

## Entrées et Salades

### Nos Entrées

#### Côté Terre

Assiette de jambon fumé .....	6,00
Assiette d'andouille de Vire .....	6,00
Carpaccio de boeuf, vinaigrette au pesto, copeaux de Parmesan .....	6,50
Foie gras de canard «maison», chutney de figues et toasts .....	9,00
Salade verte ou Assiette de frites .....	3,00

#### Côté Mer

Brochette de crevettes bio, mayonnaise .....	6,00
Sardines dans leur boîte, pain grillé .....	6,00
Carpaccio de saumon à l'aneth et baies roses .....	6,00

#### Entrées Chaudes

Wok de crevettes bio gingembre et citron vert .....	8,00
Salade de gésiers et lardons .....	6,00
Petite marmite de «tcheu nous» .....	6,00

### Nos Grandes Salades plat

Gésiers .....	10,00
<i>gésiers confits, lardons, croûtons, tomates, œuf, xéres</i>	
Chèvre chaud .....	12,50
<i>tomates, chèvre sur toasts, miel de Vauville, oignons, œuf, jambon cru</i>	
Normande .....	12,50
<i>andouille, pommes tièdes, tomates, jambon fumé, toast de camembert</i>	
Tamarins .....	12,50
<i>feta, tomates confites, jambon fumé, olives, pain grillé</i>	
Gourmande .....	14,00
<i>foie gras «maison», gésiers, lardons, magrets fumés, pommes, toasts</i>	

### Menu Enfant 7,00

Pizza bambino  
tomate, jambon, fromage  
ou  
Steak haché, frites  
ou  
Jambon, frites  
+  
Glace ou Pom'pote

Prix nets en euro - Service compris

## Viandes et Spécialités

### Grillades au Feu de Bois

*Viandes d'origine française ou UE (selon arrivage), accompagnées de frites et salade*

Le Porc	
Andouillettes de Troyes (2 pièces) .....	12,50
Duo boudin noir et Andouillette .....	12,50
Boudin noir aux pommes .....	10,50
Travers de porc confit - spécialité «maison» .....	13,00

Le Bœuf	
Entrecôte - 280 g .....	17,00
Pavé de rumsteack - 250 g .....	15,00
Côte de bœuf (environ 1 kg) pour 2 personnes .....	38,00

Le Canard	
Magret de canard .....	15,50
Magret de canard au piment d'Espelette .....	16,50
Magret de canard au foie gras .....	19,50

Les Brochettes	
Brochette d'Agneau à l'oriental, marinade Marocaine et légumes grillés .....	14,50
Brochette Mix-Grill, bœuf, canard, agneau, merguez, sauce «maison» .....	14,50
Brochette de mignon de porc aux pommes, sauce camembert .....	14,50

L'assiette du boucher .....	24,00
-----------------------------	-------

*pour les gourmands, 6 viandes sélectionnées par le Chef*

Sauce : 1,20  
camembert - poivre  
moutarde - beurre d'ail

### Spécialités

Véritable tartare de bœuf - haché à la commande .....	14,00
Tartiflette au camembert et sa salade verte .....	10,00
Carpaccio de bœuf, frites .....	14,00
Pavé de saumon rôti et sa crème aux herbes .....	14,00
Gambas grillées à la provençale, riz Basmati .....	17,00
Marmite de Saint-Jacques, saumon et crevettes au curcuma, riz Basmati .....	18,00

