

• BOISSONS •

LES SODAS 4 €

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

LES SOFTS 5 €

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

LES EAUX 4 €

Evian / Badoit 50 cl (+1€ pour 75cl)
Perrier 33cl

LES VINS 5 €

La farelle blanc / Le pive rose / Roubault rouge
Le vin sera servi uniquement au verre.

ALCOOLS

Martini blanc / rouge	4 €
Pastis 51 / Ricard	4 €
Suze	5 €
Campari	5 €
Porto blanc / rouge	5 €
Muscat	5 €
Get 27	7 €
Saphir	8 €
Diplomatico	8 €
Vodka Eristoff	8 €

WHISKIES

Johnny Walker	7 €
Jack Daniel's	8 €
Four Roses	8 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Panaché	4 €
Pelforth brune 33 cl	4,50 €
Monaco	4,50 €
Desperados 33 cl	5 €

CHAMPAGNE À LA COUPE

Coupe de champagne récoltant	10 €
Coupe de champagne Taittinger rosé	12 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



LE TAMARIS

PLAT : 15 €

PLAT + DESSERT : 20 €

• PLATS •

LE POKE BOWL SAUMON

Composition de saison, riz à sushi, graines de chia, tomates, avocat, mangue, dés de saumon mariné, vinaigrette thaï au curry vert

LE POKE BOWL POULET

Composition de saison, riz à sushi, grenade, chou rouge, maïs, concombre, avocat, tomates cerise, poulet mariné

LE CARPACCIO DE BOEUF

Carpaccio de boeuf au parmesan, salade mesclun, pommes de terre épicées

LA SALADE CÉSAR

Sucrine, anchois, œufs durs, parmesan, croûtons, pignons, sauce césar.

Ajoutez à cette composition un ingrédient de votre choix :

- Poulet fermier et bacon grillé
- Saumon fumé maison

LA SALADE TAMARIS

Roquette, salade frisée, pecorino râpé, Burrata, tomates cerise, maïs, croûtons, vinaigrette olive citron

LA TARTE

Tarte à la brandade de morue légèrement relevée de liche de saumon fumé maison, servie tiède, accompagnée de légumes crus, avocat et salade de pousses d'épinards.

LA TEMPURA DE GAMBAS

Tempura de gambas, salade mesclun

LA PLANCHE IBERIQUE

Assortiment de charcuterie ibérique (jambon, saucisson, chorizo) et fromage manchego, accompagné d'un gaspacho andalou

LA PLANCHA OU LA SUGGESTION DU CHEF

Sélection du jour, pommes de terre rustiques épicées, cœur de sucrose.

• DESSERTS •

EN MODE CARPACCIO D'ANANAS

Accompagné d'une crème glacée à la vanille Bourbon.

PALETTE DE SORBETS

Composée de 3 boules de sorbet, coulis de fruits et granola.

PÂTISSERIE

Suggestion du jour.



LE TAMARIS