



TAMARIN  
*St Barth*

## LES ENTRÉES STARTERS

- **GASPACHO CONCOMBRE VERDE,  
CAILLÉ DE BREBIS** 15 €  
*CUCUMBER GAZPACHO,  
SHEEP CURDLED MILK*
- **POULPE DE ROCHE, POIS CHICHES  
EN "GREMOLATA"** 24 €  
*FRESH OCTOPUS, CHICKPEAS  
"GREMOLATA" STYLE*
- **THON FRAIS EN TARTARE,  
LAIT DE COCO, CITRON VERT** 26 €  
*FRESH TUNA TARTAR,  
COCONUT MILK, LIME JUICE*
- **TARTINE RICOTTA, BASILIC,  
JAMBON SAN DANIELE** 16 €  
*COUNTRY BREAD WITH RICOTTA,  
BASIL, SAN DANIELE HAM*
- **CEVICHE DE PÊCHE LOCALE,  
AVOCAT ÉCRASÉ, FENOUIL PICKLES** 24 €  
*CEVICHE OF FRESH LOCAL FISH,  
CRUSHED AVOCADO, FENNEL PICKLES*
- **LANGOUSTE EN SALADE CROQUANTE,  
HUILE COCO VANILLÉE** 29 €  
*LOBSTER SALAD, MARINATED RAW  
VEGETABLES, VANILLA COCONUT OIL*
- **BURRATA "125 G", TOMATES FRAÎCHES,  
HUILE D'OLIVE, BASILIC** 26 €  
*BURRATA CHEESE, FRESH TOMATOES,  
OLIVE OIL, FRESH BASIL*
- **SALADE DE ROQUETTE, COPEAUX DE  
PARMESAN, VINAIGRE BALSAMIQUE** 16 €  
*ARUGULA SALAD, PARMESAN  
CHEESE, BALSAMIC VINEGAR*



•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•

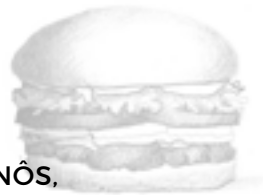
## LES GRANDES SALADES LARGE SALADS



- **SALADE CESAR POULET** **24€**  
Feuilles de romaine, filet de poulet grillé,  
croûtons, parmesan, sauce Caesar  
*Classic chicken Caesar salad*
  
  - **SALADE TAMARIN** **29 €**  
Fruits locaux, gambas marinées,  
amandes concassées, vinaigrette tamarin  
*"Tamarin" salad composed of local fruits,  
marinated shrimps, crushed almonds,  
tamarin dressing*
  
  - **SALADE GUSTAVIA** **24 €**  
Mesclun, œufs, haricots verts, poivrons,  
saumon fumé, pamplemousse  
*Gustavia salad composed of green salad,  
boiled eggs, green beans, bell peppers,  
smoked salmon, fresh grapefruit*
- 

•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•

## SNACKING



- **CHEESEBURGER BŒUF, COLESLAW,  
CHEDDAR, OIGNONS FRITS, JALAPENÔS,  
GROSSES FRITES MAISON** **26 €**  
*BEEF CHEESEBURGER, COLESLAW,  
CHEDDAR, FRIED ONIONS, FRESH JALAPENOS,  
BIG HOMEMADE FRENCH FRIES*
  
- **CLUB SANDWICH PAIN COMPLET, CRUDITÉS,  
SAUCE VERTE, THON FRAIS, SALADE MIXTE** **24 €**  
*CLUB SANDWICH WITH WHOLE BREAD, RAW  
VEGETABLES, FRESH TUNA, GREEN SALAD*



# PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

- **SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, JUS COURT AUX HERBES, PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE** **25 €**  
*ROASTED CHICKEN BREAST, TRADITIONAL MASHED POTATOES*
- **PÊCHE DU JOUR À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE EXOTIQUE, LÉGUMES EN BEAUX MORCEAUX** **28 €**  
*LOCAL FISH OF THE DAY JUST GRILLED, EXOTIC SAUCE VIERGE, COOKED VEGETABLES*
- **TEMPURA D'ENCORNETS ET GAMBAS, SAUCE TARTARE GINGER LIME, SALADE CROQUANTE TAMARIN** **29 €**  
*SQUID AND SHRIMP TEMPURA STYLE, TARTARE SAUCE GINGER LIME, TAMARIN SALAD*
- **ENTRECÔTE DE BŒUF "BLACK ANGUS" 300 G, AU GRILL, CONDIMENT TOMATES/ESTRAGON, GROSSES FRITES MAISON** **44 €**  
*GRILLED RIBEYE BEEF "BLACK ANGUS" 300 GM, TARRAGON/TOMATOES CONDIMENT, BIG HOMEMADE FRENCH FRIES*
- **PÂTES ARTISANALES "GENTILE", DE GRAGNANO SAUCE TOMATE, BASILIC FRAIS** **19 €**  
*ARTISANAL PASTA "GENTILE", DE GRAGNANO TOMATO SAUCE, FRESH BASIL*

