



## ENTRÉES STARTERS



- ✓  TOMATE, AVOCAT, MANGUE ET JALAPEÑOS 21 €  
Tomatoes, avocado, mango and jalapeño salad
- ✓  FEUILLES DE ROQUETTE, TOMATES-CERISES 19 €  
ET RICOTTA AFFINÉE  
Arugula salad, cherry tomatoes and refined ricotta cheese
-  THON JAUNE TAILLÉ À CRU, LAIT DE COCO, 27 €  
MANGUE ET AMANDES TORRÉFIÉES  
Raw yellowfin tuna, coconut milk, mango and roasted almonds
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU RHUM VIEUX, 32 €  
PATATE DOUCE CONFITE AU GINGEMBRE  
Duck foie gras with old rum, ginger-candied sweet potatoes
-  TIRADITO DE PÊCHE LOCALE, AVOCAT ÉCRASÉ, 29 €  
PICKLES DE FENOUIL  
Tiradito of fresh local fish, avocado mash, fennel pickles
- BURRATA 125g, AUBERGINE FUMÉE 29 €  
ET POIVRONS CONFITS, SAUCE ROMESCO  
Burrata cheese, smoked eggplant, sweet bell peppers, Romesco sauce
- ŒUF BIO CROUSTILLANT, THON MI-FUMÉ, 28 €  
POMME DE TERRE À L'OSEILLE  
Crispy soft-boiled egg, smoked tuna, potatoes with sorrel



## LA PLANCHE TAMARIN THE "TAMARIN" PLATTER



THON JAUNE TAILLÉ À CRU, LAIT DE COCO,  
MANGUE ET AMANDES  
Raw yellowfin tuna, coconut milk, mango and roasted almonds

BEIGNETS D'AUBERGINES À L'ANCHOIS, PERSIL PLAT

36 €

BAGUETTE TOASTÉE, FROMAGE FRAIS ET JAMBON SAN DANIELE  
Grilled French baguette, cottage cheese and San Daniele ham



PÂTES ARTISANALES  
& RISOTTO  
ARTISANAL PASTAS  
& RISOTTO

- ✓ PÂTES ARTISANALES "DI GRAGNANO" 24€  
AU PISTOU DE BASILIC, AIL FRIT  
Artisanal pasta "di Gragnano", basil pesto, crispy garlic
- ✓ GNOCCHETTI SARDI "MAISON", 38€  
PARMESAN ET TRUFFE NOIRE  
Homemade gnocchetti sardi pasta, parmesan and black truffle
- 🌾 RISOTTO "VIALONE NANO" À LA LANGOUSTE, 36€  
PATATE DOUCE  
"Vialone Nano" risotto with local lobster, sweet potatoes







POISSON  
FISH

- 🌾 DOS DE CABILLAUD AU FOUR, TOMBÉE D'ÉPINARDS 34€  
AUX PIGNONS DE PIN, TOMATES CONFITES  
MOUSSE DE MANIOC RÔTI  
Roasted cod, spinach and pine nuts, candied tomatoes,  
roasted manioc mousse
- 🌾 DORADE CORYPHÈNE À LA POÊLE, 32€  
LÉGUMES AU BEURRE DE PIMENT VÉGÉTARIEN ET POIS CHICHES,  
JUS MONTÉ À L'HUILE D'OLIVE  
Sautéed mahi-mahi, vegetables, veggie pepper  
and chickpea butter, virgin olive oil gravy
- 🌾 THON JAUNE FROTTÉ AUX ÉPICES SATAY, 39€  
LÉGUMES AU WOK, CONDIMENTS THAÏ  
Pan-seared tuna, Satay sauce, wok-sautéed vegetables,  
Thai condiments
- RAVIOLES DE GAMBERONI SAFRANÉES, 32€  
POULPE GRILLÉ ET BOUILLON DASHI  
Red shrimps ravioli, grilled octopus, dashi broth



## VIANDES MEAT



-  SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE DORÉE À LA PLANCHA, SUCRINE GRILLÉE, GRATIN DE MACARONI AU COMTÉ  
Roasted free-range chicken, grilled salad, macaroni and Comté cheese 32€
-  ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS 350g AU GRILL, SAUCE BÉARNAISE AU PIMENT CHIPOTLE, GROSSES FRITES MAISON  
Grilled Black Angus 350g rib steak, Chipotle pepper Béarnaise sauce, homemade French fries 42€
-  FILET DE BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE ET CHAMPIGNONS AU JUS  
Grilled Black Angus tenderloin, potato mash with black truffle, mushrooms 46€
-  POITRINE DE VEAU LONGUEMENT CONFITE, CRÈME DE RAIFORT, PANISSES ET CHOUX KALE  
Veal brisket, horseradish cream, panisses and kale 36€



