






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€ <i>Supp. Brioche +6€</i>
	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€ <i>With truffle (10g)</i> 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*) <i>Chicken supreme from « The French Landes », truffle jus</i>	43€ 6 oz
	NOIX DE JOUE DE BOEUF, CRÉMEUX DE POMME DE TERRE, SAUCE VIN ROUGE (France*) <i>Beef cheek, potato cream, red wine jus</i>	53€ 6 oz
	BAVETTE WAGYU BEEF « SNAKE RIVER FARMS » FUMÉE, CONDIMENT (USA*) <i>Smoked flank Steak Wagyu « Snake River Farms », condiment</i>	57€ 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*) <i>Milk-Fed veal, morel crust & meat jus</i>	125€ 14 oz
	PICANHA DE BOEUF WAGYU « SNAKE RIVER FARMS » & SAUCE CHIMICHURRI (USA*) <i>Wagyu Snake River Farm Beef Picanha & spicy chimichurri sauce</i>	120€ 14 oz
	GIGOT D'AGNEAU DE LAIT DE CASTILLE EN CROUTE, CHAMPIGNONS, JUS THYM (Espagne*) <i>Milk-fed lamb leg in crust, mushroom duxelles, thyme jus</i>	110€ 16 oz
	BAVETTE WAGYU BEEF « SNAKE RIVER FARMS » & JUS PORTO (USA*) <i>Flank Steak Wagyu « Snake River Farms » & Porto jus</i>	120€ 14 oz
	TOMAHAWK «BLACK ANGUS PRIME » CUIT À LA BRAISE & SAUCE BÉARNAISE (USA*) <i>Tomahawk 'Black Angus Prime' & béarnaise sauce</i>	390€ 45 oz

PASTA | RISOTTO



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

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES - 12€

Frites « maison » - <i>Homemade French fries</i>	+ Truffle 4€
Purée de pommes de terre - <i>Mashed potatoes</i>	+ Truffle 4€
Purée de patates douces à la cannelle - <i>Mashed sweet potatoes with cinnamon</i>	
Riz Basmati - <i>Basmati rice</i>	
Légumes du jour - <i>Green vegetables</i>	
Salade verte - <i>Green salad</i>	

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



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 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.