

COCKTAILS

TATA CLASSICS

MOJITO	10€
Rhum, Menthe fraîche, Cubes de Citron Vert, Sucre roux, Eau Petillante, Angostura	
CAIPIRINA	10€
Cachaça, Cubes de Citron Vert, Sucre Roux	
TATA MULE's	10€
Vodka, Jus de Citron vert frais, Ginger beer, Dash fleur d'oranger	
HENDRICKS CUCUMBER	12€
Gin Hendricks, Menthe fraîche, Concombre pilé, Jus de citron vert frais, Eau pétillante	
BAR à SPRITZ	11€
Au Choix, Apérol, Lillet ou St Germain, Prosecco DOC, Eau pétillante	
BAR à DAIQUIRI's	10€
Classic, Fraise ou Passion Rhum Ambré, Jus de Citron Frais, Sirop de Sucre de Canne	
PINA COLADA	10€
Rhum blanc, Jus d'Ananas, Creme de Coco	

TATA Creations

MONKEY'S SOUR	12€
Monkey Shoulder, Jus de Citron Frais, Sirop de Sucre de Canne, Blanc d'œuf	
COSMOPOLITAIN DE L'ORIENT	12€
Vodka, Cointreau, Jus de Cranberry, Jus de Citron Frais, Sirop de Gingembre et de Coriandre	
MARGARITATA	11€
Tequila, Triple sec, Jus de Citron Vert Frais Infusé au Ras el Hanout, Sirop de Sucre de Canne	
APPLE PIE	12€
Rhum Ambré, Jus de Pomme, Sirop de Cannelle, Vanille, Jus de Citron Frais	
SAINT GERMAIN	12€
Liqueur de Sureau, Bourbon, Sirop de Sucre de Canne Infusé au Basilic, Jus de Citron Jaune et Vert Frais	
SPICY CANDY	12€
Rhum Sailor Jerry, Passoa, Citron Vert, sirop de Cannelle, Piment Oiseau Déshydraté	

Mocktails SANS ALCOOL

APPLE MOJITO	8€
Menthe Fraîche, Citron vert, Jus de Pomme, Sucre de Canne, Perrier	
VIRGIN PINA COLADA	8€
Jus d'Ananas, Creme de Coco, Jus d'Orange	
TATA JUICE	8€
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Grenadine	
VIRGIN APPLE PIE	8€
Jus de Pomme, Vanille, Sirop de Cannelle, Jus de Citron	
FREAKY SPICY	8€
Jus de Citron Vert, Limonade, Mangue épicée, Sirop de Gingembre Maison	

APERITIFS

PASTIS 2cl	3.4€
PASTIS LOCAL MILLÉSIMÉ	
CHÂTEAU DES CREISSAUDS 2cl	6.2€
RICARD 2cl	3.4€
MARTINI ROSSO OU BIANCO 5cl	5.8€
CAMPARI 5cl	5.8€

BIERES

BIÈRES PRESSION

TIGER BOCK	4.5€ (25cl)
GRIMBERGEN AMBRÉE	4.9€ (25cl) - 8.2€ (50cl)
PRESSION 1664 BLANCHE	4.9€ (25cl) - 8.2€ (50cl)

BIÈRES BOUTEILLE

GRIMBERGEN ROUGE 25cl	6€
fruitée avec des notes d'épices	
GRIMBERGEN BLANCHE 25cl	6€
BROOKLYN EAST IPA 25cl	7€
LA MINOTTE 25cl	7.5€
SANS ALCOOL	
1664 SANS ALCOOL 0.0 25cl	5.5€

DIGESTIFS

GET 27, GET 31 4cl	8€
CALVADOS DROUIN 5 ANS D'ÂGE 4cl	8€
COGNAC HENNESSY 4cl	7.5€
BAILEYS IRISH CREAM 4cl	7€
ARMAGNAC LAUBADE 4cl	8€
LIMONCELLO 4cl	7€
AMARETTO 4cl	7€
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS JOSEPH CARTRON 4cl	7€
SOUTHERN COMFORT 4cl	7€

CAFETERIA

NESPRESSO SELECTION BIO	2.5€
Issu du Commerce Equitable	
DOUBLE EXPRESSO	3.4€
LATTE MACCHIATO	4.6€
CAPPUCCINO	4.2€
BOISSON CHOCOLATÉE MONBANA BIO	3.5€
Issu du Commerce Equitable	
LATTÉ GLACÉ	5.5€
THÉ & INFUSION PALAIS DES THÉS BIO	4.2€
demandez nous notre sélection du moment	

Contenance des cocktails 10cl/25cl

HAPPY HOURS 7/7 DE 17H A 19H

Tous les Cocktails sans alcool et bière Tigre Bock 50cl à 5euros
Tous les Cocktails avec alcool à 6,5 euros



MEZZE BAR

1 mezza 7€ 2 mezzes 13€ 3 mezzes 18€

HOUMOUS ROUGE ET VERT

FALAFELS

CAVIAR D'AUBERGINE ZAALOUK

KEBBE DE BŒUF

BRICKS DE FÊTA

TATATZIKI

CRISPY GAMBAS

SALADES DE TATA

BURRATA ET SES TOMATES D'ANTAN16.5€

Burrata Crémeuse, Tomates Anciennes

Jambon italien disponible en supplément (2€)

TATA CAESAR16.5€

Poulet Crispy, Avocat, AOP Parmigiano Reggiano, Œuf, Croûtons

Jambon italien disponible en supplément (2€)

CARPACCIO DE POULPE19€

Mariné, Mayonnaise citronnée, Bouquet de Mesclun

GRAVLAX DE THON19€

Mariné à la Betterave et au Curcuma, Légumes Croquants

et Sauce Vierge

RETROUVEZ NOS ARDOISES POUR NOS SUGGESTIONS DU JOUR

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant
Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%
AB Produits issus de l'agriculture biologique
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Tous nos prix sont en euros TTC
Le service est compris
carafe d'eau gratuite sur demande

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.

