



BIENVENUE CHEZ T.A.T.A.

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

MEZZÈS

1 mezzé 8€

2 mezzés 15€

3 mezzés 22€

ZAALOUK VERDE

Artichauts, fèves et petits pois

HOUMOUS DE CAROTTES

Pois chiches, épices douces, huile d'olive et fleur de sel

FLEURS DE COURGETTES

Croustillantes et juteuses

LES PANISSES DE L'ESTAQUE

Issues du savoir-faire local

POIVRONS MARINES

Comme là-bas

FRITTO MISTO

Et son aioli maison

TATATZIKI

Aux herbes aromatiques

ANCHOÏADE

Et ses légumes croquants

CUISINE AUTHENTIQUE

LINGUINES DI TATA20€

Crème de courgettes et stracciatella

MILLEFEUILLE D'AUBERGINES18€

Mozzarella et tomates, accompagné de salade verte

TATA POULPE24€

Poulpe grillé et mariné aux épices douces, riz noir et purée de petits pois

PAVE DE MAIGRE A LA SICILIENNE23€

Caponata, sauce beurre blanc et persil

CLASSIC SHAWARMA19€

Poulet snaké et mariné aux épices douces, sauce tahini, légumes grillés et amandes effilées

LES KEFTA DE BŒUF FACON TATA22€

Pommes de terre rôties et salade d'oignons rouges, sauce tahini yaourt

ESCALOPE A LA MILANAISE24€

Gratinée au parmesan AOP, linguines en sauce tomate

PATATE DOUCE RÔTIE AU FOUR18€

Œuf parfait, avocat et sauce vierge

SHAKTATA

18€

 Deux oeufs 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.

*Option  vegan possible, accompagnée de salade verte

SALADES & PLANCHES

SALADES

TATA CÉSAR18€

Poulet crispy, oeuf, croûtons, AOP Parmigiano Reggiano jambon italien en supplément 2€

LA PROVENCALE18€

Courgettes rôties au miel  et thym, brousse de chèvre frais et noisettes torréfiées. Option vegan possible

MELI-MELON19€

Saumon fumé, basilic et melon frais

PLANCHES

DE LA TERRE23€

Sélection de fromages et charcuteries

DE LA MER25€

Sélection fine de produits de la mer à tartiner

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE RETROUVEE10€

Caramel, crème montée à la vanille et cardamome

CITRON RIVIERA AU SESAME12€

Biscuit sablé, crèmeux citron, gel de bergamote et chantilly au sésame noir

PISTACHIO GRENADA10€

Entremet pistache, jus de grenade et tuile de fraise

PÊCHE DU JOUR11€

Pêche pochée, jus de melon frais, tuile gavroche, confit de pêche blanche et crème montée à la verveine
Option sans gluten possible

TATA HELENE10€

Poire pochée, crème montée à la vanille et sauce chocolat et gingembre

TIRAMISU TRADITIONNEL9€

Amaretto (2cl) en supplément 3€

Les informations sur les allergènes pour ce menu sont disponibles sur demande. Veuillez informer un membre du personnel si vous avez des allergies ou des intolérances.

Tous les prix TTC incluent la TVA au taux en vigueur.

Une consommation excessive d'alcool peut être dangereuse pour la santé. À consommer avec modération

La carafe d'eau est gratuite.

 Végétarien

 Vegan

 Sans gluten