

✦ Restaurant ✦ Le Lavandou ✦

JUNGLE

FOOD

TAM
TAM

CUISINE DU MONDE

✦ ~ MENU ~ ✦



FRESH
DRINKS

Boissons fraîches

FRESH
DRINKS

AVEC ALCOOL / Alcoholic



Vins au verre - 12,5CL

Glass of wine

Domaine de la Sanglière.....6€
Rouge, rosé, blanc / Red, rosé, white

Château de Brégançon - Réserve.....8€
Rouge, rosé, blanc / Red, rosé, white

Domaine de Joy, Famille Gessler
Blanc moelleux / Sweet White Wine.....8€

Château Jasson - Cuvée Château.....10€
Rouge, rosé, blanc / Red, rosé, white



Apéritifs

Pastis 51 / Ricard - 4CL.....5€
Suze - 5CL.....7€
Martini - 5CL.....7€
Campari - 5CL.....7€
Muscat - 10CL.....7€
Blanc pêche, mûre ou cassis - 10CL.....7€
White Peach, Blackberry or Blackcurrant
Porto rouge / Red Port - 10CL.....7€
Coupe de Prosecco - 10CL.....8€
Kir Royal - 10CL.....12€
Américano maison - 10CL.....12€
Coupe de champagne Leblond-Lenoir - 10CL.....12€
Coupe de champagne Veuve Clicquot - 10CL.....16€



Bières / Beers

PRESSION / Draft	25CL	50CL
1664 blonde.....	4,80€	9€
Anosteke - Meilleur bière du monde 2022 / World's Best Beer 2022.....	7€	13€
Panaché, Monaco.....	4,50€	9€
Picon.....	5,50€	10€

BOUTEILLE / Bottle - 33CL

Corsica IPA.....7€
Bière artisanale de Provence,
brassée à Bormes-les-Mimosas.
Pale Ale, Triple ou Ambré.....7€

Craft beer from Provence, brewed
in Bormes-les-Mimosas. Pale Ale, Tripel or Amber Ale

au verre / by glass - 4CL



Spiritueux Spirits

GIN

Bombay Sapphire.....10€
Monkey 47.....14€

RHUM

Rhum arrangé maison.....8€
St James blanc.....10€
Diplomatico.....12€
Gouverneur.....15€

WHISKY

Red Label (Johnnie Walker).....10€
Jack Daniel's.....12€
Tokinoka - Japonais.....15€

VODKA

Sobieski.....10€

TEQUILA

San José.....10€

DIGESTIFS

Limoncello.....9€
Amaretto.....9€
Irish coffee.....12€
Get 27.....10€
Get 31.....10€
Poire / Pear Brandy.....10€
Baileys.....10€
Armagnac.....12€
Cognac.....12€
Calvados.....12€

FRESH
DRINKS

Boissons fraîches

FRESH
DRINKS

SANS ALCOOL / Alcohol-free

Virgin Cocktails



PERLE DE LITCHI

Litchi, passion, citron vert, vanille, eau pétillante
Lychee juice, passion fruit, lime, vanilla, sparkling water

PROHIBITION

Framboise, citron, orange, ananas
Raspberry syrup, lemon, orange juice, pineapple juice

LE TAM TAM

Orange, ananas, goyave / Orange, pineapple, guava

VIRGIN MOJITO

Classique, fraise ou passion / Classic, strawberry or passion

VIRGIN COLADA

Ananas et crème de coco / Pineapple and coconut cream

Boissons maison

Homemade Drinks



Thé glacé menthe / Mint iced tea

Eau infusée menthe, concombre et citron
Water infused with mint, cucumber and lemon

Sodas / Soft drinks

4,50€ 33CL

Diabolo, Fuze Tea, Orangina,
Limonade, Ginger beer, Coca-Cola,
Coca-Cola Zéro, Schweppes Tonic

Sirups / Syrups

3,50€ 33CL

Au choix : Kiwi, Citron, Pêche, Fraise, Menthe,
Grenadine, Framboise, Gingembre, Concombre

Choice of: Kiwi, Lemon, Peach, Strawberry,
Mint, Grenadine, Raspberry, Ginger, Cucumber.

Jus de fruits Granini

4,50€ 33CL

Granini fruit juices

Au choix : Ananas, Orange, Pomme, Planteur,
Goyave, Litchi, Mangue, Tomate, Cranberry

Choice of: Pineapple, Orange, Apple, Planter Punch,
Guava, Lychee, Mango, Tomato, Cranberry.

