









ENTRÉES | STARTERS




	FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT DUCK FOIE GRAS 'MI-CUIT' CHUTNEY DU MOMENT & PAIN TOASTE <i>Chutney of the moment & roasted bread</i>	34€
	BURRATA DES POUILLES BURRATA PASTEQUES GRILLES, TOMATES / BASILIC <i>Grilled Watermelon, Tomatoes / Basil</i>	38€
	THON MI-CUIT PAN-SEARED TUNA FRUITS EXOTIQUES, AVOCAT & CONDIMENTS <i>Exotic fruits, avocado & condiments</i>	32€
	VEGETARIENNE VEGGIE GLACE DE TOMATE, MELON, PASTEQUES ET FRAMBOISES <i>Tomatoes Gazpacho, melon, watermelon & raspberry</i>	26€
	SALADE SALAD ROQUETTE, PARMESAN, MACADAMIA <i>Arugula, parmesan cheese, macadamia</i>	26€
		<i>Add truffle +48€</i>

LES CRUS | CRUDO

	 WAHOO CARPACCIO AGRUMES & PIMENT VEGETARIEN <i>Citrus & sweet pepper</i>	29€
	 DAURADE MARINEE MARINATED MAHI-MAHI MENTHE, CELERI, GRANNY SMITH <i>Mint, Celery, Granny Smith Apple</i>	29€
	 TARTARE DE THON TUNA TARTARE GUACAMOLE, CONDIMENTS, FRUITS DE LA PASSION <i>Guacamole, condiments, passionfruit</i>	30€

POISSONS | FISHES

(Sides to choose)

	DAURADE MAHI-MAHI BOUILLON COCO, CITRONNELLE, GINGEMBRE, CORIANDRE <i>Coconut broth, Lemongrass, Ginger, Coriander</i>	42€
	THON TUNA MI-CUIT AUX HERBES, MANGUE & PIGNONS DE PINS, CORIANDRE <i>Pan-Seared with herbs, Mango & Pine-nuts, Coriander</i>	52€
	LEGINE AUSTRALE CHILEAN SEABASS FENOUIL, TOMATES, OLIVES & SAUCE VIERGE <i>Fennels, Tomatoes, Olives & herbs oil dressing</i>	68€

Par notre Chef Exécutif, Jérôme Lebeau - by our Executive Chef Jérôme Lebeau

Prix nets en euros, services compris. Le restaurant Tamarin garantit l'origine Française, Hollandaise et Américaine de ses viandes bovines. Octobre 2022. Merci de nous informer de vos allergies et restrictions alimentaires. Service included, tips at your discretion. The Tamarin restaurant guarantees the French, Canadian and American origins of its beef meats. October 2022 -

We remain available for any information regarding food allergies.

VIANDES | MEATS

(Sides to choose)

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE, JUS A LA TRUFFE Supreme of Chicken From The Landes, Truffle Juice	44€
ONGLET DE BOEUF « BLACK ANGUS PRIME», JUS PORTO Hanger Steak 'Black Angus Prime', Porto Jus	56€
BAVETTE WAGYU BEEF SNAKE RIVER FARMS FUMEE, JALAPENOS / CORIANDRE Flank Steak Wagyu Snake River Farms smoked, Jalapeños / Coriander	58€

Au Jospier, à partager | To Share Charcoal oven Jospier

FILET DE VEAU DE LAIT, VIENNOISE DE MORILLES & JUS CORSÉ Milk-Feld veal, morels crust & meat juice	125€
---	------

  PICANHA DE BOEUF WAGYU SNAKE RIVER FARM & SAUCE CHIMICHURRI Wagyu Snake River Farm Beef Picanha & Spicy Chimichurri sauce	125€
---	------

  FAUX-FILET WAGYU SNAKE RIVER FARM & VINAIGRETTE JALAPENOS/CORIANDRE Wagyu Snake River Farm Beef Sirloin & Jalapenos/Coriander Dressing	230€
--	------

  BAVETTE WAGYU BEEF SNAKE RIVER FARMS & JUS PORTO Flank Steak Wagyu Snake River Farms & Porto Jus	110€
--	------

 TOMAHAWK 'BLACK ANGUS PRIME' CUIT A LA BRAISE & SAUCE BEARNAISE Tomahawk 'Black Angus Prime' & Béarnaise Sauce	390€
--	------

PASTA & RISOTTO

 RAVIOLE DE LANGOUSTES, CHAMPIGNONS ET CHOUX, SAUCE VIN JAUNE Lobster Ravioli, Mushrooms & Cabbages, White wine sauce	42€
--	-----

PENNE RIGATE DI GRAGNANO I.G.P TRUFFE Black Melanosporum truffle, Pecorino cheese with truffle	49€
---	-----

 RISOTTO TAMARIN Ask your Waiter	44€
---	-----

 COQUILLETTE JAMBON/TRUFFE Ham & Truffle Coquillettes Pasta	44€
--	-----

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES - 12€

Frites « maison » - Homemade French fries	+ Truffle 4€
Purée de pommes de terre - Mashed potatoes	+ Truffle 4€
Purée de patates douces a la cannelle - Mashed sweet potatoes with cinnamon	

 Légumes verts - Green vegetables Salade verte - Green salad	
---	--

Par notre Chef Exécutif, Jérôme Lebeau - by our Executive Chef Jérôme Lebeau

Prix nets en euros, services compris. Le restaurant Tamarin garantit l'origine Française, Hollandaise et Américaine de ses viandes bovines. Octobre 2022. Merci de nous informer de vos allergies et restrictions alimentaires. Service included, tips at your discretion. The Tamarin restaurant guarantees the French, Canadian and American origins of its beef meats. October 2022 -

We remain available for any information regarding food allergies.