














ENTRÉES | STARTERS

-  SALADE DE JEUNES POUSSÉS À L'ÉCHALOTE, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 16€
 CROUTONS À L'AIL
Baby leaves salad, shallots, Dijon mustard dressing, garlic croutons
-  MELON DE GUADELOUPE IGP EN SOUPE FROIDE, FÊTA, 21€
MARJOLAINE, SORBET AUX HERBES
Guadeloupean melon cold soup, Greek féta cheese, marjoram, herbal sorbet
- PÂTÉ EN CROÛTE DE FOIE GRAS, PICKLES DE LÉGUMES 32€
Duck foie gras 'pâté en croûte', vegetables pickles
-  CEVICHE DE THON JAUNE, CITRON VERT, LAIT DE COCO 28€
Yellow tuna ceviche, lime, coconut milk
-  TIRADITO DE PÊCHE LOCALE, AVOCAT, PICKLES DE FENOUIL, MAÏS TOASTÉ 29€
Fresh local tiradito, avocado, fennel pickles, toasted corn
-  TOMATES DE COULEURS, AVOCAT, MANGUE, JALAPEÑOS PICKLES 22€
 *Colorful tomatoes, avocado, mango, jalapeños pickles*
- ŒUF BIO CROUSTILLANT, NOISETTES & ARTICHAUT VIOLET 26€
Organic crispy soft boiled egg, hazelnut, purple artichoke
- BURRATA DES POUILLES 100 GR, JAMBON TRUFFÉ, AUBERGINE CONFITE, 29€
SABLÉ PARMESAN
Puglian Burrata 100gr, truffle ham, eggplant & buckwheat shortbread

POISSONS | FISH

-  DORADE CORYPHÈNE À LA PLANCHA, DÉCLINAISON DE PATATE DOUCE 36€
Mahi Mahi 'a la plancha', sweet potatoes
-  GAMBAS SAUTÉES, TAGLIATELLES DE RIZ, WOK DE LÉGUMES, 32€
SAUCE COCO CURRY
Sautéed king prawns, rice tagliatelle, wok-sautéed vegetables, curry-coconut sauce
-  DOS DE CABILLAUD AU BEURRE ½ SEL, RIZ VÉNÉRÉ, CAROTTES, CURCUMA 38€
ÉMULSION AUX AGRUMES
Lightly salted butter roasted cod, Chinese rice, carrots & curcuma, citrus foam
-  THON JAUNE FROTTÉ AUX ÉPICES SATAY JUSTE MI-CUIT, 39€
LÉGUMES TAILLÉS FINS SAUTÉS AU WOK, CACAHUËTES
Pan-seared tuna, satay sauce, wok-sautéed vegetables, peanuts







VIANDES | MEAT

 SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DES LANDES CUIT BASSE TEMPÉRATURE, LÉGUMES OUBLIÉS 37€
Low cooked chicken breast, jerusalem artichokes, parsnips

POITRINE DE COCHON IBAÏAMA DE M. OSPITAL, PURÉE DE CÉLERI & POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 39€
Slow roasted Ibaïama pork belly, celery puree, sautéed mushrooms

SUR LE GRILL

 BAVETTE DE BŒUF WAGYU SNAKE RIVER FARM « KOBE STYLE » 42€
SAUCE BÉARNAISE AU PIMENT CHIPOTLE, FRITES « IMPARFAITES »
Grilled Wagyu snake river farm flank steak "Kobe style", chipotle pepper béarnaise sauce, big home-made french fries



 FILET DE BŒUF BLACK ANGUS EN TAGLIATA, ROQUETTE & PARMESAN, PESTO, POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIÉS 46€
Tagliata of Black Angus beef filet, arugula, parmesan, pesto, roasted potatoes

À PARTAGER POUR 2 PERSONNES | TO SHARE FOR 2 PEOPLE

 PICANHA DE BŒUF WAGYU SNAKE RIVER FARM « KOBE STYLE » 96€
SAUCE BÉARNAISE AU PIMENT CHIPOTLE, FRITES « IMPARFAITES »
Grilled picanha Wagyu beef snake river farm "Kobe Style", chipotle pepper béarnaise sauce & home-made French fries

