



## BIENVENUE CHEZ T.A.T.A.

DÉCOUVREZ NOTRE MENU INSPIRÉ DES TRADITIONS DU SUD MÉDITERRANÉEN,  
CONÇU POUR ÊTRE PARTAGÉ COMME UN REPAS EN FAMILLE.

# SHAKTATA

16€

• deux œufs bio cuits dans un coulis de tomate, poivron rouge, oignon, harissa, cumin, coriandre et paprika fumé garnis de fêta. Servi avec un pain pita légèrement grillé

## MEZZES

1 mezzé 8€

2 mezzés 14€

3 mezzés 19€

### BABA GANOUSH VG

caviar d'aubergines, herbes fraîches et cumin

### HOUMOUS DE CHOU-FLEUR VG

pois chiches, huile d'olive et fleur de sel

### CROMESQUIS MOZZARELLA V

pesto de roquette

### FALAFELS V

sauce tahini et sésame

### FRITES DE PANISSE V

mayonnaise à l'harissa

### TARAMA BLANC

huile à la truffe blanche et pain pita

### FRITTO MISTO

et son aïoli

### BRICKS AU CHÈVRE V

miel et amandes grillées

### MÉCHOUIA DE POIVRONS VG

«comme là bas»

## CUISINE AUTHENTIQUE

LINGUINES PALOURDES .....19€  
crème, citron, thym

TATARTUFO V .....17€  
penne à la crème de champignons à la truffe, AOP Parmigiano Reggiano

TATA POULPE .....24€  
poulpe grillé et mariné aux épices riz noir et légumes de saison

MARMITE DU PECHEUR .....28€  
bouillonnée par le Chef

LE SAINT PIERRE .....19€  
risotto, sauce beurre blanc, paprika

CLASSIC SHAWARMA .....16€  
poulet mariné aux épices douces, sauce tahini et légumes grillés

PALERON DE BŒUF BRAISÉ .....19€  
tout doucement avec sa polenta

MIJOTÉ DE VEAU AUX OLIVES .....23€  
façon TAJINE

## SALADES / BURRATAS & PLANCHES

### SALADES

TATA CÉSAR .....17€  
poulet crispy, œuf bio, croûtons, AOP Parmigiano Reggiano  
jambon italien en supplément 2€

SALADE DES VERGERS V .....17€  
poire, gorgonzola, mesclun, noix, citrouille...

### BURRATAS 125g

CONDIMENT TRUFFÉ  
ET HUILE D'OLIVE 14€

TARTINE STRACCIATELLA ..16€  
velouté aux champignons du moment

### PLANCHE

ITALIENNE .....19€  
charcuteries, fromages

## DESSERTS

TIRAMISU TRADITIONNEL .....9€  
Amaretto (2cl) en supplément 3€

LABNEH AUX FRUITS DE SAISON .....9€  
fruits de saison, yaourt grec au miel et citron, amandes effilées

CRÈME BRULÉE AU THÉ VERT ET CITRON -8€

TATA CHOUX FACON CALISSON .....9€  
amandes et crémeux melon

SOUVENIR DE CORSE .....10€  
moelleux châtaignes et clémentines de Corse, amandes et noisettes

Les informations sur les allergènes pour ce menu sont disponibles sur demande. Veuillez informer un membre du personnel si vous avez des allergies ou des intolérances.

Tous les prix TTC incluent la TVA au taux en vigueur.

Une consommation excessive d'alcool peut être dangereuse pour la santé. À consommer avec modération

La carafe d'eau est gratuite.

V Végétarien

VG Vegan