

Notre Chef Charley BOUHIER et son équipe vous proposent  
une cuisine créative élaborée à partir de produits frais.

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Nous nous tenons à disposition pour toutes demandes d'informations  
concernant les allergies liées aux aliments.

We are available for any information regarding food allergies.



Fait maison  
Homemade



Végétarien  
Vegetarian



Sans gluten  
Gluten free

## ENTRÉES | STARTERS

-    TOMATES DE COULEURS, AVOCAT, MANGUE,  
JALAPENOS ET GRAINES DE COURGE 21€  
*Colorful tomatoes, avocado, mango,  
jalapenos and pumpkin seeds*
-  GASPACHO CONCOMBRE, SORBET PASTÈQUE 21€  
PETIT ÉPEAUTRE RAFRAICHIT À L'ORANGE, CAPUCINE  
*Raw Yellow fin tuna, coconut milk,  
mango and roasted almonds*
-  THON JAUNE TAILLÉ À CRU, GINGEMBRE FRAIS 27€  
ET LAIT DE COCO, OIGNONS ROUGES PICKLES,  
RADIS ROSES ET NOISETTES ROTIES  
*Raw Yellow fin tuna, coconut milk, fresh ginger,  
pink radishes, red onions pickles  
and roasted hazelnuts*
-  FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, POIVRES ET PIMENT 32€  
RHUM VIEUX, GARNITURE MANGUE, ANANAS  
ET NOIX DE COCO, PAIN TRADITION GRILLÉ  
*Semi cooked Duck Foie gras with peppers and  
old rum. Mango, Pineapple and coconut garnish,  
grilled bread traditionv*
-   TIRADITO DE PÊCHE LOCALE AU CITRON VERT, 29€  
CORIANDRE ET PIMENT AJI AMARILLO  
AVOCAT ÉCRASÉ FIN, FENOUIL PICKLES, MAÏS TOASTÉ  
*Fresh Local fish Tiradito marinated with lime,  
coriander and chili pepperaji amarillo.  
Crushed avocado, fennel pickles, toasted corn*
-  BURRATA 100 GRS DES POUILLES, BRESAOLA ARTISANALE 29€  
CAVIAR DE COURGETTE VERTE, PESTO DE PISTACHE  
MOUTARDE DE FRUIT  
*Burratas cheese 100 grs from Puglia, artisanal bresaola,  
green zucchini caviar, pistachio pesto and fruit mustard*
-  OEUF BIO CROUSTILLANT, THON JAUNE MI FUMÉ 28€  
BLANC DE POIREAUX ÉTUVÉ, SAUCE RAVIGOTE  
FRUIT DE LA PASSION  
*Crispy organic soft boiled egg, thin slices of  
smoked yellow tuna Steamed white leeks,  
ravigote sauce and passion fruit*

• LA PLANCHE TAMARIN À PARTAGER •

36€

POUR DEUX PERSONNES  
THE BOARD TAMARIN TO SHARE  
FOR TWO PEOPLE

THON JAUNE TAILLÉ À CRU, GINGEMBRE FRAIS  
ET LAIT DE COCO, RADIS ROSES, OIGNONS  
ROUGES PICKLES ET NOISETTES RÔTIÉS

*Raw Yellow fin tuna, coconut milk,  
fresh ginger, pink radishes, red onions  
pickles and roasted hazelnuts*

RAVIOLES CROUSTILLANTES AU TALEGGIO,  
SAUGE ET POIVRE

*Fried ravioli with  
Taleggio, sage and pepper*

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT, GARNITURE  
MANGUE, ANANAS ET NOIX DE COCO

*Semi cooked Duck Foie gras with  
peppers and old rum.*





## PATES FRAÎCHES "MAISON" ET RISOTTO FRESH HOMEMADE PASTA ET RISOTTO

GNOCCHETTI SARDI "MAISON", MIJOTÉ DE CÈPES RAPÉE DE FOIE GRAS, VINAIGRE DE BAROLO <i>Home-made Gnocchetti Sardi pasta, ceps stew, grated foie gras</i>	32 €
TAGLIATELLES FRAICHES "MAISON" BLÉ ET ÉPEAUTRE TRUFFE NOIRE ET PECORINO À LA TRUFFE <i>Fresh tagliatelle "house" wheat and spelled Black truffle and pecorino canestrato DOP</i>	36 €
RISOTTO DE LANGOUSTE DE L'ÎLE TOPINAMBOUR RÔTI, JAMBON IBÉRIQUE <i>Risotto lobster from the island, Jerusalem artichoke and patanegra ham</i>	38 €

