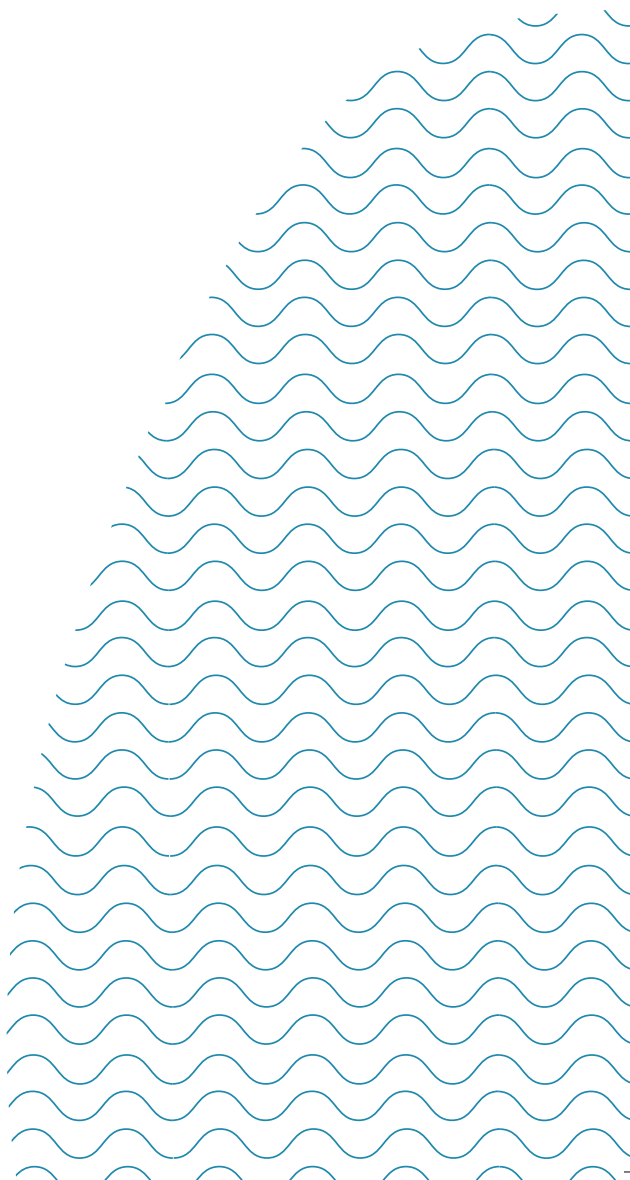
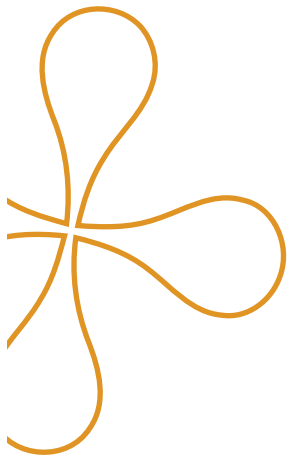


**THE
GREEN VAN
COMPANY**
Est. 2014



MENU



La Taberna | 1023 Crissier | Nos prix sont TVA comprise
| Toutes nos viandes sont Suisse



