

ENTRÉES | STARTERS

- ☑ ☒ ☒ TOMATES DE COULEURS, AVOCAT, MANGUE,
 JALAPENOS ET GRAINES DE COURGE
 Colorful tomatoes, avocado, mango,
 jalapenos and pumpkin seeds

21€
- ☒ ☑ ☒ SALADE DE CHOUX KALE EXOTIQUE, WAKAMÉ
 LÉGUMES MARINÉS AU SÉSAME
 Exotic Kale salad, Wakamé, sesame marinated vegetables

16€
- ☑ ☒ SOUPE FROIDE DE CAROTTE ET MANGUE
 PERLE DU JAPON, SORBET CAROTTE GINGEMBRE
 Carott and mango cold soup, tapioca, carott and ginger sorbet

23€
- ☒ ☒ THON JAUNE TAILLÉ À CRU, GINGEMBRE FRAIS
 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

28€
- ☒ ☒ FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, POIVRES ET PIMENT
 RHUM PLANTATION PINEAPPLE, ANANAS BRÛLÉ
 REDUCTION TAMARIN
 Duck Foie gras with peppers and old rum
 Grilled pineapple, reduced Tamarin juice,

32€
- ☒ ☒ TIRADITO DE PÊCHE LOCALE AU CITRON VERT,
 CORIANDRE ET PIMENT AJI AMARILLO
 AVOCAT ÉCRASÉ FIN, FENOUIL PICKLES, MAÏS TOASTÉ
 Fresh Local fish Tiradito marinated with lime,
 coriander and chili pepper aji amarillo.
 Crushed avocado, fennel pickles, toasted corn

29€
- ☒ BURRATA 100 GRS DES POUILLES, JAMBON BLANC À LA TRUFFE
 AUBERGINE CONFITE, PETIT PAIN CHAUD AU SARRASIN
 Burratas cheese 100 grs from Puglia, truffle ham,
 eggplant and buckwheat bread

29€
- ☒ ☒ ŒUF PARFAIT BIO, COURGETTE ET PETITS POIS
 PISTACHE, THON FUMÉ, EMULSION OSSAU IRATY
 Japaneese style soft boiled egg, zuchinni and peas
 Pistachio, smoked tuna, "Ossau Iraty" cheese foam

28€



Fait maison
Homemade



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten free

☒ 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

&

BURRATINA 50 GRS DES POUILLES, JAMBON À LA TRUFFE AUBERGINE CONFITE

Burratina cheese, Truffle ham and smoked eggplant



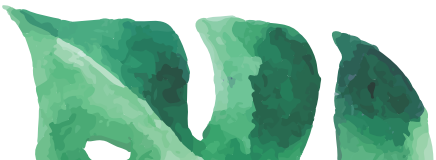
VIANDES | MEAT

- ☺ POITRINE DE VOLAILLE JAUNE DES LANDES 38 €
DORÉE À LA PLANCHA, TOMBÉE D'ÉPINARDS AUX PIGNONS DE PINS,
RISOTTO AL SALTO AU SAFRAN, JUS DE RÔTI
Roasted breast of yellow chicken from the Landes,
Spinach and pine nuts, saffron risotto al salto and roasted juice
- ☺ POÊLÉE DE CHAMPIGNONS AU BEURRE D'HERBES 46 €
FILET DE BŒUF CHAROLAIS CUIT SUR LE GRILL
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE
Charolais Beef Fillet Sautéed mushrooms
with herbs butter and truffle mashed potatoes
- ☺ ENTRECÔTE DE BŒUF "BLACK ANGUS" 44 €
PRIME 300 GRS CUIE 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
- ☺ POITRINE DE COCHON "IBAÏAMA" LONGUEMENT CONFITE 38 €
MOUTARDE DE FRUIT, OIGNONS FONDANTS, SALADE CROQUANTE
Slow roasted pork belly "Ibaïama", fruits mustard
Roasted onions and crisp salad

☺ A PARTAGER POUR 2 PERSONNES / TO SHARE FOR 2 PEOPLE


PICANHA DE BOEUF WAGYU SNAKE RIVER FARM "KOBE STYLE" 500 GRS 96 €
SAUCE BEARNAISE AU PIMENT CHIPOTLE, GROSSES FRITES MAISON
Grilled picanha Wagyu Beef snake river farm "Kobe style" 500 grs
Chipotle pepper Bearnaise sauce, homemade french fries

GARNITURES | GARNISHES


- ☺ SALADE DE JEUNES POUSSÉS, CITRONNETTE 8 €
Green salad, olive oil and lemon
- ☺ LÉGUMES VERTS À L'HUILE D'OLIVE FUMÉ 8 €
Green vegetables with smoked olive oil
- ☺ WOK DE LÉGUMES, CONDIMENT THAÏ 8 €
Thai Wok vegetables
- ☺ RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO 8 €
Jasmin rice with coconut milk
- ☺ PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE DEMI SEL 8 €
Mashed potatoes with salted butter
- ☺ PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE 12 €
Black truffle mashed potatoes
- ☺ GROSSES FRITES MAISON 8 €
Big handmade french fries
- 



