



## 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€

**ZALOOUK AU BUTTERNUT** <sup>VG</sup>  
Épices douces et butternut

**HOUMOUS DE POMME VERTE** <sup>VG</sup>  
Pois chiches, huile d'olive et fleur de sel

**FALAFELS** <sup>V</sup>  
Sauce tahini et sésame

**TRADITIONNELLES PANISSES** <sup>V</sup>  
Mayonnaise à l'harissa

**ARANCINIS MOZZA ET POIVRE** <sup>V</sup>  
Croustillants et juteux

**FRITTO MISTO**  
Et son aioli maison

**BRICKS DE CHEVRE** <sup>V</sup>  
Miel et amandes grillées

**CHAMPIGNONS SAUVAGES** <sup>VG</sup>  
Pleurotes en persillade

## CUISINE AUTHENTIQUE

**SPAGHETTI A LA CITROUILLE ET BURRATA CREMEUSE** <sup>V</sup> .....18€  
Crème de citrouille, persil et noisettes concassées

**TATA POULPE** .....24€  
Poulpe grillé et mariné aux épices douces, riz noir et purée de patate douce

**CANNELONIS FAÇON MAMA** <sup>V</sup> .....19€  
Ricotta et épinards, gratinées avec beaucoup d'amour

**DOS DE CABILLAUD** .....22€  
Risotto crémeux aux poireaux

**CLASSIC SHAWARMA** .....18€  
Poulet snacké et mariné aux épices douces, sauce tahini, légumes grillés et amandes effilées

**TANJIA DE BŒUF FONDANTE** .....21€  
Paleron de bœuf mijoté doucement, épices douces et semoule

**ESCALOPE A LA MILANAISE** .....24€  
Gratinée au parmesan AOP, sauce tomate

**PAVE DE THON DE NOS CÔTES SNACKÉ** .....23€  
Sésame doré et polenta crémeuse

## SALADES & PLANCHES

### SALADES

**TATA CÉSAR** .....18€  
Poulet crispy, oeuf bio, croûtons, AOP Parmigiano Reggiano jambon italien en supplément 2€

**SUPER BUTTERNUT RÔTI** <sup>V</sup> .....20€  
Crème de chèvre, miel et noix, poêlée de champignons sauvages, salade mesclun

**LA GORGONZOLA** <sup>V</sup> .....18€  
Poires, endives, AOP gorgonzola fondant et noix

**LA SOUPE DE POISSON** .....23€  
Soupe de poisson au filet de Saint Pierre emmental rapé, aioli à l'harissa

### PLANCHE

**ITALIENNE** .....22€  
Sélection de fromages et charcuteries

## DESSERTS

**TIRAMISU TRADITIONNEL** .....9€  
Amaretto (2cl) en supplément 3€

**PERLES DE RIZ AU LAIT** .....10€  
Riz au lait vanillé et confit d'agrumes verveine

**LA MOUSSE CHOCO** .....10€  
Légèrement assaisonnée au za'atar, huile d'olive

**LA MADELEINE GOURMANDE** .....12€  
Biscuit madeleine, confit de framboise, mousse à l'amande et ganache montée à l'hibiscus

**TATA COCO** .....9€  
Panna cotta à la noix de coco, gelée d'ananas et crumble coco

**POIRE RECONFORTANTE AU CARAMEL** .....11€  
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.

<sup>V</sup> Végétarien

<sup>VG</sup> Vegan

<sup>SG</sup> Sans gluten