sans lactose



sans gluten

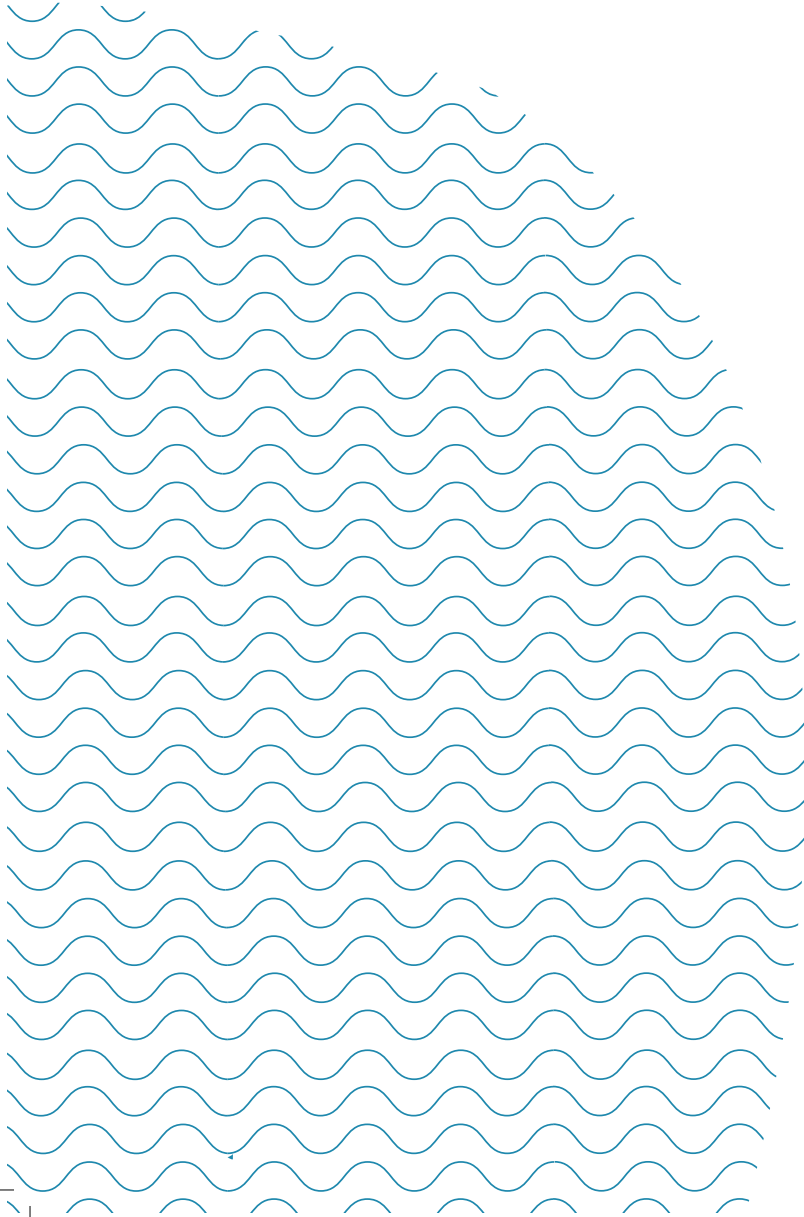
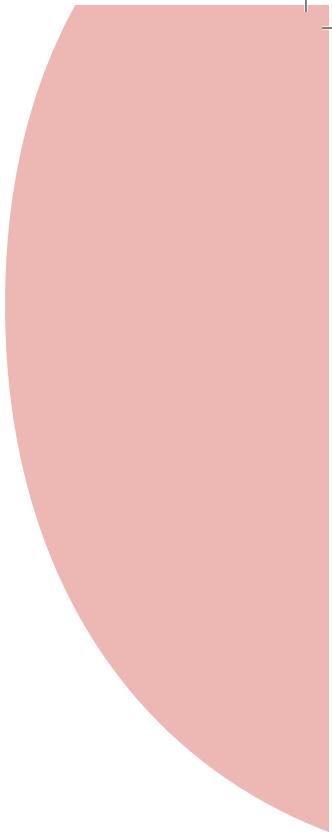
Consulter notre personnel pour plus de précisions
sur les allergènes.



