



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

18€

Deux oeufs 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 15€

3 mezzés 22€

ZAALOUK AU BUTTERNUT

Épices douces et butternut

HOUMOUS DE POMME VERTE

Pois chiches, huile d'olive et fleur de sel

FALAFELS

Sauce tahini et sésame

TRADITIONNELLES PANISSES

Mayonnaise à l'harissa

ARANCINIS MOZZA ET POIVRE

Croustillants et juteux

FRITTO MISTO

Et son aioli maison

BRICKS DE CHEVRE

Miel et amandes grillées

CHAMPIGNONS SAUVAGES

Pleurotes en persillade

CUISINE AUTHENTIQUE

SPAGHETTI A LA CITROUILLE ET BURRATA CREMEUSE

Crème de citrouille, persil et noisettes concassées

TATA POULPE

Poulpe grillé et mariné aux épices douces, riz noir et purée de patate douce

CANNELLONIS FAÇON MAMA

Ricotta et épinards, gratinées avec beaucoup d'amour

DOS DE CABILLAUD

Risotto crémeux aux poireaux

CLASSIC SHAWARMA

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

TANJIA DE BŒUF FONDANTE

Paleron de bœuf mijoté doucement, épices douces et semoule

ESCALOPE A LA MILANAISE

Gratinée au parmesan AOP, sauce tomate

PAVE DE THON DE NOS CÔTES SNACKÉ

Sésame doré et polenta crémeuse

SALADES & PLANCHES

SALADES

TATA CÉSAR

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

SUPER BUTTERNUT RÔTI

Crème de chèvre, miel et noix, poêlée de champignons sauvages, salade mesclun

LA GORGONZOLA

Poires, endives, AOP gorgonzola fondant et noix

LA SOUPE DE POISSON

Soupe de poisson au filet de Saint Pierre emmental rapé, aioli à l'harissa

PLANCHE

ITALIENNE

Sélection de fromages et charcuteries

DESSERTS

TIRAMISU TRADITIONNEL

Amaretto (2cl) en supplément 3€

PERLES DE RIZ AU LAIT

Riz au lait vanillé et confit d'agrumes verveine

LA MOUSSE CHOCO

Légèrement assaisonnée au za'atar, huile d'olive

LA MADELEINE GOURMANDE

Biscuit madeleine, confit de framboise, mousse à l'amande et ganache montée à l'hibiscus

TATA COCO

Panna cotta à la noix de coco, gelée d'ananas et crumble coco

POIRE RECONFORTANTE AU CARAMEL

Pochée au caramel et crème montée à l'origan

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.

V Végétarien

VG Vegan

Gl Sans gluten