## À PARTAGER POUR 2 PERSONNES TO SHARE FOR 2 PEOPLE

- **PÊCHE DU JOUR AU FOUR, TOMATES-CERISES ANISÉES, LÉGUMES RÔTIS** **76 €**  
*LOCAL FISH OF THE DAY, ANISEED CHERRY TOMATOES, COOKED VEGETABLES*
- **PICANHA "BLACK ANGUS" AU GRILL, CONDIMENT TOMATES/ESTRAGON, GROSSES FRITES MAISON** **76 €**  
*GRILLED PICANHA "BLACK ANGUS", TARRAGON/TOMATOES CONDIMENT, BIG HOMEMADE FRENCH FRIES.*



## FROMAGES CHEESE



- **ARDOISE DE FROMAGES**  
*SELECTION OF CHEESE*

29 €

---

## DESSERTS

- **FRUITS RAFRAÎCHIS, SORBET CITRON** 12 €  
*FRESH FRUITS, LEMON SORBET*
- **TARTE AU CITRON MERINGUÉE À NOTRE FAÇON** 14 €  
*LEMON MERINGUE PIE "TAMARIN STYLE"*
- **PAVLOVA BANANE, FRUITS DES TROPIQUES** 14 €  
*PAVLOVA WITH BANANA AND TROPICAL FRUITS*
- **SUNDAE CACAHUÈTES, CAMEL AU BEURRE SALÉ** 14 €  
*SUNDAE WITH CAMEL AND PEANUTS*
- **PROFITEROLES VANILLE, CHOCOLAT GUYANE INFUSÉ TONKA** 16 €  
*PROFITEROLE WITH VANILLA ICE CREAM, INFUSED TONKA CHOCOLATE*
- **BABA AU RHUM DES ANTILLES "ANGOSTURA 1919"** 16 €  
*BABA AU RHUM "ANGOSTURA 1919"*
- **CAFÉ PLUTÔT GOURMAND** 14 €  
*COFFEE SERVED WITH A SELECTION OF DELICIOUS DELIGHTS*
- **GLACES ET SORBETS ARTISANAUX DE SAINT-BARTH**  
*ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS*  
1 BOULE 3,50 €      2 BOULES 7 €      3 BOULES 10 €  
1 SCOOP              2 SCOOPS              3 SCOOPS




## LES ENTRÉES STARTERS

- **GASPACHO CONCOMBRE VERDE,  
CAILLÉ DE BREBIS** 15 €  
*CUCUMBER GAZPACHO,  
SHEEP CURDLED MILK*
- **QUINORI FAÇON TAJINE AUX  
FRUITS SECS, DATTES PILÉES** 16 €  
*QUINORI TAJINE-STYLE WITH  
DRIED FRUITS, CRUSHED DATES*
- **POULPE DE ROCHE, POIS CHICHES  
EN "GREMOLATA"** 24 €  
*ROCK OCTOPUS, CHICKPEAS  
"GREMOLATA" STYLE*
- **CEVICHE DE PÊCHE LOCALE,  
AVOCAT ÉCRASÉ, FENOUIL PICKLES** 24 €  
*CEVICHE OF FRESH LOCAL FISH,  
CRUSHED AVOCADO, FENNEL PICKLES*
- **LANGOUSTE EN SALADE CROQUANTE,  
HUILE COCO VANILLÉE** 29 €  
*LOBSTER SALAD, MARINATED RAW  
VEGETABLES, VANILLA COCONUT OIL*
- **THON FRAIS EN TARTARE,  
LAIT DE COCO, CITRON VERT** 26 €  
*FRESH TUNA TARTAR,  
COCONUT MILK, LIME*
- **BURRATA "125 G", TOMATES FRAÎCHES,  
HUILE D'OLIVE, BASILIC** 26 €  
*BURRATA CHEESE, FRESH TOMATOES,  
OLIVE OIL, FRESH BASIL*
- **FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, ANANAS  
CONFIT AU ZACAPA, TOPINAMBOURS** 25 €  
*SEARED FOIE GRAS, PRESERVED PINEAPPLE  
WITH ZACAPA RHUM, JERUSALEM ARTICHOKES*
- **SALADE DE ROQUETTE, COPEAUX DE  
PARMESAN, VINAIGRE BALSAMIQUE** 16 €  
*ARUGULA SALAD, PARMESAN  
CHEESE, BALSAMIC VINEGAR*

•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•


## **ASSORTIMENTS À PARTAGER** **ASSORTMENTS TO SHARE**

- **POULPE DE ROCHE, POIS CHICHES** **29 €**  
**EN GREMOLATA**  
*FRESH OCTOPUS, CHICKPEAS*  
*"GREMOLATA" STYLE*
  
  - BEIGNETS DE LÉGUMES,**  
**SAUCE AUX OLIVES NOIRES**  
*TEMPURA VEGETABLES,*  
*BLACK OLIVE SAUCE*
  
  - TARTINE RICOTTA, BASILIC,**  
**JAMBON SÀN DANIELE**  
*COUNTRY BREAD WITH RICOTTA,*  
*BASIL, SAN DANIELE HAM*
- 

•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•

---

## **RISOTTO &** **PÂTES ARTISANALES** **RISOTTO AND** **ARTISANAL PASTA**

- **RISOTTO TRUFFE NOIRE** **43 €**  
*BLACK TRUFFLE RISOTTO*
  
  - **PÂTES ARTISANALES "GENTILE" DE GRAGNANO** **19 €**  
**SAUCE TOMATE, BASILIC FRAIS**  
*ARTISANAL PASTA "GENTILE", DE GRAGNANO*  
*TOMATO SAUCE, FRESH BASIL*
  
