






ENTRÉES | STARTERS



	FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT DUCK FOIE GRAS 'MI-CUIT' (France*) CHUTNEY DU MOMENT & BRIOCHE MAISON À L'ANIS <i>Chutney of the moment & toasted bread</i>	36€ Supp. Brioche +6€
	BURRATA DES POUILLES CRÉMEUX DE ROQUETTE, PICKLES, BASILIC <i>Arugula cream, pickled shallots, basil</i>	36€
	TARTE LANGOUSTE LOBSTER PIE LANGOUSTE CONFITE À L'HUILE DE COMBAWA, AVOCAT, PAPAYE <i>Candied with citrus combawa oil, avocado & papaya</i>	38€
	VEGETARIENNE VEGAN DECLINAISON DE CAROTTES, FENOUIL, POIVRE PASSION, CONDIMENT AGRUMES <i>Carrots, fennel, citrus condiment</i>	27€
	SALADE SALAD ROQUETTE, PARMESAN, NOIX DE MACADAMIA <i>Arugula, parmesan cheese, macadamia</i>	26€ With truffle (10g) 50€

LES CRUS | CRUDO


	MAHI CEVICHE LECHE DE TIGRE, LIME & CORIANDRE	29€
 	WAHOO CARPACCIO AGRUMES & PIMENT VEGETARIEN, NOISETTES TORRÉFIÉES <i>Citrus & sweet pepper, grilled nuts</i>	29€
 	TARTARE DE THON TUNA TARTARE GUACAMOLE, CONDIMENTS, FRUIT DE LA PASSION <i>Guacamole, condiments, passionfruit</i>	31€

POISSONS | FISH

One side to choose

	DAURADE MAHI-MAHI BOUILLON COCO, CITRONNELLE, GINGEMBRE, CORIANDRE <i>Coconut broth, lemongrass, ginger, coriander</i>	41€
	THON TUNA MI-CUIT, GINGEMBRE/MIEL/PASSION <i>Pan-seared, ginger / honey / passionfruit</i>	47€
	CABILLAUD COD RÔTI AU BEURRE, PISTACHE, CONDIMENT AGRUMES, JUS PORTO <i>Roasted with butter, pistachio, citrus condiment, Porto juice</i>	43€

VEGGIE



	LÉGUMES SELON ARRIVAGE, CRUS ET CUITS, PICKLES, POLENTA, CONDIMENTS <i>All around vegetables, raw & cooked, pickled shallots, polenta, citrus condiment</i>	39€
--	---	------------

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

Prix nets en euros, services compris. Le restaurant Tamarin garantit l'origine de ses viandes indiquée par un *. Octobre 2023. 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 2023 - We remain available for any information regarding food allergies.

VIANDES | MEAT

One side to choose

- SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, JUS À LA TRUFFE (France*)** **43€**
Chicken supreme from « The French Landes », truffle jus **6 oz**
-  **NOIX DE JOUE DE BOEUF, CRÉMEUX DE POMME DE TERRE, SAUCE VIN ROUGE (France*)** **53€**
Beef cheek, potato cream, red wine jus **6 oz**
-  **BAVETTE WAGYU BEEF « SNAKE RIVER FARMS » FUMÉE, CONDIMENT (USA*)** **57€**
Smoked flank Steak Wagyu « Snake River Farms », condiment **6 oz**

A PARTAGER POUR 2 | TO SHARE FOR 2

Two sides to choose

- FILET DE VEAU DE LAIT, VIENNOISE DE MORILLES & JUS CORSÉ (Belgique, Pays-Bas*)** **125€**
Milk-Fed veal, morel crust & meat juice **14 oz**
-  **PICANHA DE BOEUF WAGYU « SNAKE RIVER FARMS » & SAUCE CHIMICHURRI (USA*)** **120€**
Wagyu Snake River Farm Beef Picanha & spicy chimichurri sauce **14 oz**
- GIGOT D'AGNEAU DE LAIT DE CASTILLE EN CROUTE, CHAMPIGNONS, JUS THYM (Espagne*)** **110€**
Milk-fed lamb leg in crust, mushroom duxelles, thyme jus **16 oz**
- BAVETTE WAGYU BEEF « SNAKE RIVER FARMS » & JUS PORTO (USA*)** **120€**
Flank Steak Wagyu « Snake River Farms » & Porto jus **14 oz**
-  **TOMAHAWK «BLACK ANGUS PRIME » CUIT À LA BRAISE & SAUCE BÉARNAISE (USA*)** **390€**
Tomahawk 'Black Angus Prime' & béarnaise sauce **45 oz**

PASTA | RISOTTO



- RAVIOLES DE LANGOUSTE, LARD COLONNATA, CHAMPIGNONS, SAUCE VIN JAUNE** **44€**
Lobster Ravioli, Colonnata Bacon, Mushroom & Cabbage, white wine sauce
- PENNE RIGATE DI GRAGNANO I.G.P, TRUFFE** **46€**
Black truffle, Pecorino cheese with truffle
-  **RISOTTO TRUFFE** **44€**
Truffle Risotto
- TUBETTONI GENTILE GRAGNANO NAPOLI, TOMATES, AIL, PIMENT, ÉCHALOTES** **41€**
Tubettoni pasta, tomatoes, garlic, pepper, shallots, basil

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES - 12€

- Frites « maison » - *Homemade French fries* **+ Truffle 4€**
- Purée de pommes de terre - *Mashed potatoes* **+ Truffle 4€**
- Purée de patates douces à la cannelle - *Mashed sweet potatoes with cinnamon*
- Légumes du jour - *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 de ses viandes indiquée par un *. Octobre 2023. 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 2023 - We remain available for any information regarding food allergies.