


Bienvenue à la **Taverne Le Séchoir** qui, comme son nom l'indique, se trouve sur le site d'un ancien séchoir à grain qui, durant les années d'après-guerre, fonctionnait à plein régime.

À l'époque, les anciens silos et les godets amenaient le grain dans le séchoir où, à plusieurs reprises, il devait passer pour perdre son trop-plein d'humidité, sans risque d'être brûlé. C'est dans ce magnifique cadre que nous vous proposons de venir prendre le temps et de déguster une cuisine gourmande et chaleureuse.

Place Roosevelt 7, 7610 Rumes

+32 69 81 72 31


 Taverne Le Séchoir

<https://www.tavernelesechoir.com>







APÉRITIFS



Pineau des Charentes	6.50€
Porto blanc / rouge	6.50€
Martini blanc / rouge	6.50€
Kir cassis / violette	6.00€
Kir royal cassis / violette	7.00€
Picon vin blanc	8.50€
Picon bière	6.50€
Ricard	7.00€
Campari	7.00€
Pisang	7.00€
Pisang sans alcool	6.00€
Cava	7.00€
Aperol spritz	9.00€
Mojito	9.00€

GINS



Gordon	8.00€
Bombay saphire	9.00€
Bulldog	9.00€
Hendrick's	9.50€
*** Schweppes premium ***	4.00€
Pink pepper, Ginger beer, Hibiscus	



ALCOOLS



Bacardi	8.00€
Bacardi Cuatro Anero	8.00€
Bailey's	8.00€
Batida	8.00€
Passoa	7.00€
Get 27	7.00€
Jack daniels	8.00€
J&B	7.00€
Cointreau	8.00€
Vodka blanche / rouge	7.00€
Amaretto	8.00€
Grand Marnier	8.00€
Cognac	8.00€
Armagnac	8.00€
Eau de villée	8.00€
Poire cognac	8.00€
Poire william	8.00€
Limoncello	8.00€



BIÈRES

Stella au fût 25cl / 33cl	3.00€/3.80€
Paix Dieu au fût 25cl / 50cl	4.80€/9.60€
Hoegaarden blanche / rosé	4.00€
Leffe Blonde / Brune / Zéro	5.00€
Trolls	5.00€
Kasteel rouge	5.00€
Duvel	5.00€
Bush 12	5.00€
Triple Karmeliet	5.00€
Triple Wesmalle	5.00€
Chimay bleu	5.50€
Orval	6.00€
Queue de charrue blonde / triple	5.00€
Moinette	5.00€



SOFTS

Pepsi	3.00€
Pepsi max	3.00€
Mirinda	3.00€
Seven up	3.00€
Ice tea	3.00€
Ice Tea pêche	3.00€
Schweppes	3.00€
Looza orange	3.20€
Looza pomme cerise	3.20€
Looza ananas	3.20€
Chaudfontaine plate 25 cl	2.90€
Chaudfontaine pétillante 25 cl	2.90€
Chaudfontaine plate 50 cl	5.80€
Chaudfontaine pétillante 50 cl	5.80€
Red bull	4.00€






À PARTAGER

- Nachos cheddar 6.50€
- Assiette de fromage 7.00€
- Duo de fromage et rosette 10.00€
- Assiette d'olives 6.00€
- Assiette mixte : *fromage, chorizo, rosette, olives* 16.00€

TAPAS CHAUDS

- Poulet : *pilons de poulet sauce barbecue* 15.00€
(10 pièces)
- Fromage : *boules d'Amsterdam fromage* 15.00€
(10 pièces)
- Poisson : *fingers de cabillaud, accra de morue, calamars frits, sauce tartare* 20.00€

PLATS ENFANTS

- Nuggets, frites, salade 10.00€
 - Pâtes carbonara / jambon / bolognaise 10.00€
 - Croquettes fromage, frites, salade 10.00€
 - Jambon, frites, salade 10.00€
 - Steak haché, frites, salade 12.00€
 - Cabillaud frit, frites, salade 13.00€
 - Pavé de bœuf, frites, salade 14.00€
- 

ENTRÉES

- Croquettes au fromage (2 pièces) 15.50€
- Croquettes aux crevettes (2 pièces) 18.00€
- Duo de croquettes : *fromage et crevettes* 17.50€
- Escargots de Bourgogne à l'ail (6 ou 12) 12.00€/16.00€
- Scampis à l'ail (6 pièces) 16,00€
- Assiette de saumon fumé artisanal 18.00€
- Os à moelle (selon arrivage) 16.00€