La Taberna Brasserie





lataberna.brasserie





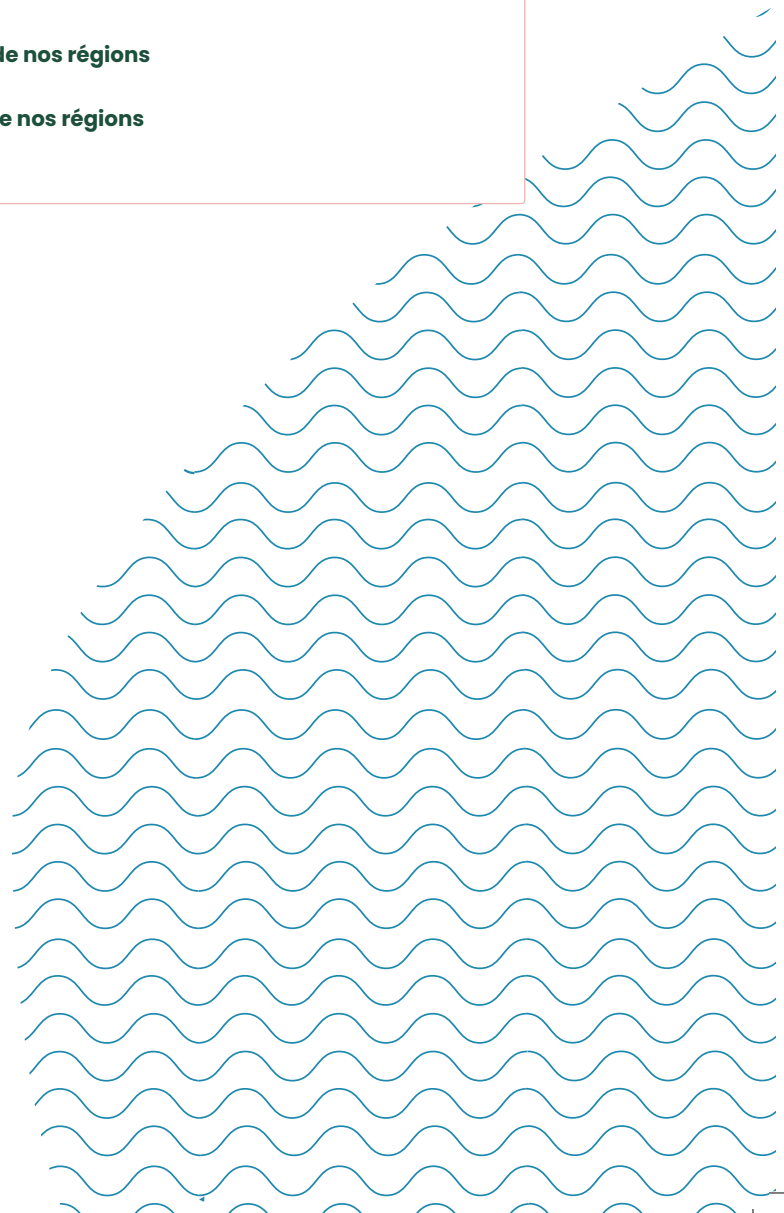
TAPAS

	Salade verte	6.-
	Salade Mêlée	8.-
 	Patatas Bravas	9.-
	Houmous à la Libanaise servi avec pain pita maison	11.-
	Croustillants de Calamarettis et sa sauce tartare maison	14.-
 	Gambas à l'Espagnole, sauce persillade	14.5
 	Poulpe à la Galicienne	15.-
 	Tataki de thon rouge (120g)	18.-

PLANCHETTES À PARTAGER 23.-

Viande séchée, fromage de nos régions

Saucisson sec, fromage de nos régions



PLATS GOURMANDS

	Carpaccio pkf Carpaccio de betterave mimosa	19.-
	Traditionnelle salade Cesar Laitue romaine, oeuf dur, bacon, parmesan, croûtons, sauce à l'anchois	23.-
	Salade Niçoise revisitée Tataki de thon, oeuf dur, anchois, olives noires, tomates, câpres, oignons rouge	27.-
	Raviole ouverte Façon Taberna	27.-
	Demi – coquelet servi avec son jus de cuisson et pommes grenailles	27.-
	Filet de bar, sauce vierge et mousseline de pommes de terre	34.-
	Tagliata de boeuf (180g) à la Plancha, frites maison et salade verte	38.-