## À PARTAGER POUR 2, 3 OU 4 PERSONNES TO SHARE FOR 2, 3 OR 4 PEOPLE

-  PICANHA BLACK ANGUS AU FOUR, SAUCE BÉARNAISE AU PIMENT CHIPOTLE, GROSSES FRITES MAISON  
Oven-baked Black Angus picanha, Béarnaise sauce with Chipotle pepper, homemade French fries 96€
-  POISSON ENTIER LOCAL EN CROÛTE DE GROS SEL DE GUÉRANDE, LÉGUMES AU BEURRE DE PIMENT VEGGIE, POIS CHICHES, JUS MONTÉ À L'HUILE D'OLIVE  
Local fish of the day in a Guérande salt crust, vegetables, veggie pepper and chickpea butter, virgin olive oil gravy 86€



## GARNITURES SIDE DISHES

#145588068

SALADE VERTE Green salad	8 €
LÉGUMES MIJOTÉS Simmered vegetables	8 €
WOK DE LÉGUMES Thai wok of vegetables	8 €
RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO Jasmin rice with coconut milk	8 €
PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE DEMI-SEL Potatoe mash with salted butter	8 €
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE Black truffle potato mash	12 €
GRATIN DE MACARONI AU COMTÉ Macaroni and Comté cheese gratin	8 €
GROSSES FRITES MAISON Homemade French fries	8 €



## FROMAGES CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES Cheese plate	17 €
ARDOISE DE FROMAGES À PARTAGER Cheese assortment platter to share	27 €



## DESSERTS

- Ⓥ Ⓦ NAGE DE FRUITS FRAIS, CITRONNELLE 14€  
ET HERBES FRAÎCHES, SORBET CITRON VERT  
Fresh fruits, lemongrass and fresh herbs, lime sorbet
- SUNDAE VANILLE, CACAHUËTES, 14€  
CAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON  
Vanilla sundae, peanuts, salted butter caramel
- TARTE AU CITRON MERINGUÉE "MINUTE" 14€  
Lemon meringue pie
- SPHÈRE MOUSSE CHOCOLAT, CŒUR COULANT 16€  
CAMEL AU BEURRE SALÉ, SORBET FRUIT DE LA PASSION  
Chocolate mousse sphere, melting salted butter caramel,  
passion fruit sorbet
- OMELETTE NORVÉGIENNE À NOTRE FAÇON 18€  
Tamarin's homemade Baked Alaska
- MILLE-FEUILLES À LA VANILLE DE MADAGASCAR 14€  
Madagascan vanilla mille-feuille
- CAFÉ PLUTÔT GOURMAND 14€  
Coffee served with a selection of delicious delights
- GLACES ET SORBETS ARTISANAUX DE SAINT BARTH  
Artisanal ice cream and sorbets from Saint-Barths  
*Glaces : vanille, chocolat, pistache, café - Ice creams: vanilla, chocolate, pistachio, coffee. Sorbets : mangue, noix de coco, ananas, citron, citron vert, fruit de la passion, banane, fraise, framboise - Sorbets: mango, coconut, pineapple, lemon, lime, passion fruit, banana, strawberry, raspberry*
- 1 BOULE 4€  
1 scoop
- 2 BOULES 8€  
2 scoops
- 3 BOULES 11€  
3 scoops



POUR LES ENFANTS  
FOR KIDS

18€

COQUILLETES AU JAMBON, COMTÉ  
Pasta shell, ham, Comté cheese

POISSON DU JOUR  
Fish of the day

NUGGETS MAISON DE VOLAILLE  
Homemade chicken nuggets

STEAK HACHÉ  
Ground beef steak

GARNITURE : PURÉE, RIZ, PÂTES, SALADE, FRITES OU LÉGUMES  
Side dishes: mashed potatoes, rice, pasta, green salad, French fries  
or vegetables

GLACES ET SORBETS  
FRUITS FRAIS  
Ice cream and sorbet  
Fresh fruits





# TAMARIN

St Barth

DÎNER



Végétarien / Vegetarian -



Sans gluten / Gluten free

Prix nets en euros, services compris. Service included, tips at your discretion.

Le restaurant Tamarin garantit l'origine française, canadienne et américaine de ses viandes bovines. Nov. 2017.

Nous nous tenons à disposition pour tout besoin d'information concernant les allergies liés aux aliments.