---

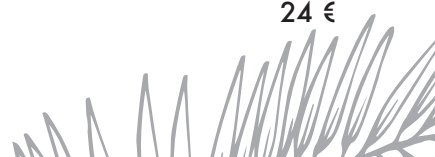
## GARNITURES | GARNISHES

SALADE DE JEUNES POUSSÉS, CITRONETTE <i>Young lettuce shoots lemon dressing</i>	8 €
LÉGUMES AUX ÉPICES DES ANTILLES <i>Vegetables with the taste of the West Indies</i>	8 €
WOK DE LÉGUMES, CONDIMENT THAÏ <i>Thai Wok vegetables</i>	8 €
RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO <i>Jasmin rice with coconut milk</i>	8 €
PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE DEMI SEL <i>Mashed potatoes with salted butter</i>	8 €
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE <i>Black truffle mashed potatoes</i>	12 €
CASARECCE GRATINÉ AU BEAUFORT <i>Casarecce au gratin with Beaufort cheese</i>	10 €
GROSSES FRITES MAISON <i>Big handmade french fries</i>	8 €

---





## FROMAGES | CHEESE

PETIT REBLOCHON PANÉ SERVI TIÈDE, SALADE DE JEUNES POUSSÉS <i>Small breaded reblochon served warm, young shoots salad</i>	14 €
ARDOISE DE FROMAGES À PARTAGER <i>Cheese board to share</i>	24 €



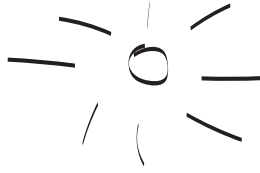


## POISSONS | FISH

-   DOS DE CABILLAUD AU FOUR,  
TOMBÉE D'ÉPINARDS AU PIGNONS DE PIN,  
TOMATES CONFITES ET MOUSSE DE PANAI RÔTI  
*Baked Cod fish, Pine nuts, spinach,  
sundried tomatoes and roasted parsnip foam* 34 €
-   DORADE CORYPHÈNE CUITE À LA PLANCHA,  
AVOCAT RÔTI, PIMENT VÉGÉTARIEN,  
LÉGUMES EN BEAUX MORCEAUX AUX ÉPICES DES ANTILLES  
*Sautéed Mahi Mahi, roasted avocado, Vegetables  
in nice pieces with the taste of the West Indies,  
vegetarian pepper* 36 €
-   THON JAUNE FROTTÉ AUX ÉPICES SATAY, JUSTE MI CUIT  
LÉGUMES TAILLÉ FINS, SAUTÉS AU WOK  
CONDIMENT THAÏ  
*Pan-seared tuna, satay sauce,  
wok-sautéed vegetables, thaï condiment* 39 €
-  RAVIOLES DE CREVETTES SAUVAGES, AIL ET PERSIL PLAT  
TENTACULES DE POULPE GRILLÉ, SAUCE AÏOLI  
BOUILLON LÉGER DE CRUSTACÉS  
*Ravioli of wild shrimp, garlic and parsley  
Tentacles of grilled octopus with aioli sauce  
Light broth of shellfish* 32 €

## VIANDES | MEAT

-  POITRINE DE VOLAILLE JAUNE DES LANDES  
DORÉE À LA PLANCHA, ROMAINE BIO BRAISÉE AUX NOIX,  
CASARECCE GRATINÉ AU BEAUFORT, JUS COURT  
*Roasted breast of yellow chicken from the Landes,  
organic Roman braised with walnuts, Casarecce au gratin  
with Beaufort cheese, short juice* 36 €
-   FILET DE BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉ  
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS AU BEURRE D'ESCARGOT  
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE  
*Black Angus Beef Fillet Sautéed mushrooms  
with herb butter and truffle mashed potatoes* 46 €
-   ENTRECÔTE DE BŒUF " BLACK ANGUS "  
PRIME 300 GRS CUITE SUR LE GRILL  
SAUCE BÉARNAISE AU PIMENT CHIPOTLE,  
GROSSES FRITES MAISON  
*Grilled Ribeye beef "black angus" 300 grs,  
Chipotle pepper Bearnaise sauce Home made french fries* 42 €
-   POITRINE DE VEAU LONGUEMENT CONFITE  
TOMBÉE D'ÉPINARDS AU PIGNONS DE PIN,  
TOMATES CONFITES, POLENTA GRATINÉE  
MOUTARDE VIOLETTE  
*Veal brisket long confit, spinach and pine nuts,  
sundried tomatoes. Parmesan cheese  
gratinated polenta, violet mustard* 46 €
- 