BURGERS PUR BOEUF

- Giant : *cheddar, sauce Giant* 18.50€
 - Séchoir : *bacon, maroilles, sauce maroilles* 19.50€
 - Pepper : *cheddar, bacon, sauce poivre* 19.50€
 - BBB : *cheddar, bacon, sauce barbecue* 19.50€
 - Savoyard : *fromage à raclette, bacon, sauce burger*
- Supplément double ou triple 7€/10.€
- Supplément bacon 3.00€

POISSONS

- Fish and chips, sauce tartare, salade 19.90€
- Dos de cabillaud, tagliatelles au pesto, légumes chauds. 26.00€
- Cassolette de poisson : saumon, cabillaud, St-Jacques, scampis, filet de sole, crustacés. 28.50€

VIANDES

- Pavé de bœuf 23.50€
- Onglet de boeuf 24.50€
- Américain du chef 18.50€

Sauces :

- Poivre, maroilles, champignons, échalote, béarnaise 3.00€
- Mayonnaise, ketchup, moutarde, tartare 1.50€

PLATS BRASSERIE

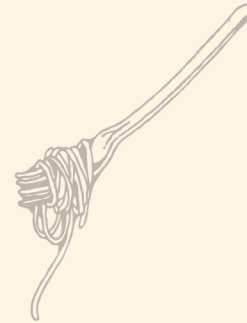
- Jambon braisé, salade 19.90€
- Jambonneau, miel moutarde à l'ancienne, salade 25.90€
- Camembert au four, charcuterie ,salade 18.00€
- Vol-au vent, salade 20.00€
- Boulettes : sauce tomate ou maroilles gratinées 18.50€/20.50€
- Filet de poulet gratiné au maroilles 20.00€
- Chicons gratinés au maroilles. 19.50€

**En accompagnement : frites, croquettes,pdt
grenailles ou tagliatelles.**



PÂTES

- Tagliatelles bolognaise
- Tagliatelles carbonara
- Tagliatelles aux scampis



16.90€

18.90€

21.90€

SALADES

- Chèvre chaud, miel
- Chèvre chaud, miel et lardons cuits
- Chèvre chaud, miel et saumon fumée
- Pécheur (*saumon fumée, croquette aux crevettes, scampis, calamars*)
- Croquettes fromages (3 pièces)
- Croquettes crevettes (3 pièces)

18.90€

21.90€

22.90€

25.90€

19.90€

25.90€

NOS CROQUES

- Croque-Monsieur
- Croque bolognaise

15.90€

17.90€



BOISSONS CHAUDES

- Café 3.20€
- Espresso 3.20€
- Décaféiné 3.20€
- Capuccino 3.50€
- Thé : *menthe / citron / nature / fruits rouges* 3.20€
- Irish Coffee 9.50€
- Italian Coffee : *Amaretto* 9.50€
- Baileys Coffee 9.50€
- French Coffee : *Cognac* 9.50€
- Royal Coffee : *Grand Marnier* 9.50€

DESSERTS

- Tiramisu du moment 8.00€
- Mousse du moment 8.00€
- Crème brûlée 8.00€
- Dame blanche 8.00€
- Dame noire 8.00€
- Moelleux caramel et boule vanille 10.50€
- Crêpes : *Cassonade / Nutella / Mikado* 6.00€/7.00€/9.00€
- Café gourmand 11.50€
- Colonel : *sorbet citron, vodka* 9.80€
- Soldat : *sorbet poire, poire cognac* 9.80€



NOS VINS

Vin du patron (AOP du Vaucluse)

Verre Blanc / Rouge / Rosé

¼ Pichet

½ Pichet

4.50€

9.00€

18.00€

VINS BLANCS

Sauvignon Silene des Peyrals

Bordeaux moelleux Chais de Bordes

Chardonnay pays d'oc Romarion

Valencay Domaine Francis Jourdain

Pouilly fumé Domaine Cédric Bardin

24.00€

28.00€

28.00€

32.00€

42.00€



VINS ROSÉS

Syrah Silene des Peyrals

La belle pierre les pépites

Grain d'amour

Les coquelicots haut de provence

24.00€

28.00€

28.00€

32.00€





NOS VINS

VINS ROUGES

Merlot Silene des Peyrals	24.00€
Côtes de Blaye Château St Clerc	28.00€
Saint Nicolas de Bourgueil domaine Olivier	30.00€
Côtes du Rhône Plan de Dieu	30.00€
Cahors les chemins de Compostelle	34.00€
Pécharmant Château du Rooy	38.00€
Pessac Léognan Château Coucheroy	48.00€
Vacqueras Domaine Les semelles de vent	52.00€
Château Neuf du pape Domaine Lafond	65.00€
Pomerol château haut trop chaud	75.00€

LES BULLES

Cava chic Barcelona brut	32.00€
Champagne brut	80.00€

