

Formule du Midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 26,90

Entrée + Plat + Dessert - 29,90

Les Entrées

Accras de poisson

Sauce aigre douce

Chicken Wraps

Poulet croustillant, crudités, sauce sweet chili, guacamole

Bruschetta

Tomates fraîches, stracciatella des Pouilles, basilic

Salade tam-tam

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

Les Plats

Poulet coco curry caramélisé

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

Lieu coco & citronnelle

Gingembre, riz thaï, coriandre, légumes

Petit Gnocchis Sarde

Tomates rôties, basilic, stracciatella des Pouilles

Tartare de bœuf Italien

Servi avec des frites

Desserts Maison

Mousse au chocolat

Crème caramel

2 boules de glace

Menu enfant - 15,90

Les Plats

Petit Gnocchis Sarde

(sans accompagnement)

ou

Escalope de dinde panée ou

Fish and chips ou

Accompagnement au choix :

frites, pâtes, légumes, riz, écrasé de pommes de terre

Les Desserts

Mousse au chocolat

Crème caramel

2 boules de glace

**Saveurs d'ici et d'ailleurs...
commencez par nos entrées
à partager OU PAS**

Les Entrées

Finger Food du Tam-Tam - 17,90

Gyoza poulet, nems crevettes, samoussas de bœuf

Tataki de bœuf - 16,90

Sauce Asia, oignons frits, cacahuètes, coriandre, wakame

Tartare de thon - 17,90

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

Chicken Wraps - 14,90

Poulet croustillant, crudités, sauce sweet chili, guacamole

Nos accras - 14,90

Accras de poisson, sauce aigre douce

Bruschetta - 14,90

Tomates fraîches, stracciatella des Pouilles, basilic

Moules gratinées - 15,90

Rouille maison, chapelure au parmesan

Salade TamTam - 19,90

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

Les Plats

Pad Thaï aux gambas - 29,90

Nouilles de riz, gambas, soja, coriandre, cacahuètes

Tagliatta de bœuf - 24,90

Pesto copeaux de Grana Padano tomates cerises frites

Tataki de thon - 26,90

Trois sésames, soja, prune ume, nouilles de riz

Cabillaud coco & citronnelle - 24,90

Gingembre, écrasé de pommes de terre, légumes

Tentacules d'encornet grillées - 24,90

Beurre noisette citron, pesto, écrasé de pommes de terre

Tartare de bœuf aux 3 saveurs - 24,90

Thaï, Italien et Mexicain, servi avec frites

Poulet coco curry caramélisé - 22,90

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

Pates fraiche à la truffe - 22,90

Cuite minute, Grana Padano AOP et crème de truffes

Petit Gnocchis - 19,90

Tomates rôties, basilic, stracciatella des Pouilles

Côtes de bœuf 500g - 36,90

Sauces au choix : Black Pepper, beurre persillé, crème de parmesan à la truffe ou Barbecue Jack.
Accompagnement au choix.

Les Desserts - 12

Baba au rhum explosif

Gingembre, sorbet kalamansi, mousse zestée d'agrumes

Tiramisu au café et Amaretto

Parce que certains classiques devaient rester authentiques

Choux craquelin

Crème fouettée vanillée, cœur praliné

Crème caramel maison

Vanille Bourbon

Mousse au chocolat noir

Glace caramel beurre salé, éclats de praliné

Sexy Mojito

Crème au rhum coco, crumble, sorbet citron vert

Brochette de fruits caramélisés, glace coco

Fruits frais de saison

Les Glaces & Sorbets

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

1 boule • 4

2 boules • 8

3 boules • 10

Assortiments de Fromages

Bocconcino, Gorgonzola - 12

Les Accompagnements - 5

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



ENGLISH MENU

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