

LE TAZON

BAR - RESTAURANT

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

- Pâté Berrichon aux pommes de terre, crème parfumée à la truffe, salade de mâche** 10€ 
Berry pâté with potatoes, truffle-flavored cream, lamb's lettuce salad
- Légumes de saison rôtis, Houmous libanais, herbes aromatiques et pain croustillant** 10€ 
Roasted seasonal vegetables, Lebanese hummus, fresh herbs, and crusty bread
- Velouté de légumes oubliés, œuf parfait « bio », brisures de Châtaigne** 11€ 
Cream of forgotten vegetables soup, perfect organic egg, chestnut pieces
- Saumon mi-cuit, avocat, mangue et crème à la moutarde d'Orléans, crumble de parmesan et pousses d'épinards** 11€ 
Semi-cooked salmon, avocado, mango, and Orleans mustard cream, Parmesan crumble, and spinach shoots

LE COIN DES FRAÎCHEURS

FRESH AND HEALTHY OPTIONS

- La salade César** 18€
The Caesar salad
- La salade du TAZON (salade, lentilles vertes, crottin de chèvre et truite fumée)** 18€
Tazon salad (salad, green lentils, goat cheese, smoked trout)
- Poke Bowl (tataki de saumon ou falafels ou karaage de poulet)** 17€
Poke bowl (with salmon tataki or falafels or karagee chicken)

NOS FORMULES

Our Set Menus

À choisir dans le menu du jour.

Uniquement les midis du lundi au vendredi.

Choose from the daily menu.

Only available at lunchtime from Monday to Friday.

- Formule 2 plats** 25€
 (entrée + plat ou plat + dessert)
 2-courses set menu (starter + dish or dish + dessert)
- Formule 3 plats** 31€
 (entrée + plat + dessert)
 3-courses set menu (starter + dish + dessert)

NOS PLATS

CÔTÉ MER / FROM THE SEA

- Crab & Salmon roll, céleri et pomme Granny, frites et salade** 20€
Crab and salmon roll, celery and Granny Smith apple, French fries, and salad
- Pavé de sandre au Reuilly blanc, fondue de poireaux** 19€ 
Pikeperch steak with white Reuilly wine, leek fondue
- Dos de cabillaud rôti sur peau, sauce coco au curry, légumes oubliés** 19€
Roasted cod fillet, coconut curry sauce, forgotten vegetables

CÔTÉ TERRE / FROM THE LAND

- Échine de porc du Val de Loire sauté à la moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre** 18€
Loire Valley pork loin sautéed with old-fashioned mustard, mashed potatoes
- Suprême de poulet de l'Orléanais à pattes bleues aux champignons, gratin Sarladais** 20€
Orléanais blue-footed chicken supreme with mushrooms, Sarladais gratin
- Entrecôte 300g, sauce Bleu de Bresse, frites et salade** 29€
Entrecôte steak, Bleu de Bresse sauce, French fries, and salad
- Tartare de bœuf au couteau "Chavignol"** 20€
Chavignol beef tartare

VEGAN

- Tajine de légumes du moment aux amandes et pruneaux, boulgour** 17€
Seasonal vegetable tagine with almonds and prunes, bulgur wheat
- Galette de sarrasin butternut, champignons au lait d'amande, tofu fumé** 17€
Butternut buckwheat pancake, mushrooms with almond milk, smoked tofu
- Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !
 Our meals are served with side dishes, if you want to change them, tell us !

NOS PLANCHES

NOS PLANCHES APÉRITIVES À PARTAGER POUR TAZONER OUR SHARING APPETIZER BOARDS TO SNACK ON

Possibilité de faire une planche pour une personne à 12€50
 Possibility of making a board for one person at €12.50

- Planche « Val de Loire »** 26€
 (Rillons, terrine de sanglier, rillettes de Tours, saucisson à l'ail, Tomme de Touraine, Pyramide de Valençay, galette de pomme de terre.)
Val de Loire Board (Rillons, wild boar terrine, rillettes from Tours, garlic sausage, Tomme de Touraine cheese, Pyramide de Valençay cheese, potato pancakes.)
- Planche « du pêcheur »** 26€
 (terrine de thon, truite fumée, perles marines au saumon, tataki de thon)
Sea Board : Tuna rillettes, smoked trout, salmon sea pearls, tuna tataki

NOS FROMAGES & DESSERTS

- Assiette de fromages régionaux** 11€
Platter of regional cheeses
- Sablé Breton tropical façon cheesecake** 10€
Tropical Breton shortbread cheesecake style
- Mi-cuit au chocolat, sorbet passion** 10€ 
Chocolate lava cake, passion fruit sorbet
- Semoule crémeuse au lait de coco, kiwi bio** 9€ 
Creamy semolina with coconut milk, organic kiwi
- Granola bowl à la faisselle de Rians façon « Belle Helène »** 9€
Granola bowl with Rians faisselle, seasonal fruits
- Gaufres de Bruxelles à partager, Chantilly, confiture et sauce chocolat** 18€
Brussels waffles to share, whipped cream, jam, and chocolate sauce

À PARTAGER...OU NON !

DISHES TO SHARE...OR NOT !

Possibilité de faire pour une personne
 Possibility of making for one person

- Pappardelle grande aux crevettes et brocoli, crème de crustacés, pétales de Parmesan** 36€
Large pappardelle with shrimp and broccoli, shellfish cream, Parmesan shavings
- Goulash de veau au paprika et zestes de citron, polenta crémeuse** 38€
Veal goulash with paprika and lemon zest, creamy polenta

MENU ENFANT

ALMOST GROWN UP / CHILDREN'S MENU

JUSQU'À 12 ANS, DEMANDEZ-NOUS
 LE KIDS MENU !

PLAT, DESSERT & BOISSON
 FOR CHILDREN UP TO AGE 12,
 ASK FOR THE KIDS MENU MEAL,
 DESSERT & DRINK

11€

 Végétarien  Végan  Sans Gluten

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