Les eaux minérales

Still or sparkling mineral waters

Plate ou Gazeuse	
33CL.....	4,50€
50CL.....	5,50€
75CL.....	6,50€

HOT
DRINKSHOT
DRINKS

Boissons chaudes

Café

Café / Espresso.....	2,50€
Décaféiné / Decaffeinated espresso.....	2,50€
Noisette / Espresso macchiato.....	2,50€
Cappuccino.....	5€

Thé et infusions

5€

Thé Vert Gunpowder / Gunpowder green tea
Thé Vert Menthe / Mint green tea
Thé Fruits Rouges / Red berry tea
Thé Noir Darjeeling / Darjeeling black tea
Thé au Citron / Lemon tea
Infusion Verveine ou Tilleul
Verbena or linden infusion





W I N E S & C H A M P A G N E S

Les vins & champagnes



BLANC / white

IGP Méditerranée	Domaine de la Sanglière (verre ou pichet)	6€	18€	
IGP Île de Beauté	San Pieru			28€
IGP Méditerranée	Domaine de Figuière « Méditerranée » - La Londe-les-Maures			30€
IGP Côtes de Gascogne	Domaine de Joy, Famille Gessler - Blanc moelleux	8€		34€
Côtes de Provence	Château Maravenne « La Grande Réserve » - La Londe-les-Maures - Vin Bio		28€	36€
Côtes de Provence	Domaine de la Courtade, Porquerolles - Vin Bio			38€
Côtes de Provence	Château de Brégançon « Réserve », Bormes-les-Mimosas - Vin Bio	8€	34€	40€
Côtes de Provence	Château Jasson « Cuvée Château », La Londe-les-Maures - Vin Bio	10€		44€
Bourgogne	AOP Chablis - Petit Chablis			45€
Côtes de Provence	Château Sainte Marguerite « Cuvée Fantastique », La Londe-les-Maures - Vin Bio			52€

ROSÉ

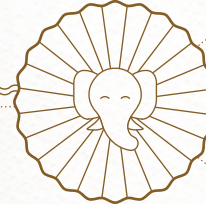
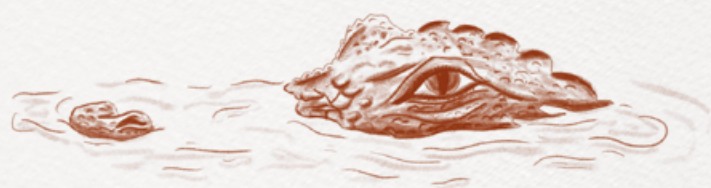
IGP Méditerranée	Domaine de la Sanglière (Pichet)	6€	18€	
IGP Île de Beauté	San Pieru			28€
IGP Méditerranée	Domaine de Figuière « Méditerranée » - La Londe-les-Maures			30€
Côtes de Provence	Château Maravenne « La Grande Réserve » - La Londe-les-Maures - Vin Bio		28€	36€
Côtes de Provence	Domaine de la Courtade, Porquerolles - Vin Bio			38€
Côtes de Provence	Château de Brégançon « Réserve », Bormes-les-Mimosas - Vin Bio	8€	34€	40€
Côtes de Provence	Château Jasson « Cuvée Château », La Londe-les-Maures - Vin Bio	10€		44€
Côtes de Provence	Château Sainte Marguerite « Cuvée Fantastique », La Londe-les-Maures - Vin Bio			52€

ROUGE / red

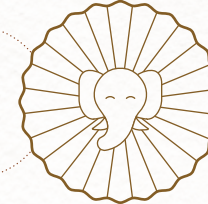
IGP Méditerranée	Domaine de la Sanglière (Pichet)	6€	18€	
IGP Île de Beauté	San Pieru			28€
IGP Méditerranée	Domaine de Figuière « Méditerranée » - La Londe-les-Maures			30€
Côtes de Provence	Château Maravenne « La Grande Réserve » - La Londe-les-Maures - Vin Bio		28€	36€
AOP Côtes du Rhône	Château Chapelle Saint-Pierre			38€
Côtes de Provence	Domaine de la Courtade, Porquerolles - Vin Bio			38€
Côtes de Provence	Château de Brégançon « Réserve », Bormes-les-Mimosas - Vin Bio	8€	34€	40€
Côtes de Provence	Château Jasson « Cuvée Château », La Londe-les-Maures - Vin Bio	10€		44€
AOP Hermitage	Domaine Michelas St-Jemms - Georges - Hermitage rouge « Fleur de Syrah »			49€
Côtes de Provence	Château Sainte Marguerite « Cuvée Fantastique », La Londe-les-Maures - Vin Bio			52€
AOP Pessac-Léognan	Château Le Brown - Le Colombier de Brown - Grand Vin de Graves			54€
AOP Chœrey-Lès-Beaune	Domaine Joseph Drouhin			56€