Toutes nos plats sont servis avec une poêlée de légumes frais

Origine de nos produits :

Viandes : Suisse

Poissons : Atlantique, méditerranée, Philippines

MENU ENFANT 15.-

Sirop aux choix (Menthe, grenadine, pêche)

Steack haché du boucher ou **Tenders de poulet croustillant**

Boule de glace vanille ou **panacotta du moment**

TARTARES

Tartare de Boeuf

Boeuf, cornichons, câpres, persil et échalotes

PLAT 200g

36.-

Tartare Truffes

Boeuf, mayonnaise parfumée à la truffe, échalotes, ciboulette et copeaux de parmesan

39.-

Tartare de Saumon

Saumon, aneth, concombre et citron

36.-

Tartare Agrumes

Saumon, pamplemousse, orange, échalotes, ciboulette, avocat et jus de Yuzu

39.-

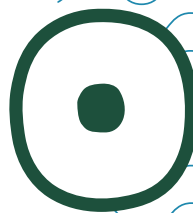
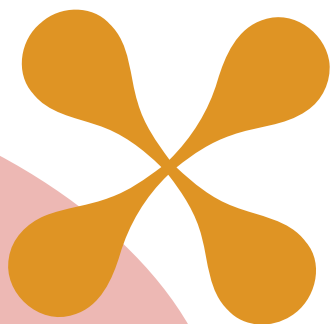
Tartare de Thon rouge façon Bora Bora

Algues Wakamé, pousses de soja, basilic, citron vert et piment doux

42.-

Nos tartares sont servis avec toasts grillés,
petite salade verte et un accompagnement de votre choix

Pommes frites maison ou frites de patate douce



PERSONNALISE TON BURGER COMME À LA MAISON !



THE GREEN VAN COMPANY

Est. 2014

Les Burgers

Le Green Classic	15.-
Salade Batavia, carottes, oignons rouge, gruyère et sauce Green Classic	
Le Cow Boy	17.-
Salade Batavia, oignons frits, cheddar, bacon grillé et sauce BBQ Maison	
Le Hell Burger	18.-
Salade Batavia, piment Jalapenos, guacamole maison, tomates et sauce Moruga Scorpion	
Le Pulled Beef	21.-
Effiloché de boeuf mariné (cuisson 7h à basse température), oignons frits, piment Jalapenos, tomates et sauce BBQ Maison	
Le P'tit Forestier	22.-
Roquettes, poêlée de morilles au Porto, fromage à raclette et sauce aux morilles	
Le PKF	22.-
Galanga, coriandre, citron vert, pousse de soja, oignons, mayonnaise au Wasabi	

Au choix: Bœuf, poulet ou galette végétalienne
(option XXL + 6.- / option monster +12.-)

Salade verte 6.- | **Frites maison 7.-**

Frites de patates douces 8.-

BRUNCH DU DIMANCHE

LE COIN SALÉ

Bircher Flocons d'avoine, crème, Yogourt aux fruits, fruits frais, raisins secs	16.-
 Cassiolette d'Œufs brouillés nature	16.-
 Cassiolette d'Œufs brouillés parfumés à la truffe	20.-
Toast à l'Américaine Pain de campagne, bacon, cheddar et oeufs brouillés	22.-
 Œuf Bénédicte au bacon, sauce hollandaise	23.-
 Œuf Bénédicte aux épinards, sauce hollandaise	23.-
Avocado Toast Pain de campagne, guacamole, avocat et burratina	25.-
 Œuf Bénédicte au saumon fumé, sauce hollandaise	26.-

