentine, chou glace Bruccio^② sauce caramel
Servies avec liqueur de myrte (2cl) : 2€





NOS DESSERTS & FROMAGES

DESSERT DU JOUR

MAISON

(VOIR SUGGESTION À L'ARDOISE)

— 5,00 —

DESSERT DU MOIS

MAISON

(VOIR SUGGESTION À L'ARDOISE)

— 8,00 —

| | |
|---|------|
| • SHORDBREAD MILIONNAIRE : TWIX® MAISON | 8,00 |
| • COULANT AU CHOCOLAT À LA FARINE DE CHÂTAIGNE, GLACE VANILLE | 8,00 |
| • PROFITEROLES VANILLE | 8,00 |
| • PROFITEROLES DES CHARTREUX • Choux glace Chartreuse, servis avec liqueur de Chartreuse (2cl) | 8,00 |
| 🌿 PROFITEROLES CORSES Chou glace clémentine sauce chocolat, chou glace chocolat coulis clémentine, chou glace Bruccio ^① sauce caramel (servis avec liqueur de myrte (2cl) +2€) | 8,00 |
| • LA TARTE TATIN • Pommes rôties sur sablé breton et caramel beurre salé. Servie avec glace vanille | 8,00 |
| • CRUMBLE AUX NOISETTES ET FARINE DE CHÂTAIGNE • Aux pommes, figes et miel | 7,00 |
| • CRÈME BRÛLÉE | 6,50 |
| • CRÈME BRÛLÉE À LA CHÂTAIGNE | 7,50 |
| • LA FRAÎCHEUR • Duo de « carpaccio » ananas et mangue, salade de fruits de saison | 7,50 |

LES CAFÉS GOURMANDS

| | |
|---|------|
| • LE CLASSIQUE • Crème brûlée, profiterole vanille, crumble pommes et figes | 7,00 |
| • LE CHOCOLAT • Brownies, shordbread, profiteroles chocolat | 7,00 |
| • LE THÉ GOURMAND • Classique ou Chocolat | 8,00 |

LES FROMAGES

| | |
|---|------|
| 🌿 ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS • Brebis et chèvres, Fromagerie Ottavi (Corse), confiture de figue | 7,50 |
| • FAISSELLE • Crème ou coulis de fruits rouges | 5,00 |
| 🌿 FAISSELLE CORSE • Miel, crumble châtaigne et noisettes | 6,00 |

🌿 SPÉCIALITÉS CORSES ① BRUCCIO OU BROUSSE SELON SAISON, FROMAGE DE BREBIS FRAIS



NOS GLACES ARTISANALES

| | |
|--|------|
| • COUPE 1 BOULE | 2,50 |
| • COUPE 2 BOULES | 4,50 |
| • COUPE 3 BOULES | 6,50 |
| Nos parfums sorbets : Mangue, Clémentine, Noix de coco, Citron, Framboise, Fraise | |
| Nos crèmes glacées : Vanille, Chocolat noir, Caramel beurre salé, Menthe et copeaux de chocolat, Café, Chartreuse, Bruccio ^① , Marron | |
| Supplément chantilly : 1€50 | |

LES COUPES GLACÉES « FRUITÉES »

| | |
|---|------|
| • L'EXOTIQUE • Glaces citron et mangue, morceaux d'ananas et de mangue, chantilly | 8,00 |
| • LA FRUITELLA • Glaces framboise et mangue, coulis de fruits rouges, morceaux de mangue, chantilly | 8,00 |

LES COUPES GLACÉES « ORIGINALES »

| | |
|---|------|
| • LA TWIX® • Glace caramel, caramel beurre salé, biscuit, sauce chocolat, chantilly | 8,00 |
| • LA BOUNTY® • Glaces chocolat et noix de coco, coco râpée, chocolat chaud, chantilly | 7,00 |
| 🍷 LA CORSE • Glaces Bruccio ^① et clémentine, sauce chocolat et clémentine, chantilly | 7,00 |
| 🍷 LA ZICAVO • Glace Bruccio ^① , crumble, caramel, chantilly | 7,00 |
| • LA AFTER-EIGHT® • Glaces menthe et chocolat, sauce chocolat et menthe, chantilly | 7,00 |