Ici le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

CUISINE AUTHENTIQUE

TATA POULPE23€

Poulpe Grillé et Mariné au Curcuma, Curry, Coco et Gingembre,
Carottes Caramelisées, Sauce Vierge

HALLOUMI PANE15€

Halloumi pané, Légumes croquants, Sauce Vierge

EPAULE D'AGNEAU «CUITE DOUCEMENT»24€

Epaule d'Agneau Confite Pendant 4 heures à Basse Température,
Jus réduit, Pommes Grenailles et Caviar d'Aubergines

SHAKSHUKA AU BŒUF17€

Poivrons Confits à l'Huile d'Olive, Œuf coulant, Boulettes de bœuf

CHAWARMA DE POULET15.5€

Poulet Mariné aux Epices douces, Aubergines grillées, Courgettes, Sauce
Tahini

EFFILOCHE DE BŒUF17.5€

Bœuf Caramelisé aux épices, Pain Pita à la plancha, Sauce au Yaourt, Amandes
Effilées

TATA BAGNAT17€

Recette Gourmande revisitée à la Sardine, Pain Bagnat frotté à la Tomate

PASTAS

TATARTUFO17€

Penne, Crème de Champignons à la Truffe d'Été, AOP Parmigiano Reggiano

CANNELLONIS FACON TATA18€

Cannellonis Farçies au Bœuf et Aubergines rôties

DOUCEURS

TIRAMISU VERVEINE & FRUITS DES BOIS8€

CREME BRULEE A LA LAVANDE8€

LABNEH AUX FRUITS DE SAISON9€

Fruits de saison, Yaourt Grec au Miel et Citron, Amandes effilées et Grenades
marinées

CHOCO TAHINI8€

Brownie au Sésame, Ganache montée au Tahini, Crémeux Chocolat Sésame,
Brisures de Cookie aux épices Zaatar

CITRON RIVIERA9€

Biscuit à l'Huile d'olive, Ganache montée à la Menthe fraîche, Crumble,
Gelée et Crémeux au Citron Bio

SOFTS

VITTEL ET SAN PELLEGRINO3.50€ (50cl) - 4.50€ (1L)

PERRIER 33cl4.6€

SPRITE 33cl4.6€

ORANGINA 25cl4.6€

FANTA ORANGE 33cl4.6€

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33cl4.6€

SCHWEPES INDIAN TONIC OU AGRUMES 25cl4.6€

FUZE TEA PÊCHE 25cl4.6€

DIABOLO 33cl4.8€

JUS DE FRUITS GRANINI À LA VERSE 25cl4.6€

JUS D'ORANGE PRESSÉ 20cl5.5€

CAVE DI TATA

Blanc

**IGP PAYS D'OC MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE -
CHARDONNAY «TERRA VITIS»**6€ (12.5cl) - 24€ (75cl)

Rond, Fruité

**AOP CÔTE DU RHÔNE
LES ABEILLES DE JEAN LUC COLOMBO**7.50€ (12.5cl) - 32€ (75cl)

Minéral, Expressif, Complexe

**AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
CHÂTEAU LA COSTE LE BLANC**6.50€ (12.5cl) - 29€ (75cl)

Belle Expression du Terroir Local

**VIN DE FRANCE DOMAINE
DE CAMPUGET 1753 ASSYRTIKO**29€ (75cl)

Vigneron local, 100% Cépage Grec de Santorin

Rosé

IGP MÉDITÉRANNÉEN WINE O CLOCK5.5€ (12.5cl) - 24€ (75cl)

Fruité

**AOP CÔTES DE PROVENCE
360 DE CAVALIER «TERRA VITIS»**6€ (12.5cl) - 27€ (75cl)

Rafraichissant, Subtil

**AOC COTEAU D'AIX EN PROVENCE
CHÂTEAU LA COSTE ROSÉ D'UNE NUIT**7€ (12.5cl) - 28€ (75cl)

Fruité, Complexe, Aromatique, Coteaux

Rouge

**VIN DE FRANCE -
BOUCHARD AINÉ & FILS PINOT NOIR**6€ (12.5cl) - 26€ (75cl)

Élégant, Fin, Délicat

**AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE
STE CÉCILE LES VIGNES - LES JARLOTIERS BIO**6€ (12.5cl) - 25€ (75cl)

Rond, Fruité

AOP BORDEAUX CHÂTEAU MALBEC «TERRA VITIS»6.50€ (12.5cl) - 28€ (75cl)

Caractère, Boisé

**AOP PUISSEGUIN ST EMILION
CHÂTEAU BEAUSEJOUR BIO**35€ (75cl)

Jolis Tannins, Complexe, Belle Longueur

**VIN DE FRANCE CHÂTEAU DE CAMPUGET 1
753 GRENACHE SANS SULFITES**29€ (75cl)

Belle Expression du Fruit Rouge, Finesse

MUCCHIETTO IGT PRIMITIVO DEL SALENTO6.5€ (12.5cl) - 28€ (75cl)

Du Corps, Du Caractère, Du Soleil Dans le Raisin

BULLES

**CHAMPAGNE DE CASTELLANE
PAR LAURENT-PERRIER**59€ (75cl)

Brut

PROSECCO DOC SARTORI SPUMANTE BRUT8€ (15cl)
CUVÉE NOOH BY CHÂTEAU LA COSTE35€ (75cl)

Rosé Pétillant, Vin Rosé Pétillant désalcoolisé aux arômes de fraise, Citron
et Jasmin