

PLAT : 15 €

PLAT + DESSERT : 20 €

• PLATS •

SAUMON MI-CUIT FAÇON GRAVELAX AU GIN

Maraîchère de légumes

CEVICHE DE MAQUEREAU À L'ANETH ET PAMPLEMOUSSE

Salade bowl quinoa

PAPPARDELLES AU RAGOÛT DE PALERON

Cuit à basse température et parmesan

SALADE WRAP BOWL

Melon, feta et olives marinées au citron vert

BURRATA SAUCE ROMESCO

Asperges vertes grillées et oranges sanguines

PANIER SNACKING

Demi sandwich au poulet Katsu, demi panini à l'avocat, pesto et mozzarella, condiments du moment

LA SUGGESTION DU CHEF

• DESSERTS •

ANANAS RÔTI & GLACE NOIX DE COCO

Rôti au tamarin et fleur de sel de Camargue

TARTE TATIN BANANE ET POIVRE ROSE

MOUSSE À LA FRAISE MONTÉE AU CITRON VERT

Gelée à la rhubarbe

DESSERT DU CHEF



LE TAMARIS

• 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