TAMARIN
St Barth

ENTREES I APPETIZERS

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT - *DUCK FOIE GRAS* ORIGINE FRANCE 42
CHUTNEY BANANE PLANTAIN & FRUITS DE LA PASSION, PAIN D'ÉPICES
PLANTAIN & PASSION FRUIT CHUTNEY & HOME MADE GINGERBREAD

TARTE LANGOUSTE - *LOBSTER PIE* 41
LANGOUSTE CONFITE À L'HUILE DE COMBAWA, AVOCAT, PAPAYE
CANDIED WITH CITRUS COMBAWA OIL, AVOCADO, PAPAYA

VITELLO TONNATO ORIGINE FRANCE & PAYS-BAS 36
VEAU CUIT BASSE TEMPERATURE, TARTARE DE VEAU, SAUCE VITELLO
SLOW COOKED VEAL, VEAL TARTARE, VITELLO SAUCE (MAYO, TUNA, ANCHOVY)

TARTARE DE BOEUF - *BEEF TARTARE* ORIGINE FRANCE 37
SORBET MOUTARDE À L'ANCIENNE
OLD-FASHIONED MUSTARD SORBET

ROQUETTE PARMESAN - OPTION TRUFFE +20€ 35
POUSSE DE ROQUETTE, COPEAUX PARMESAN, NOIX MACADAMIA
ARUGULA SPROUTS, PARMESAN SHAVINGS, MACADAMIA NUTS

VEGGE I VEGGIES

L'AUBERGINE - *THE EGGPLANT* 28
SAUCE LABNEH & YAOURT FUMÉ, ABRICOTS SECS, HARISSA, PISTACHES
LABNEH & SMOKED YOGURT SAUCE, DRIED APRICOTS, HARISSA, PISTACHIOS

LE POIREAU - *THE LEEKS* 28
RICOTTA AUX NOIX, VINAIGRETTE ET JAUNE D'ŒUF CONFIT.
RICOTTA WITH WALNUTS, VINAIGRETTE, AND CONFIT EGG YOLK.

LA BETTERAVE - *THE BEETROOT* 27
BETTERAVE RÔTIE À L'HUILE DE MENTHE, FÊTA, NOIX, MENTHE
ROASTED BEETS WITH MINT OIL, FETA, WALNUTS, MINT

LE CHOU-FLEUR - *THE CAULIFLOWER* 29
SOUR CREAM À L'AIL ET CITRON, PANNA COTTA CHOU-FLEUR, GRENADE
GARLIC & LEMON SOUR CREAM, CAULIFLOWER PANNA COTTA, POMEGRANATE