CHAMPAGNE

Brut	Leblond-Lenoir	10CL	12€	69€
Brut	Veuve Clicquot		16€	120 €



Menu Enfant



K I D S M E N U



15,90€

Les Plats / Main Courses

PETITS GNOCCHIS

Sauce aux tomates cerises et au basilic,
servi sans accompagnement
Cherry tomato and basil sauce, served without a side

ou / or

ESCALOPE DE DINDE PANÉE

Servi avec un accompagnement au choix
Breaded turkey escalope served with a choice of side

ou / or

FISH & CHIPS

Servi avec un accompagnement au choix
Served with a choice of side.

◆ ◆ ◆
Accompagnement au choix : frites, pâtes,
légumes, riz, écrasé de pommes de terre

Choice of side: french fries, pasta,
vegetables, rice, mashed potatoes

Les Desserts / Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

ou / or

CRÈME CARAMEL

Caramel cream

ou / or

2 BOULES DE GLACE

2 scoops of ice cream

Parfums :

Vanille, Pistache, Chocolat, Fraise, Café,
Citron vert, Cassis, Mangue, Coco, Caramel
beurre salé, Kalamansi, Rhum raisin

Flavours:

Vanilla, Pistachio, Chocolate, Strawberry, Coffee,
Lime, Blackcurrant, Mango, Coconut, Salted butter
caramel, Calamansi, Rum raisin

La légende raconte...

Dans un coquillage géant au large
du Lavandou brille une perle magique.

Les animaux du Tam Tam
la gardent précieusement
et veillent sur
les jeunes aventuriers.

Legend has it...

Inside a giant shell off the coast
of Le Lavandou lies a magical pearl.

The animals of Tam Tam
carefully guard it and watch
over young adventurers.



JUNGLE
FOOD

Menu

JUNGLE
FOOD



STARTERS

Entrées

ACCRAIS DE POISSON / Fish Fritters

Faits maison, sauce aigre-douce
Homemade, served with sweet-and-sour sauce

14,90€

TAM TAM FINGER FOOD

Gyozas au poulet, tempuras de crevettes,
samoussas de bœuf

Chicken gyoza, shrimp tempura, beef samosas

17,90€

TATAKI DE BŒUF / Beef Tataki

Sauce Asia, oignons frits, cacahuètes,
coriandre, wakame

Asian-style sauce, crispy onions, peanuts,
coriander, wakame seaweed

16,90€

TARTARE DE THON / Tuna Tartare

Huile de sésame, citron vert, pousses de soja,
cacahuètes hachées, menthe, coriandre, cébette

Sesame oil, lime, bean sprouts, crushed peanuts,
mint, coriander, spring onion

17,90€

CHICKEN WRAPS

Poulet croustillant, crudités,
sauce sweet chili, guacamole

Crispy chicken, fresh salad,
sweet chili sauce, guacamole

14,90€

BRUSCHETTA

Tomates fraîches, straciatella
des Pouilles, basilic

Fresh tomatoes, Apulian straciatella, basil

14,90€

MOULES GRATINÉES / Baked Mussels

Rouille maison, chapelure au parmesan
Homemade rouille, parmesan breadcrumbs

15,90€

SALADE TAM TAM / Tam Tam Salad

Saumon fumé, crevettes, pamplemousse,
guacamole d'avocat, vinaigrette miel et coriandre

Smoked salmon, shrimp, grapefruit, avocado
guacamole, honey and coriander dressing

19,90€



JUNGLE
FOOD

Menu

JUNGLE
FOOD



MAINS COURSES

Plats

Les Dîtes & Veggie / Pasta & Veggie

PÂTES FRAÎCHES À LA TRUFFE

Fresh Truffle Pasta

Cuites minute, Grana Padano AOP et crème de truffe
Freshly cooked, PDO Grana Padano and truffle cream

24,90€

PETITS GNOCCHIS / Mini Gnocchi

Tomates rôties, basilic, straciatella des Pouilles
Roasted tomatoes, basil, Apulian straciatella

19,90€

VEGGIE WOK

Nouilles de riz sautées, légumes croquants, pousses
de soja, cacahuètes hachées, cébettes, menthe, coriandre.

