

NOS FORMULES

À CHOISIR DANS LE MENU DU JOUR

Uniquement les midis du lundi au vendredi

Formule 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)	25€
Formule 3 plats (entrée + plat + dessert)	31€

NOS PLANCHES APÉRITIVES

À PARTAGER POUR TAZONER !

La planche mixte	25€
La planche Océane	25€

NOS ENTRÉES

Crumble de potimarron, bouillon de curry vert	9€
Carpaccio de champignons, magret fumé, pétales de crottin	10€
Saumon mariné, léché de mangue	10€
Steak de chou-fleur, yaourt à la grecque et pesto vert	9€

LE COIN DES FRAÎCHEURS

La fameuse salade César	17€
La salade du TAZON	17€
Poke Bowl (saumon, falafels ou poulet)	17€

PRESTIGE GRAND

MENU ENFANT

Plat, dessert & boisson
11€



NOS PLATS

CÔTÉ TERRE

Jarret d'agneau au thym, boulgour aux abricots secs	22€
Sauté de veau aux parfums d'orient, pommes de terre grenaille au romarin	21€
Entrecôte « Charolaise » 300 gr, sauce tartare	25€
Tartare de bœuf préparé ou non, frites et salade	19€

CÔTÉ MER

Saumon à la vietnamienne, concombre tzatziki, pointe de wasabi	19€
Cabillaud au lait de coco et paprika, riz thaï	21€
Filet de sandre à la Berrichonne, écrasé de pomme de terre	19€

« Le tazon est une personne qui aime prendre son temps. »

LES PLATS À PARTAGER...

OU NON !

Rigatonis crémeuse à la truffe	25€
Steak de thon « tigre qui pleure », 650 grs, riz basmati citron, citronnelle, coriandre, sauce soja, sauce d'huître, menthe	56€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Trio de fromages de nos régions	11€
Écrasé de pommes de nos vergers, croquet du Berry aux amandes	9€
Chia pudding, piña colada	9€
Mi-cuit au chocolat sans gluten, glace caramel beurre salé	9€
Fromage blanc façon cheesecake avec coulis de kiwi	9€
Les crêpes à partager (sucre, chocolat, confiture, chantilly)	16€



NOS APÉRITIFS

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12,5%	9€		46€
Laurent Perrier Brut Millésimé - 12%			82€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12€	36€	59€

APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cl	6,50€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	4,90€
Martini bianco ou rosso - 14,4% 6cl	5,40€
Campari - 25% 6cl	5,40€

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12,5cl avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise ou pêche	7€
Lillet Tonic 17% 15cl	8,50€

CIDRE

Cidre Bio «SASSY» de Normandie (bio) - 4% 33cl	6,50€
--	-------



NOS BIÈRES

BIÈRE PRESSION	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3,50€	4,60€	7,60€
La bière du moment		5,60€	8,60€

BIÈRES BOUTEILLES

Grimbergen ambrée bière d'abbaye, ronde & sucrée - 6,5% 33cl	5,50€
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de téquila - 5,9% 33cl	5,50€
Desperados virgin o.o, notes d'agrumes et citron 0% 33cl	5,50€
Grimbergen blonde bière d'abbaye, agrumes et notes d'épices 6,7% 33cl	5,60€
Pelforth brune - caramélisée et de caractère 6,5% 33cl	5,60€
Chouffe blonde, riche & fruitée - 8% 33cl	6,50€
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 6,2% 35,5cl	6,50€
Mort Subite White Lambic, rafraîchissante et acidulée 4,2% 33cl	6,50€
Brooklyn Lager, florale et houblonnée 5,2% 33cl	6,50€
Bière artisanale locale «Brasserie Bos» Blonde, Blanche, IPA 33cl	7€

