

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

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
<i>pour les gourmands, 6 viandes sélectionnées par le Chef</i>	

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

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

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

Nos Tartines servies avec salade

Paysanne 9,50
mozzarella, tomate, crème, lardons, champignons, camembert
Végétarienne 9,50
mozzarella, tomate, oignons, poivrons, tomates fraîches, champignons
Nordique 9,50
mozzarella, tomate, crème, saumon frais
Chavignot 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