CARRÉ D'AGNEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE EN CROÛTE D'HERBES, BETTERAVES DE COULEURS RÔTIÉS, JUS AU THYM 72€
Low cooked lamb rack on herbs crust, roasted colorful beetroots, thym meat juice

















 VEGAN / VEGETARIAN
 GLUTEN FREE / SANS GLUTEN



PÂTES FRAÎCHES « MAISON » & RISOTTO FRESH HOME-MADE PASTA & RISOTTO

-  GNOCCHETTI "MAISON", SAUCE TOMATE & OLIVES TAGGIASCHE 28€
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE CRIPSY, RICOTTA SALATA
Home-made Gnocchetti pasta, tomato sauce & olive Taggiasca, crispy slow roasted lamb shoulder, ricotta salata cheese
Alternative Vegan sur demande / Vegan alternative on request
-  FINES PAPPARDELLE FRAÎCHES « MAISON », TRUFFE NOIRE & PECORINO ROMANO À LA TRUFFE 38€
Thin fresh pappardelle pasta, black truffle & truffle Pecorino Romano cheese
-  RISOTTO ACQUARELLO, LANGOUSTE, ARTICHAUTS VIOLETS, ÉMULSION DE BISQUE 38€
Acquarello risoto, lobster, purple artichokes, arugula & bisque emulsion

GARNITURES | SIDES

-  SALADE DE JEUNES POUSSÉS, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 10€
 *Green salad, Dijon mustard dressing*
-  LÉGUMES OUBLIÉS & FRUITS RÔTIS 10€
 *Roasted vegetables & fruits*
-  WOK DE LÉGUMES, HERBES THAÏ 10€
 *Thai wok vegetables*
-  RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO 10€
 *Jasmin rice with coconut milk*
-  PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE ½ SEL 10€
 *Lightly salted butter mashed potatoes*
-  PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 12€
 *Black truffle mashed potatoes*
-  FRITES "IMPARFAITES" 10€
 *Big home-made french fries*






FROMAGES | CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER 14€
Cheese board to share

DESSERTS

 CARPACCIO D'ANANAS CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SORBET TAMARIN 18€
Slow cooked pineapple carpaccio, Tamarin sorbet

 VACHERIN AUX AGRUMES, PARFAIT GLACÉ À L'AMANDE 14€
Citrus "Vacherin", almond ice biscuit

 SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR « LEGATO » 57%, 18€
GLACE À LA NOIX DE COCO MAISON
Dark Chocolate "Legato" 57% Soufflé, home-made coconut ice cream

SUNDAE VANILLE, CAMEL AU BEURRE SALÉ, 14€
CACAHUËTES CARAMÉLISÉES & POP CORN
Vanilla Sundae, salted butter caramel, caramelized peanuts, pop corn

PARIS BREST CŒUR COULANT PRALINÉ 14€
Hazelnut pastry choux

TARTE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC VANILLE, FÈVE DE TONKA, 14€
SORBET FROMAGE BLANC
Vanilla white chocolate mousse tart, Tonka bean, fromage blanc sorbet

SPHÈRE POMME VERTE GRANNY SMITH, SABLÉ AUX CÉRÉALES, 14€
SORBET POMME ANETH
Granny Smith green apple sphere, cereals shortbread, dill & apple sorbet

GLACES & SORBETS ARTISANAUX DE SAINT BARTH

GLACES | VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ
Ice creams - Vanilla, chocolate, pistachio, coffee

SORBETS | MANGUE, CITRON, FRUIT DE LA PASSION, BANANE, FRAMBOISE
Sorbets - Mango, lemon, passionfruit, banana, raspberry
1 boule 4€ - 2 boules 8€ - 3 boules 12€

Prix nets en euros, services compris.

Le restaurant Tamarin garantit l'origine Française, Canadienne et Américaine de ses viandes bovines. Octobre 2020
Nous nous tenons à disposition pour tout besoin d'information concernant les allergies liés aux aliments

Service included, tips at your discretion.

The Tamarin restaurant guarantees the French, Canadian and American origins of its beef meats. October 2020
We are available for any information regarding food allergies.