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

- | | | | |
|---|---|---|------|
| 🍷 | 🍷 | GNOCCHETTI SARDI "MAISON", TOMATE ET OLIVES TAGGIASCHE
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE "CRISPY", RICOTTA AFFINÉE
Home-made Gnocchetti Sardi pasta, Tomatoes and olive Taggiasche
Crispy slow roasted lamb shoulder, Ricotta cheese | 32 € |
| 🍷 | 🍷 | TAGLIATELLES FRAICHES "MAISON"
TRUFFE NOIRE ET PECORINO À LA TRUFFE
Fresh tagliatelle "house-made"
Black truffle and Truffle Pecorino Canestrato cheese | 38 € |
| 🍷 | 🍷 | RISOTTO PRIMA VERDE, LANGOUSTE DE L'ÎLE
ASPERGES VERTE ET JAUNE D'OEUF CONFIT
Prima verde Risotto lobster from the island,
Green asparagus and confit egg yolk | 38 € |
- 

POISSONS | FISH

- | | | | |
|---|---|--|------|
| 🍷 | 🍷 | DOS DE CABILLAUD AU FOUR,
CAROTTES DE PRINTEMPS AUX AGRUMES
RIZ NOIR SOUFFLÉ ET POIVRE DE TIMUT
Baked Cod fish, carrots notes of citrus,
Puffed dark rice and pepper from Timut | 38 € |
| 🍷 | 🍷 | DORADE CORYPHÈNE CUITE À LA PLANCHA,
LÉGUMES VERTS À L'HUILE D'OLIVE FUMÉ,
BROCCOLINI, AVOCAT ET SAUCE A LA ROQUETTE
Sautéed Mahi Mahi, green vegetables with smoked olive oil
Broccoli, avocado and arugula sauce | 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, thai condiment | 39 € |
| 🍷 | 🍷 | RAVIOLES DE CREVETTES SAUVAGES, SAUCE AIOLI
POULPE GRILLÉ, BOUILLON LÉGER DE HOMARD
Wild shrimps Ravioli, aioli sauce
Grilled octopus, Lobster broth | 36 € |
- 



FROMAGES | CHEESE

- ☺ BRILLAT SAVARIN TRIPLE CREME, TARTINE TRUFFÉ ET JEUNES POUSSÉS 14 €
Brillat Savarin Triple cream,
Truffle toast and green salad
- ARDOISE DE FROMAGES À PARTAGER 24 €
Cheese board to share

DESSERTS | DESSERTS

- ☺ ☺ ☺ NAGE DE FRUITS FRAIS D'ICI ET D'AILLEURS, SIROP LEGER CITRONELLE, SORBET AUX AGRUMES 12 €
Fresh fruits, lemongrass sirup, Citrus sorbet
- ☺ SUNDAE VANILLE, CAMEL AU BEURRE SALÉ CACAHUÈTES CAMELISÉES 14 €
Vanilla Sundae, Salted caramel butter, caramelized peanuts
- ☺ BANANA SPLASH 14 €
GLACE AU LAIT, BANANE, CAMEL AU BEURRE SALÉ COOKIES, SAUCE CHOCOLAT, CACAHUÈTES CAMELISÉES
Banana Sorbet, milk ice cream and salted caramel butter
Chocolate sauce caramelized peanuts and shard of cookies
- ☺ COMME UNE TARTE AU CITRON MERINGUEE, FRUIT DE LA PASSION, SORBET AUX HERBES FRAÎCHES 14 €
Lemon and passion fruit meringue pie, fresh herbs sorbet
- ☺ ☺ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR "LEGATO" 57 % 18 €
GLACE À LA NOIX DE COCO
Dark Chocolate "Legato" 57% soufflé
Homemade coconut ice cream
- ☺ ☺ LE COCO BONGO 14 €
MANGUE RÔTIE AU RHUM, CRUMBLE NOIX DE COCO MERINGUE ET SORBET MANGUE
Roasted Mango with Rum, Coconuts crumble
Meringue and mango sorbet
- ☺ PARIS BREST DE TRADITION FRANCAISE 16 €
GLACE AU PRALINÉ
Traditional Paris Brest
Praline ice cream
- ☺ CAFÉ PLUTÔT GOURMAND 18 €
Coffee served with a selection of desserts
- ☺ MIGNARDISES DU TAMARIN 8 €
Selection of mini sweets

GLACES ET SORBETS ARTISANALES DE SAINT BARTH

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

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

1 boule 4 € | 2 boules 8€ | 3 boules 12€
1 scoop 4€ | 2 scoops 8€ | 3scoops 12€