• **POUR LES ENFANTS** •  
**FOR KIDS**



18€



COQUILLETES AU JAMBON, COMTÉ  
PASTA SHELL WITH HAM AND COMTÉ CHEESE

POISSON DU JOUR.  
FISH OF THE DAY

o o

o o o

NUGGETS "MAISON" DE VOLAILLE  
HOME MADE CHICKEN NUGGETS

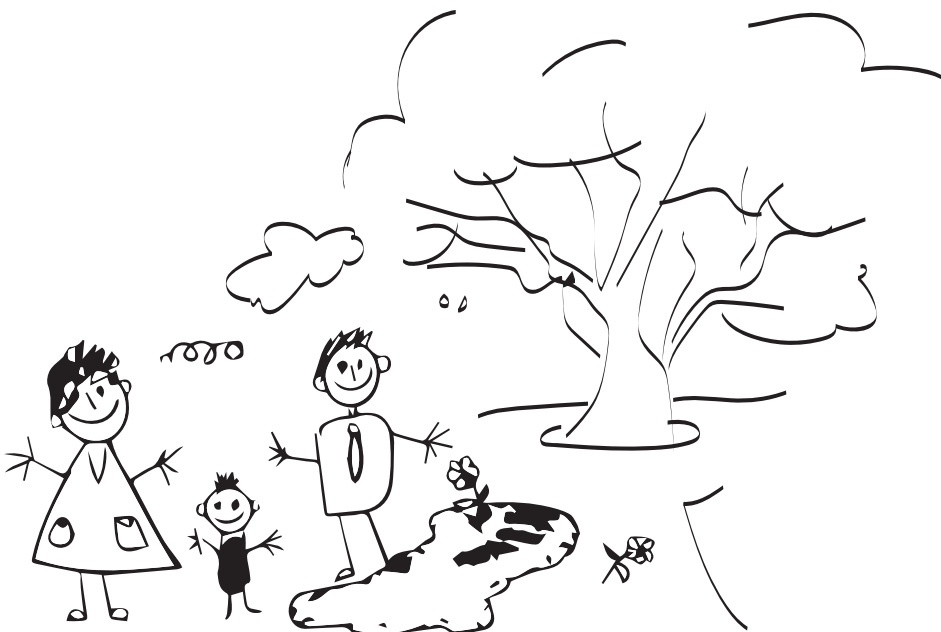
STEAK HACHÉ OU VIANDE DU JOUR  
BEEF BURGER OR MEAT OF THE DAY

GARNITURES | GARNISHES  
PURÉE DE POMME DE TERRE, RIZ,

PÂTES, SALADE, FRITES OU LÉGUMES  
MASHED POTATOES, RICE, PASTA, GREEN SALAD,  
FRENCH FRIES OR VEGETABLES

GLACES ET SORBETS FRUITS FRAIS  
ICE CREAM AND SORBET FRESH FRUITS

o o o





## DESSERTS | DESSERTS

NAGE DE FRUITS FRAIS D'ICI ET D'AILLEURS, SIROP LEGER CITRONELLE, SORBET AUX AGRUMES <i>Fresh fruits, lemongrass and citrus sorbet</i>	12 €
SUNDAE GLACES VANILLE, LAIT ET CAMEL AU BEURRE SALE, ECLATS DE COOKIES, NOIX DE PÉCAN ET CACAHUÈTES CAMELISÉES <i>Sundae with Vanilla ice cream, milk ice cream and salted butter camel, camelized peanuts and shard of cookies, pecan nuts</i>	14 €
COMME UNE TARTE AU CITRON MERINGUEE, FRUIT DE LA PASSION, SORBET AUX HERBES <i>Lemon and passion fruit meringue pie, fresh herbs sorbet</i>	14 €
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR "MANJARI " 64% SORBET AU CACAO RELEVÉ AU PIMENT <i>Black Chocolate "Manjari" 64% soufflé and cacao sorbet with chili pepper</i>	16 €
ÎLE FLOTTANTE REVISITÉE, CRUMBLE NOIX DE COCO LAIT D'AMANDES <i>Revisited floating island, coconut crumble, almond milk</i>	14 €
SAINT HONORE DE TRADITION CRÈME CHIBOUSTE, À LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>Saint Honoré of tradition, cream chibouste with vanilla from Madagascar</i>	16 €
CAFÉ PLUTÔT GOURMAND <i>Coffee served with a selection of desserts</i>	16 €
MIGNARDISES DU TAMARIN <i>Selection of mini sweets</i>	8 €

### • GLACES ET SORBETS ARTISANALES • DE SAINT BARTH

8€

GLACES: VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ  
*Vanilla, chocolate, pistachio, coffee*

SORBET : MANGUE, CITRON, FRUIT DE LA PASSION,  
BANANE, FRAMBOISE  
*Mango, lemon, passion fruit, banana, raspberry*

1 boule 4 € | 2 boules 8€ | 3 boules 11€  
1 scoop 4€ | 2 scoops 8€ | 3scoops 11€





RATES US:



---

FOLLOW US:

@tamarinstbarth



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

Nous nous tenons à votre disposition  
pour toutes demandes d'informations  
concernant les allergies liés aux aliments.

We are available for any information  
regarding food allergies.