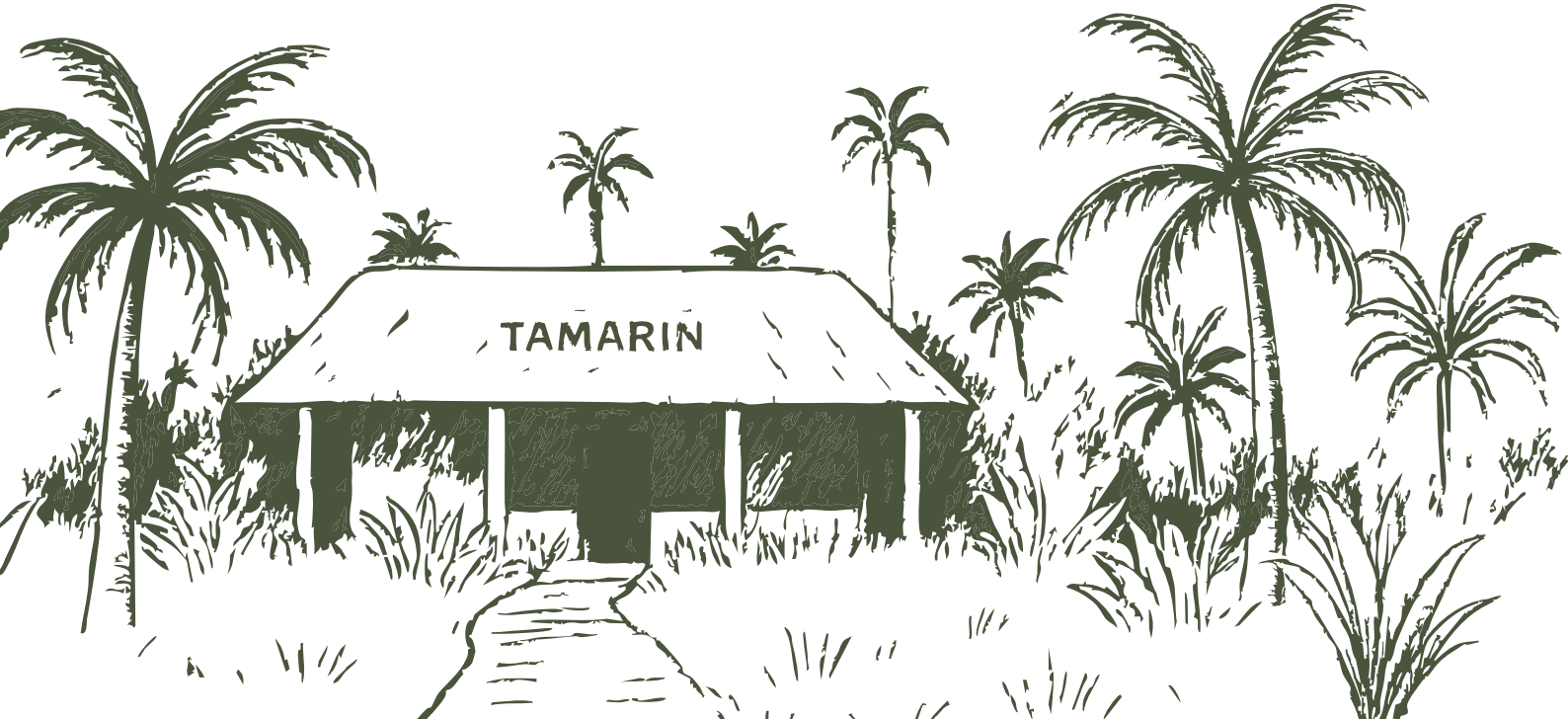
LE BIG VEGETARIEN - *THE VEGGIE MAIN* 42
LÉGUMES SELON ARRIVAGE, CRUS ET CUITS, PICKLES, POLENTA
ALL AROUND VEGETABLES, RAW & COOKED, PICKLES, POLENTA

LES CRUDOS I CRUDOS

CEVICHE DE MAHI-MAHI 32
LECHE DE TIGRE, TOMATES CERISES, PICKLES D'OIGNON, NOISETTES, HUILE JALAPEÑOS
LECHE DE TIGRE, CHERRY TOMATOES, PICKLES ONIONS, HAZELNUTS, JALAPEÑO OIL

WAHOO TIRADITO 32
WAHOO FUMÉ, BETTERAVES ROUGES, SORBET BETTERAVE, PICKLES JALAPEÑOS, PISTACHES, ORANGE
SMOKED WAHOO, RED BEETS, BEET SORBET, PICKLES JALAPEÑOS, PISTACHIOS, ORANGE

TARTARE DE THON 35
THON JAUNE, GUACAMOLE, CONDIMENTS, FRUIT DE LA PASSION
YELLOW TUNA TARTARE, GUACAMOLE, CONDIMENTS, PASSION FRUIT



A PARTAGER I TO SHARE

FILET DE VEAU DE LAIT, VIENNOISE DE MORILLES & JUS CORSÉ 140 14 OZ
NÉ EN ALLEMAGNE, ELEVÉ AUX PAYS-BAS,
MILK-FED VEAL, MOREL CRUST & MEAT JUICE

PICANHA DE BOEUF "WAGYU SNAKE RIVER FARMS" & SAUCE CHIMICHURRI 138 14 OZ
ORIGINE USA
WAGYU "SNAKE RIVER FARMS" BEEF PICANHA & SPICY CHIMICHURRI SAUCE

BOEUF WELLINGTON, JUS À LA TRUFFE & FOIE GRAS ORIGINE FRANCE 170 16 OZ
WELLINGTON BEEF, TRUFFLE SAUCE & FOIE GRAS + EXTRA FOIE GRAS 23€

TOMAHAWK US PRIME «CREEKSTONE FARMS», SAUCE BEARNAISE ORIGINE USA 425 16 OZ
US PRIME «CREEKSTONE FARMS» TOMAHAWK, BEARNAISE SAUCE

BAVETTE WAGYU "BEEF SNAKE RIVER FARMS" & JUS PORTO ORIGINE USA 138 14 OZ
FLANK STEAK WAGYU "SNAKE RIVER FARMS" & PORTO SAUCE

