



## 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€
Planche « du pêcheur » (terrines de thon, truite fumée, perles marines aux saumons, tataki de thon)	25€

## NOS ENTRÉES

Tiradito de thon albacore, leche de tigre mangue passion	11€
Burrata crémeuse, bresaola, champignons crus et cuits, châtaignes	12€
Velouté de butternut en cappuccino, mousse coco au thé matcha	10€
Rillettes de lentilles aux noix de pécan, sauce tamari et pickles de légumes	9€

## LE COIN DES FRAÎCHEURS



La salade César	18€
La salade du TAZON (salade, lentilles vertes, crottin de chèvre et truite fumée)	18€
Poke Bowl (saumon gravlax, falafels, poulet)	17€

## PRESQUE GRAND

### MENU ENFANT

Plat, dessert & boisson  
11€



## NOS PLATS

### CÔTÉ MER

Dos de cabillaud rôti, sauce coco paprika, mousseline de brocolis et croquettes de pommes de terre	21€
Pavé de sandre poêlé, sauce Sancerre rouge, confit de légumes oubliés	19€
Escalope de saumon laquée miel gingembre et fregola sarda en risotto	20€

### VEGAN

Gyozas végétariens en bouillon de légumes parfumé au curry vert	18€
---	-----

### CÔTÉ TERRE

Jarret d'agneau confit jus au thym, couscous aux abricots secs	21€
Entrecôte chimichurri, fry'n drip et salade verte (300g)	25€
Échine de porc en sauté à la graine de moutarde et purée de pomme de terre	18€
Tartare de bœuf coupé au couteau "le Chavignol"	19€

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

## LES PLATS À PARTAGER...

### OU NON !

Tagliatelles fraîches al ragù bianco parfumées à la truffe	34€
Blanquette de veau à la forestière et riz basmati	39€
Les crêpes (confiture, chocolat, chantilly)	18€

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

Trio de fromages de nos régions	11€
Eton mess aux fruits exotiques	10€
Chia pudding au lait de coco, dés de kiwi	10€
Mi-cuit chocolat, glace caramel	10€
Compotée pommes poires de nos vergers, croquet aux amandes	9€



## NOS APÉRITIFS

<b>LES CHAMPAGNES</b>	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€

### MÉTHODE TRADITIONNELLE

Vouvray pétillant Brut - 13%	7€	25€
------------------------------	----	-----

### 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

<b>BIÈRE PRESSION</b>	25cl	50cl
Heineken - 5%	4,60€	7,60€
La bière du moment	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€