LES COUPES GLACÉES « CLASSIQUES »

| | |
|--|------|
| 🍷 LA TARAVO • Glaces vanille et marron, crème de marron, chantilly | 8,00 |
| • LA CAFÉ LIÉGEOIS • Glace café, café expresso, chantilly | 7,00 |
| • LA CHOCOLAT LIÉGEOIS • Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly | 7,00 |
| • LA DAME BLANCHE • Glace vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly | 7,00 |

LES COUPES GLACÉES « ALCOOLISÉES »

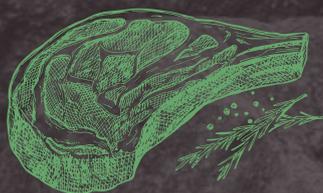
| | |
|---|------|
| • LA COLONEL • Glace citron, vodka, chantilly (2 cl) | 8,50 |
| • LA CHARTREUSE • Glace Chartreuse, Chartreuse verte, chantilly (2 cl) | 8,50 |
| • LA MENTHOLÉE • Glace menthe-chocolat, Get 27, chantilly (2 cl) | 8,50 |
| • LA CARAÏBE • Glaces mangue et noix de coco, Malibu, chantilly (2 cl) | 8,50 |
| • LA HAWAÏENNE • Glaces vanille et noix de coco, Rhum blanc, chantilly (2 cl) | 8,50 |
| • LA IRISH • Glace café, Jack Daniels, chantilly (2 cl) | 8,50 |





L'EXPRESS DU TARAVO

PLATS DU JOUR À L'ARDOISE :



VIANDE

VOIR ARDOISE

— 11,50 —



POISSON

VOIR ARDOISE

— 13,00 —

DESSERTS DU JOUR À L'ARDOISE OU FROMAGE BLANC ET CAFÉ EXPRESSO : +6€

MENU ENFANT

— 10,00 —

POUR LES MOINS DE 10 ANS • PLAT, DESSERT AU CHOIX ET SIROP À L'EAU :

STEAK HACHÉ FRITES OU
CHARCUTERIE FRITES OU
LASAGNES CORSE OU
PÂTES DU MOMENT

GLACE 1 BOULE OU
BROWNIE OU
FROMAGE BLANC OU
CARPACCIO D'ANANAS

LE TARAVO REMERCIE SES FOURNISSEURS CORSES



LA CHARCUTERIE « BURESI » • COZZANO
LA CHARCUTERIE « ATELU CORSU » • AJACCIO
LA FROMAGERIE « OTTAVI » • GHISONACCIA
LES TERRINES « SAVEUR DU MAQUIS » • ZICAVO

NOS « FIGATTELIS » SAUCISSES SÈCHES CORSES SONT LIVRÉES :
D'OCTOBRE À AVRIL PAR LA CHARCUTERIE « BURESI » À COZZANO
ET DE MAI À SEPTEMBRE PAR LA CHARCUTERIE « ATELU CORSU » À AJACCIO



LE TARAVO

CAFÉ-BRASSERIE

PETIT-DÉJEUNER ET RESTAURATION • SPÉCIALITÉS CORSES
DU LUNDI AU VENDREDI DE 6H30 À 16H • SERVICE DE 11H30 À 15H

287 ROUTE DES CREUSES • SEYNOD • 74600 ANNECY
RESERVATION : 04.50.19.50.18 • EMAIL LE.TARAVO@ORANGE.FR

**VOUS SOUHAITEZ
ORGANISER UN SÉMINAIRE
OU UN ÉVÉNEMENT ?**

**ÉVADEZ-VOUS DANS UN LIEU ORIGINAL,
INSPIRANT ET COMPLÈTEMENT ÉQUIPÉ !
CONTACTEZ AURÉLIE : 04.50.19.50.18**

WWW.LETARAVO-ANNECY.COM