

Menu à 45,90€

Entrée & Plat & Desserts

(au choix dans toute la carte)

Les Entrées

<u>Tataki de bœuf</u> : Sauce Asia, oignons frits, cacahuètes, coriandre, cébette, wakame	17€90
<u>Bruschetta</u> : Noire de Crimée, stracciatella des Pouilles gratinée, basilic, balsamique	15€90
<u>Moules gratinées</u> : À la rouille maison et chapelure au parmesan	16€90
<u>Salade de poulet croustillant</u> : Poulet pané, romaine croquante, vinaigrette miel-citron...	16€90
<u>Gravlax tropical du Tamtam</u> : Saumon gravlax, rhum ambré, crevettes, agrumes et crème légère	17€90
<u>Cappuccino</u> : Potimarron, mousse de lait de coco, éclats de marrons et comté affiné	15€90
<u>Cromesquis</u> : De camembert et sa chiffonade de jambon cru San Daniele	16€90
<u>Nos Accras</u> : De poisson sauce aigre douce	15€90

Les Plats

<u>Dos de cabillaud</u> : Au lait de coco, gingembre, citronnelle écrasé et légumes	24€90
<u>Émincé de bœuf Black Pepper</u> : Sauce poivre, soja, gingembre, jus de veau, crème et frites	24€90
<u>Gnocchetti sardi</u> : Crème truffe et parmesan ou tomates-rôties basilic et stracciatella	22€90
<u>Pad Thaï aux gambas</u> : Ail, soja, cébettes, coriandre, cacahuètes, citron vert	26€90
<u>Magret de canard</u> : Sauce barbecue au Jack et miel, écrasé de pommes de terres	24€90
<u>Croustillant de saumon</u> : Rosé à coeur, beurre citron, épinards, cacahuètes, riz Thaï	24€90
<u>Tentacules d'encornet rôtis</u> : Beurre noisette citron, pesto, écrasé de pommes de terre	24€90
<u>Poulet au curry coco</u> : Zeste de Combawa, riz, légumes	22€90
<u>Tataki de thon</u> : Aux trois sésames, soja, prune ume, nouilles de riz et légumes	24€90
<u>Tartare Terre Mer Boeuf-Thon</u> : Cacahuètes, pousses de soja, sauce Asia, menthe, coriandre, frites	25€90

Assortiment de fromages

12€

Bocconcino (chèvre), Gorgonzola

Les Desserts

Baba au rhum Explosif : Infusé gingembre 12€
sorbet kalamansi, mousse zesté d'agrumes

Tiramisu au café et Amaretto : Parce que 12€
certains classiques devraient rester authentique

Sexy Mojito : Crème au rhum coco, crumble, 12€
sorbet citron vert mousse de lait à la menthe

Choux Craquelin : Crème fouettée vanillée, 12€
cœur coulant gourmand au praliné

L'authentique Crème Caramel : 12€
De ma mère, à la vanille Bourbon de Madagascar

Affogato : Crème de pistache, brisure d'Oréo, 12€
crème glacé, chantilly, café expresso

Dessert du Jour : 12€
Toujours une découverte autour du Fruit

Mousse au Chocolat maison 12€

Les Coupes Glacées

Café liégeois, Chocolat liégeois, Pirate 12€
Dame Blanche, Colonel

Glaces et Sorbets : 1 Boule 4,50€ /
2 Boules 8€ / 3 Boules 10€ / Chantilly 1€

Parfums : Vanille, Chocolat, Fraise, Café,
Citron Vert, Cassis, Pistache, Mangue, Coco,
Rhum-Raisin, Caramel Beurre salé, Kalamansi

Menu enfant à 15,90€

(jusqu' à 12 ans)

Les Plats

Escalope de dinde panée
ou

Fish and chips

Une garniture au choix :
Frites, pâtes, légumes, riz,
écrasé de pomme de terre
ou

Gnocchis ou pâtes sauce tomate-basilic

Les Desserts

Mousse au chocolat maison
ou

Sorbet ou Crème glacée
2 boules aux choix

Formule Express 20€

Sauf week-ends et jours fériés
Suggestion + café gourmand

Formules du midi 26,90€

Entrée & plat ou
Plat & dessert ou fromage

Les Entrées

Accras de poisson sauce aigre douce
Salade de poulet croustillant : Poulet pané,
romaine croquante, vinaigrette miel-citron...
Bruschetta : Noire de Crimée, stracciatella
des Pouilles gratinée, basilic, balsamique
Cappuccino : Potimarron, mousse de lait
de coco, éclats de marrons et comté affiné

Les Plats

Émincé de bœuf Black Pepper : Sauce poivre,
soja, gingembre, jus de veau, crème et frites (+4€)
Filet de poisson blanc,
sauce citron, riz, légumes
Poulet au curry coco,
Combawa, riz, légumes
Gnocchetti sardi :
Tomates rôties-basilic et stracciatella
Suggestion du moment
Nous consulter

Fromages

Bocconcino (chèvre), Gorgonzola

Desserts Maison

Mousse au Chocolat
L'incontournable Sexy Mojito
Sorbet ou Crème glacée 2 boules aux choix

TAM
TAM

LE LAVANDOU