LE COIN SUCRÉ

Pancakes aux fruits rouges	12.-
Pancakes au sirop d'érable	12.-
Pancakes choco-banane	12.-
Cheesecake et son coulis de fruits rouge	12.-
Pain perdu de la Taberna au caramel beurre salé	14.-

COCKTAILS DE LA TABERNA

Spritz Aperol Apérol, prosecco, eau gazeuse	12.-	COCKTAILS SANS ALCOOL	
Hugo Fleur de sureau, menthe fraîche, lime, prosecco, eau gazeuse	12.-	Paradise Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert, purée de fruits de la passion	10.-
Cocktail du moment	15.-	Virgin Mojito Lime, menthe fraîche, sucre brun	10.-
Mojito Rhum, citron vert, sucre brun, lime, menthe fraîche, eau gazeuse	14.-	PKF Pomme, basilic, menthe fraîche, concombre, jus de pomme Virgin	12.-
Caïpirinha Cachaça, lime, sucre brun	14.-		
Amaretto Sour Amaretto, jus de citron, sucre	14.-		
Mule Family (Moscow, London) Vodka, gingembre frais, ginger tonic, lime, angostura	15.-		

BOISSONS

MINÉRALES

Eau plate, gazeuse filtrées maison	50cl	4.-
Super cola, Super cola zéro	33cl	5.50
Les pétillants BIO (Citron, orange, pamplemousse)	33cl	5.50
Jus de pomme plat ou gazeux (Opaline)	33cl	5.50
Les jus de fruits Granini (Pêche, abricot, tomate)	25cl	6.-
Les Swiss Mountain (Ginger, Tonic)	20cl	6.-

Nos thés froids maison
Différents parfums au choix 50cl 6.-

BOISSONS CHAUDES

Café, espresso	3.90
Décaféiné	4.30
Cappuccino	4.50
Thés chaud by le Cerlce du thé	4.50
Double espresso	5.50

Latte Macchiato	7.-
Chocolat chaud artisanal Balzac Morges (Papouasie 36%, St Domingue 70%, Mayas 64%)	7.-

BIÈRES PRESSION

Grolsh Blonde (5%)	25cl	5.-	50cl	9.-
Grolsh Blanche (5.1%)	25cl	5.50.-	50cl	9.50
Fullers	25cl	5.50.-	50cl	9.50

BIÈRES BOUTEILLE

Corona (4.5%)	35.5cl	7.-
Cidre (4.5%)	33cl	7.-
Peroni sans alcool	33cl	6.-

APÉRITIFS

Martini blanc, rouge (14,3%)	4cl	5.50
Campari (14,3%)	4cl	8.-
Kir au vin blanc	4cl	8.-
Coupe de Prosecco	10cl	8.-



VINS AU VERRE ET EN BOUTEILLE

BLANCS

		1dl	50cl	75cl
Chasselas (sélection historique) 2021	Lausanne	6.-		31.-
Pays d'oc sauvignon blanc 2022	France	5.-		39.-
Sauvignon blanc (3 terres morges) 2022	Vaud			49.-
Petite arvine 2023	Valais	8.50		49.-
Joanisberg 2022	Valais			55.-
Heida savagnin 2022	Valais	8.50		58.-

ROSÉS

		1dl	50cl	75cl
Rosé gamay 3 terres 2022	Vaud	5.50	25.-	35.-
Rosé gamay 2023	Valais	6.-		39.-

ROUGES

		1dl	50cl	75cl
Maranoir 3 terres (gamay,mara) 2021	Vaud			45.-
Assemblage (gamay,gamaret,garanoir) 2021	Vaud	7.-	30.-	42.-
Pinot noir (les verges)	Lausanne	6.-		32.-
Diolinoir 2022/2023	Valais	8.50		63.-
Bordeaux château pilet 2020	France			45.-
Barahonda family selection rouge 2021 yecla D.O	Espagne			49.-
Humagne rouge 2021	Valais			74.-
Syrah 2021	Valais			75.-