Stir-fried rice noodles, crunchy vegetables, bean sprouts,
chopped peanuts, spring onions, mint, coriander.

19,90€

Côte Mer / Fish

PAD THAÏ AUX GAMBAS / Prawn Pad Thai

Nouilles de riz, gambas décortiquées,
soja, coriandre, cacahuètes

Rice noodles, peeled prawns, soy sauce, coriander, peanuts

29,90€

TENTACULES D'ENCORNET GRILLÉES

Grilled Squid Tentacles

Beurre noisette citron, pesto, écrasé de pommes de terre
Lemon brown butter, pesto, mashed potatoes

24,90€

TATAKI DE THON / Tuna Tataki

Trois sésames, soja, prune ume, nouilles de riz
Three sesame seeds, soy sauce, ume plum, rice noodles

26,90€

CABILLAUD COCO & CITRONNELLE

Coconut & Lemongrass Cod

Gingembre, écrasé de pommes de terre, légumes
Ginger, mashed potatoes, vegetables

24,90€

Côte Terre / Meats

CÔTES DE BŒUF 500G / 500g Rib Steak

Sauces au choix :
Black pepper, beurre persillé, ou parmesan à la truffe.
Accompagnement au choix.

Choice of sauces:
Black pepper, parsley butter, or truffle Parmesan
Choice of side dish.

36,90€

TARTARE DE BŒUF AUX 3 SAVEURS

Three-Flavour Beef Tartare

Thaï, Italien et Mexicain, servi avec frites
Thai, Italian and Mexican styles, served with French fries

24,90€

TAGLIATA DE BŒUF / Beef Tagliata

Pesto, copeaux de Grana Padano,
tomates cerises frites

Pesto, shaved Grana Padano,
fried cherry tomatoes

24,90€

POULET COCO CURRY CARAMÉLISÉ

Caramelised Coconut Curry Chicken

Riz parfumé, menthe, coriandre,
cébette, zeste de citron vert

Fragrant rice, mint, coriander,
spring onion, lime zest

22,90€

Les Accompagnements :

Frites, pâtes, riz, nouilles sautées, légumes,
écrasé de pommes de terre, salade verte

Side dishes: French fries, pasta, rice, stir-fried noodles,
vegetables, mashed potatoes, green salad

5€

TAM TAM

TAM TAM

TAM TAM

TAM TAM

TAM TAM

TAM TAM



SWEETS & CHEESES

Desserts

12€

**BABA AU RHUM EXPLOSIF***Explosive Rum Baba*

Gingembre, sorbet kalamansi,
mousse zestée d'agrumes
Ginger, calamansi sorbet, citrus mousse

**TIRAMISU AU CAFÉ
ET AMARETTO***Coffee & Amaretto Tiramisu*

Recette traditionnelle au café et à l'Amaretto
Traditional recipe with coffee and Amaretto

CHOUX CRAQUELIN*Craquelin Choux Pastry*

Crème fouettée à la vanille, cœur coulant au praliné
Vanilla whipped cream with a molten praline centre

SEXY MOJITO ♥

Crème au rhum, nuage de lait à la menthe,
crumble, sorbet citron vert
Rum cream, mint milk foam, crumble, lime sorbet

**BROCHETTE DE FRUITS
CARAMÉLISÉS***Caramelised Fruit Skewer*

Fruits frais de saison, glace coco
Fresh seasonal fruit, coconut ice cream

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR*Dark Chocolate Mousse*

Éclats de praliné / praline crunch

CRÈME CARAMEL DE MAMAN*Mother's Crème Caramel*

Recette familiale à la vanille Bourbon
et au caramel fondant
Family recipe with Bourbon vanilla and smooth caramel

ASSORTIMENT DE FROMAGES*Cheese Selection*

Bocconcino, Gorgonzola

**LES GLACES & SORBETS***Ice Cream & Sorbets*

Parfums :

Vanille, Pistache, Chocolat, Fraise, Café,
Citron vert, Cassis, Mangue, Coco, Caramel
beurre salé, Kalamansi, Rhum raisin

Flavours:

