

LE TAMARIS

PLAT : 20 €

PLAT + DESSERT : 25 €

• PLATS •

RADIATORI, CRÈME DE POIVRONS

Ricotta et pecorino

FILET DE DAURADE SÉBASTE

Carpaccio de betteraves, yaourt grec, huile d'aneth et pickles d'oignons rouges

LAMELLES D'ENCORNETS GRILLÉS

Pesto d'amandes, sucrine braisée et sauce au jaune d'œuf

TAPILA IBÉRIQUE

Carottes fanes rôties, sauce chimichurri fumée

SALADE RED CHARD

Sorfumé, artichauts, neige de feta et graines de lin

LA SUGGESTION DU CHEF

• DESSERTS •

PAVLOVA ANANAS KIWI

Gel mangue et citron vert

TARTELETTE NOIX DE PÉCAN

Crème montée vanille

ENTREMETS AU MIEL ET CITRON VERT

Glace fior di latte et crumble

DESSERT DU CHEF

• BOISSONS •

LES SODAS

4 €

Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea, Orangina, Schweppes agrumes, Limonade

LES SOFTS

6 €

Jus de fruits Alain Millat : orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate, mangue, abricot, raisin

LES EAUX

Evian / Badoit 50 cl (+1€ pour 1L)

5 €

Perrier 33cl

4 €

LES VINS AU VERRE

Proseco Riccadonna - vin blanc pétillant

7 €

L'inédit Pays d'oc Mas Neuf - moelleux

5 €

Côte de Provence «Lou» - blanc, rosé

5 €

Costières de Nîmes Château Roubaud - rouge

5 €

APÉRITIFS

Pastis 51 / Ricard

5 €

Suze

5 €

Campari

5 €

Porto blanc / rouge

5 €

Muscat

5 €

Martini blanc / rouge

5 €

Kir (framboise, cassis, mûre, pêche)

6 €

Sangria au verre

6 €

Gin tonic

10 €

Apérol Spritz

8 €

ALCOOLS

Rhum blanc Havana

8 €

Jack Daniel's

8 €

J.B

8 €

Get 27

10 €

Vodka eristoff

8 €

Gin

8 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Panaché

4 €

Pelforth brune 33 cl

5 €

Monaco

5 €

Desperados 33 cl

7 €

Heineken blonde

5 €

Leffe blonde

5 €

Hoogarden blanche

5 €

CHAMPAGNE À LA COUPE

Comte de Cheurlin - La Cuvée Réserve - Brut

10 €