

## 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 « Méditerranéenne »	25€
La planche « La Tartinable »	25€

## NOS ENTRÉES

Burrata crémeuse, caponata Sicilienne	12€
Pan con tomate, porchetta et roquette, pétales de Chavignol	10€
Aubergine rôtie, pois chiches épicés et crémeux à la Feta	9€
Mahi Mahi à la Tahitienne	10€

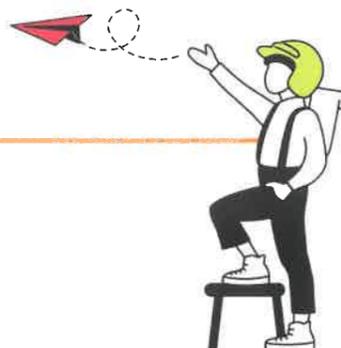
## LE COIN DES FRAÎCHEURS

La salade César	18€
La salade du TAZON (salade, lentilles vertes, crottin de chèvre et truite fumée)	18€
Poke Bowl (Thon, Falafels ou Poulet)	17€

## PRESQUE GRAND

### MENU ENFANT

Plat, dessert & boisson  
11€



## NOS PLATS

### CÔTÉ TERRE

Suprême de poulet, quinoa et boulgour à l'Orientale	19€
Entrecôte Charolaise sauce Chien, frites et salade	26€
Sauté d'agneau aux petits légumes, parfum d'agrumes et polenta crémeuse	20€
Tartare de bœuf coupé au couteau à l'Italienne	19€

### CÔTÉ MER

Brandade de merlu et haddock safrané, salade de courgettes	19€
Pavé de saumon Thaï, ananas, cacahuètes et riz Basmati	20€
Filet de dorade royale, légumes du Sud, fenouil croquant, sauce vierge	20€

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

## LES PLATS À PARTAGER...

### OU NON !

Papardelles aux crevettes roses et brocolis	26€
Ribs de porc à la Mexicaine (1000 grs), pommes grenaille et salade	46€

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

Trio de fromages de nos régions	11€
Pomme confite en gelée d'hibiscus, soyeux Grecque	10€
Pot de crème au chocolat, chantilly coco	10€
Perles du Japon au lait d'amande, fruits rouges	11€
Millefeuille crème Namaleka et framboise, dulce de leche	10€
Douceur des Iles à partager (Glace coco, sorbet ananas, sorbet mangue, sorbet passion, fruits exotiques, coulis exotique et chantilly)	20€



## NOS APÉRITIFS

### LES CHAMPAGNES

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

### APÉRITIFS

Porto Graham's rouge ou blanc - 19% 6cl	6,50€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	4€
Martini bianco ou rosso - 14,4% 6cl	5,40€
Campari - 25% 6cl	5,40€
Kir - 15cl	7€

### CIDRE

Appie brut de France - 4,7% 33cl	6,50€
----------------------------------	-------

## NOS BIÈRES

### BIÈRE PRESSION

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

### BIÈRES BOUTEILLES

Bière artisanale locale « Brasserie Bos » Blonde, Blanche, IPA 33cl	7€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye, ronde & sucrée - 6,5% 33cl	5,50€
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de tequila - 5,9% 33cl	5,50€
Desperados virgin o.o, notes d'agrumes et citron 0% 33cl	5,50€
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€