Prix nets en euro - Service compris

Carte restaurant Les Tamarins mise en ligne par RepasChezSoy.com

## Carte Italienne

### Nos Pizzas au feu de bois

<b>Margarita</b> ..... 7,00	tomate, fromage, olives, origan
<b>Reine</b> ..... 8,00	tomate, fromage, jambon, origan
<b>Chef</b> ..... 9,00	tomate, fromage, jambon, champignons, origan
<b>Quatre fromages</b> ..... 9,00	tomate, fromage, gorgonzola, chèvre, reblochon, origan
<b>Roberto</b> ..... 10,00	tomate, crème fraîche, fromage, poivrons, chorizo, origan
<b>Orientale</b> ..... 11,00	tomate, fromage, chorizo, merguez, oignons, poivrons, origan
<b>Océane</b> ..... 14,00	tomate, crème fraîche, fromage, noix de saint-jacques, beurre d'ail, ciboulette, origan
<b>Pêcheur</b> ..... 12,00	tomate, moutarde, crème fraîche, fromage, thon, poivrons, ciboulette, origan
<b>Norvégienne</b> ..... 12,00	tomate, crème fraîche, fromage, saumon frais, champignons, origan
<b>Fruits de mer</b> ..... 14,00	tomate, crème fraîche, fromage, saumon, crevettes, St Jacques, herbes
<b>Méditerranéenne</b> ..... 11,00	tomate, fromage, oignons, poivrons, aubergine, origan
<b>Italienne</b> ..... 13,00	tomate, fromage, gorgonzola, oignons, champignons, jambon fumé, origan
<b>Créole</b> ..... 11,00	tomate, crème fraîche, poulet, ananas frais, origan
<b>Antillaise</b> ..... 12,00	tomate, fromage, boudin noir, oignons, ananas frais, origan
<b>Tamarine</b> ..... 11,00	tomate, fromage, oignons, lardons, champignons, ciboulette, œuf, origan
<b>Fermière</b> ..... 11,00	tomate, crème fraîche, fromage, oignons, poulet, pomme de terre, origan
<b>Viroise</b> ..... 12,00	tomate, crème fraîche, fromage, pomme de terre, andouille, reblochon, origan
<b>Normande</b> ..... 11,00	tomate, fromage, lardons, oignons, camembert
<b>Raclette</b> ..... 13,00	tomate, crème fraîche, fromage, pomme de terre, jambon, lardons, fromage à raclette, origan
<b>Savoyarde</b> ..... 13,00	tomate, crème fraîche, fromage, pomme de terre, oignons, lardons, reblochon, origan
<b>Campagnarde</b> ..... 13,00	tomate, crème fraîche, fromage, péviers de volaille confits, lardons, champignons, ciboulette

Pizza Parma 11,00  
tomate, mozzarella, salade, petits poivrons crus, parmesan, olives  
Supplément : 1,20  
St Jacques : 2,90

### Pizzas fond crème

<b>Alsacienne</b> ..... 9,00	crème fraîche, fromage, oignons, lardons
<b>Montagnarde</b> ..... 10,00	crème fraîche, fromage, lardons, pomme de terre, reblochon
<b>Terroir</b> ..... 11,00	crème fraîche, jambon de pays, pommes, camembert

### Nos Tartines servies avec salade

<b>Paysanne</b> ..... 9,50	mozzarella, tomate, crème, lardons, champignons, camembert
<b>Végétarienne</b> ..... 9,50	mozzarella, tomate, oignons, poivrons, tomates fraîches, champignons
<b>Nordique</b> ..... 9,50	mozzarella, tomate, crème, saumon frais
<b>Chavignot</b> ..... 9,50	mozzarella, tomate, oignons, chèvre, tomates fraîches, jambon cru

## Carte des Desserts

### Les Desserts du Chef

Tiramisu	6,00
Crème brûlée à la vanille	6,00
Nougat glacé, sur son coulis de fruits rouges	7,00
Tarte fine aux pommes, glace vanille et chantilly	7,00
Panna cotta aux pommes, caramel au beurre salé	6,00
Ile flottante, crème Anglaise et sauce caramel	5,00
Mousse au chocolat et sa mignardise	6,00
Moelleux chocolat, cœur caramel, crème anglaise et glace caramel	7,00
Profiteroles vanille, sauce chocolat chaud et chantilly	7,00
Café gourmand	6,00
Thé gourmand	7,00
L'assiette du Chef assortiment de mini-desserts	9,00
Irish Coffee «Spécialité maison»	7,00

Assiette  
de fromages :  
5,00

### Les Glaces Carte d'Or

#### Crèmes Glacées

Vanille - Chocolat - Menthe - Café - Rhum/raisins - Caramel au beurre salé  
Noix de coco - Tiramisu - Dolcezza fruits rouges

#### Sorbets

Fraise - Cassis - Citron - Pomme - Fruit de la passion - Mangue

#### Les Classiques

Coupe 2 boules	4,00
Coupe 3 boules	5,50
Chocolat ou Café liégeois	6,20
Caramel liégeois	6,20
Dame blanche	6,20
Poire Belle-Hélène	6,50
Banana Split	6,50
Pêche Melba	6,50
Antillaise	6,50

banane, vanille, coco, rhum/raisins, sauce caramel, chantilly

#### Les Alcoolisées

Sainte-Anne rhum/raisins, rhum	6,50
Dublin vanille, whisky	6,50
Saint-Joseph pomme, calvados	6,50
Punta Cana coco, malibu	6,50
Londres menthe, get 27	6,50
Dijon cassis, crème de cassis	6,50
Moscou citron, vodka	6,50
Supplément chantilly, boule de glace, flambage	1,80