



BIENVENUE CHEZ T.A.T.A.

**DÉCOUVREZ NOTRE MENU INSPIRÉ DES TRADITIONS
DU SUD MÉDITERRANÉEN, CONÇU POUR ÊTRE PARTAGÉ
COMME UN REPAS EN FAMILLE.**

SHAKTATA

16€

V deux œufs bio cuits dans un coulis de tomate, poivron rouge, oignon, harissa, cumin, coriandre et paprika fumé garnis de fêta. Servi avec un pain pita légèrement grillé

MEZZES

1 mezzé 8€

2 mezzés 14€

3 mezzés 19€

BABA GHANOUSH **VG**

caviar d'aubergines, herbes fraîches et cumin

HOUMOUS DE CHOU-FLEUR **VG**

pois chiches, huile d'olive et fleur de sel

CROMESQUIS MOZZARELLA **V**

pesto de roquette

FALAFELS **V**

sauce tahini et sésame

FRITES DE PANISSE **V**

mayonnaise à l'harissa

TARAMA BLANC

huile à la truffe blanche et pain pita

FRITTO MISTO

et son aioli

BRICKS AU CHÈVRE **V**

miel et amandes grillées

MÉCHOUIA DE POIVRONS **VG**

«comme là bas»

CUISINE AUTHENTIQUE

LINGUINES PALOURDES19€

crème, citron, thym

TATARTUFO **V**17€

penne à la crème de champignons à la truffe, AOP Parmigiano Reggiano

TATA POULPE24€

poulpe grillé et mariné aux épices riz noir et légumes de saison

MARMITE DU PECHEUR28€

bouillonnée par le Chef

LE SAINT PIERRE19€

risotto, sauce beurre blanc, paprika

CLASSIC SHAWARMA16€

poulet mariné aux épices douces, sauce tahini et légumes grillés

PALERON DE BŒUF BRAISÉ19€

tout doucement avec sa polenta

MIJOTÉ DE VEAU AUX OLIVES23€

façon TAJINE

SALADES / BURRATAS & PLANCHES

SALADES

TATA CÉSAR17€

poulet crispy, œuf bio, croûtons, AOP Parmigiano Reggiano jambon italien en supplément 2€

SALADE DES VERGERS **V**17€

poire, gorgonzola, mesclun, noix, citrouille...

BURRATAS 125g

CONDIMENT TRUFFÉ ET HUILE D'OLIVE14€

TARTINE STRACCIATELLA16€

velouté aux champignons du moment

PLANCHE

ITALIENNE19€

charcuteries, fromages

DESSERTS

TIRAMISU TRADITIONNEL9€

Amaretto (2cl) en supplément 3€

LABNEH AUX FRUITS DE SAISON9€

fruits de saison, yaourt grec au miel et citron, amandes effilées

CRÈME BRULÉE AU THÉ VERT ET CITRON8€

TATA CHOUX FACON CALISSON ..9€

amandes et crèmeux melon

SOUVENIR DE CORSE10€

moelleux châtaignes et clémentines de Corse, amandes et noisettes