  - **LINGUINE "GENTILE, DE GRAGNANO** **26 €**  
**BOLOGNAISE DE CREVETTES, ESTRAGON**  
*ARTISANAL LINGUINE "GENTILE", DE GRAGNANO*  
*SHRIMP BOLOGNESE SAUCE, TARRAGON*
- 

# POISSONS ET VIANDES MAIN COURSES

- **PÊCHE DU JOUR À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE EXOTIQUE, LÉGUMES EN BEAUX MORCEAUX** 28 €  
*LOCAL FISH OF THE DAY JUST GRILLED, EXOTIC SAUCE VIERGE, COOKED VEGETABLES*
- **TEMPURA D'ENCORNETS ET GAMBAS, SAUCE TARTARE GINGER LIME, SALADE CROQUANTE TAMARIN** 29 €  
*SQUID AND SHRIMP FRIED TEMPURA STYLE, SAUCE TARTARE GINGER LIME, TAMARIN SALAD*
- **THON SNACKÉ MI-CUIT, SAUCE SATAY, WOK DE LÉGUMES, RIZ JASMIN** 34 €  
*PAN-SEARED TUNA, SATAY SAUCE, WOK-SAUTÉED VEGETABLES, JASMIN RICE*
- **ENTRECÔTE DE BŒUF "BLACK ANGUS" 300 G, AU GRILL, CONDIMENT TOMATES/ESTRAGON, GROSSES FRITES MAISON** 44 €  
*GRILLED RIBEYE BEEF "BLACK ANGUS" 300 GM, TARRAGON/TOMATOES CONDIMENT, BIG HOMEMADE FRENCH FRIES*
- **SALTIMBOCCA DE VEAU, CÂPRES, POLENTA MOELLEUSE, CHAMPIGNONS À LA POÊLE** 36 €  
*VEAL "SALTIMBOCCA", CAPERS, POLENTA, PAN FRIED MUSHROOMS*
- **SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI, JUS COURT AUX HERBES, PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE** 25 €  
*ROASTED CHICKEN BREAST, TRADITIONAL MASHED POTATOES*

---

## À PARTAGER POUR 2 PERSONNES TO SHARE FOR 2 PEOPLE

- **PÊCHE DU JOUR AU FOUR, TOMATES-CERISES ANISÉES, LÉGUMES RÔTIS** 76 €  
*LOCAL FISH OF THE DAY, ANISEED CHERRY TOMATOES, COOKED VEGETABLES*
- **PICANHA "BLACK ANGUS" AU GRILL, CONDIMENT TOMATES/ESTRAGON, GROSSES FRITES MAISON** 76 €  
*GRILLED PICANHA "BLACK ANGUS", TARRAGON/TOMATOES CONDIMENT, BIG HOMEMADE FRENCH FRIES.*



# FROMAGES CHEESE



- **ARDOISE DE FROMAGES**  
*SELECTION OF CHEESE*

29 €

# DESSERTS

- **FRUITS RAFRAÎCHIS, SORBET CITRON** 12 €  
*FRESH FRUITS, LEMON SORBET*
- **TARTE AU CITRON MERINGUÉE À NOTRE FAÇON** 14 €  
*LEMON MERINGUE PIE "TAMARIN STYLE"*
- **PAVLOVA BANANE, FRUITS DES TROPIQUES** 14 €  
*PAVLOVA WITH BANANA AND TROPICAL FRUITS*
- **SUNDAE CACAHUÈTES, CAMEL AU BEURRE SALÉ** 14 €  
*SUNDAE WITH CARAMEL AND PEANUTS*
- **PROFITEROLES VANILLE, CHOCOLAT GUYANE INFUSÉ TONKA** 16 €  
*PROFITEROLE WITH VANILLA ICE CREAM, INFUSED TONKA CHOCOLATE*
- **BABA AU RHUM DES ANTILLES "ANGOSTURA 1919"** 16 €  
*BABA AU RHUM "ANGOSTURA 1919"*
- **CAFÉ PLUTÔT GOURMAND** 14 €  
*COFFEE SERVED WITH A SELECTION OF DELICIOUS DELIGHTS*
- **GLACES ET SORBETS ARTISANAUX DE SAINT-BARTH**  
*ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS*

1 BOULE 3,50 €  
1 SCOOP

2 BOULES 7 €  
2 SCOOPS

3 BOULES 10 €  
3 SCOOPS



BON APPÉTIT

#TAMARINSTBARTH