**DEUX GARNITURES À CHOISIR - TWO SIDES TO CHOOSE*

POISSONS I FISH*

MAHI-MAHI - *MAHI-MAHI FISH* 49
BOUILLON COCO, CRUMBLE COCO, CITRON, MANGUE, CORIANDRE
COCONUT BROTH, COCONUT CRUMBLE, LEMON, MANGO, CORIANDER

THON - *TUNA* 51
SNACKÉ COMME UN TATAKI, CRÉMEUX DE MAÏS, VIERGE PASSION ET JALAPEÑOS
TATAKI STYLE, CREAMY CORN, PASSION FRUIT VINAIGRETTE, JALAPEÑOS

CABILLAUD - *COD* 50
PURÉE DE PETITS POIS À LA MENTHE, SAUCE BEURRE BLANC, FRAMBOISE
MASHED PEAS WITH MINT, BEURRE BLANC SAUCE, RASPBERRIES

**UNE GARNITURE À CHOISIR - ONE SIDE TO CHOOSE*

PASTA & RISOTTO*

RAVIOLES DE LANGOUSTE - *LOBSTER RAVIOLI* 46
LARD DE COLONNATA, CHAMPIGNONS, CHOUX, SAUCE VIN JAUNE, NOISETTE
COLONNATA BACON, MUSHROOMS, CABBAGE, YELLOW WINE SAUCE, HAZELNUT

PENNE TRUFFE - *TRUFFLE PASTA* 49
PENNE GENTILE, CRÈME TRUFFE, PECORINO TRUFFE, TRUFFE FRAÎCHE
PENNE GENTILE, TRUFFLE CREAM, TRUFFLE PECORINO, FRESH TRUFFLE

RISOTTO TRUFFE NOIRE - *BLACK TRUFFLE RISOTTO* 46
PARMESAN & JUS PORTO, TRUFFE FRÂICHE- *CHEESE & PORTO JUS*

TUBETTONI TOMATES - *TOMATOES TUBETTONI* 43
TUBETTONI GENTILE, TOMATES, AIL, JALAPEÑOS, ÉCHALOTES, EPINARDS, OLIVES
TUBETTONI GENTILE, TOMATOES, GARLIC, JALAPEÑOS, SHALLOTS, SPINACH, BLACK OLIVES

VIANDES I MEAT*

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE JUS À LA TRUFFE ORIGINE FRANCE 49 6OZ
SUPREME OF CHICKEN FROM "THE FRENCH LANDES"
TRUFFLE SAUCE

JOUE DE BOEUF CONFITE, SAUCE VIN ROUGE OIGNONS, CHAMPIGNONS & PURÉE DE CAROTTE ORIGINE FRANCE 54 6OZ
BRAISED BEEF CHEEK, RED WINE SAUCE, ONIONS, MUSHROOMS & CARROT PURÉE

BAVETTE "WAGYU SNAKE RIVER FARMS" JUS PORTO ORIGINE USA 69 6OZ
FLANK STEAK "WAGYU SNAKE RIVER FARMS", PORTO SAUCE

**UNE GARNITURE À CHOISIR - ONE SIDE TO CHOOSE*

GARNITURES I SIDES

FRITES MAISON *HOMEMADE FRENCH FRIES* 14

FRITES MAISON TRUFFE *HOMEMADE TRUFFLE FRENCH FRIES* 18

PURÉE DE POMMES DE TERRES *MASHED POTATOES* 14

PURÉE DE POMMES DE TERRES TRUFFE 18
TRUFFLE MASHED POTATOES

PURÉE DE PATATE DOUCE À LA CANELLE 14
MASHED SWEET POTATOES WITH CINNAMON

RIZ BASMATI *BASMATI RICE* 14

LÉGUMES DE SAISON *SEASONAL VEGETABLES* 14

SALADE VERTE *GREEN SALAD* 14

VEUILLEZ TROUVER LES ORIGINES DE NOS VIANDES AINSI QUE LA LISTE DE NOS ALLERGÈNES SUR CE QR CODE

Prix nets en euros, services compris. Le restaurant Tamarin garantit l'origine de ses viandes indiquée par un *. Octobre 2025. Notre tableau d' allergènes est disponible sur demande. Service included, tips at your discretion. The Tamarin restaurant guarantees the origins of its beef meats by an *
. Allergen list available on request . October 2025 - We remain available for any information regarding food allergies.