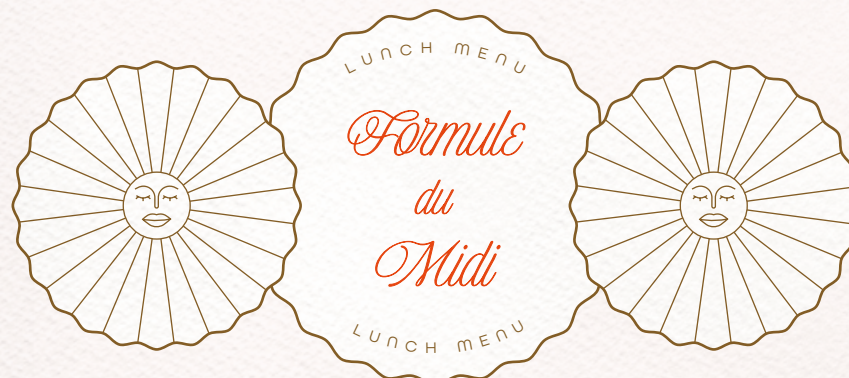
Vanilla, Pistachio, Chocolate, Strawberry, Coffee,
Lime, Blackcurrant, Mango, Coconut,
Salted butter caramel, Calamansi, Rum raisin

1 boule / 1 scoop • 4€

2 boules / 2 scoops • 8€

3 boules / 3 scoops • 10€

Supplément chantilly maison • 1€

Extra homemade whipped cream**ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT**

*Starter + Main Course
or Main Course + Dessert*

26,90€

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT**

*Starter + Main Course
+ Dessert*

29,90€

Entrées / Starters**ACCRAIS DE POISSON** / Fish Fritters*Sauce aigre-douce / Sweet and sour sauce***CHICKEN WRAPS**

Poulet croustillant, crudités, sauce sweet chili,
guacamole

*Crispy chicken, fresh vegetables, sweet chili sauce,
guacamole*

BRUSCHETTA

Tomates fraîches, stracciatella des Pouilles,
basilic

*Fresh tomatoes, Apulian stracciatella, basil***SALADE TAM TAM** / Tam Tam Salad

Saumon fumé, crevettes, pamplemousse,
guacamole d'avocat, vinaigrette miel et coriandre
*Smoked salmon, shrimp, grapefruit, avocado guacamole,
honey and coriander dressing*

*Plats* / Main Courses**POULET COCO CURRY CARAMÉLISÉ***Caramelised Coconut Curry Chicken*

Riz parfumé, menthe, coriandre, cébette,
zeste de citron vert

*Fragrant rice, mint, coriander, spring onion, lime zest***LIEU COCO & CITRONNELLE***Coconut & Lemongrass Pollock*

Gingembre, riz thaï, coriandre, légumes

*Ginger, Thai rice, coriander, vegetables***PETITS GNOCCHIS** / Mini Gnocchi

Tomates rôties, basilic, stracciatella des Pouilles

*Roasted tomatoes, basil, Apulian stracciatella***TAGLIATA DE BŒUF** / Beef Tagliata

Pesto, copeaux de Grana Padano,
tomates cerises frites

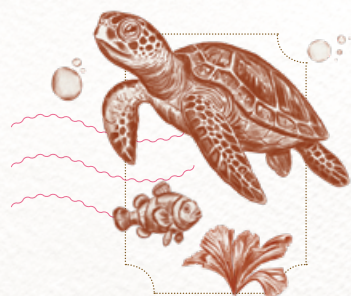
*Pesto, shaved Grana Padano, fried cherry tomatoes*SUPP
3€*Desserts Maison* / Homemade Desserts**MOUSSE AU CHOCOLAT** / Chocolate mousse*CRÈME CARAMEL* / Caramel cream**2 BOULES DE GLACE** / 2 scoops of ice cream

Cher Voyageur,

*Nous avons gardé le soleil au chaud pour toi,
quelques perles cachées dans les coquillages
et de belles histoires à raconter.*

Reviens quand le bruit des vagues te manquera !

Le Tam Tam



Restaurant Le Tam Tam

La jungle, face à la mer

60 Av. Général Bouvet,

83980 Le Lavandou



RESTAURANT
LE TAM TAM

60 Av. Général Bouvet,
83980 Le Lavandou

tamtamlelavandou.fr

Prix nets TTC en euros, toutes taxes et service compris.
Liste des allergènes disponible sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Net prices including tax in euros, all taxes and services included.
List of allergens available on request.
Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly.

Menu réalisé par : Studio DBZ
studiodbz.fr