



Les Tamaris

ANDERNOS LES BAINS

Stenly Vo : Chef de cuisine

Les Entrées

Soupe de poisson <i>croûtons, rouille, fromage</i>	12,50 €
Les œufs "mayo"	9,50 €
Risotto aux asperges vertes <i>et tomate confite</i>	16,50 €
Gaspacho tomate et poivron, burrata	15 €
<i>Roquette et pesto de roquette</i>	
Fricassée de grosses crevettes	18,50 €
<i>Tomate, salade et pignons de pin</i>	
Tartare de dorade sébaste aux agrumes	17,50 €
<i>Grenade et jeunes pousses</i>	
Gravlax de saumon <i>aux agrumes</i>	17,50 €
Petits calamars (chipirons) grillés à l'espagnole	16,50 €
Poireau vinaigrette fumé à la flamme	13 €
<i>Crumble parmesan</i>	
Terrine de foie gras de canard	21,50 €
<i>Chutney de pomme et gingembre</i>	

Les Huîtres

Les Huîtres de Frédéric Herreyre	
6 huîtres n°3	14,50 €
9 huîtres n°3	20,50 €
12 huîtres n°3	26,50 €
<i>Servies avec pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée</i>	

Les Fruits de Mer

Plateau de fruits de mer (1 personne)	54 €
<i>6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes roses et crevettes grises, langoustines</i>	
Assiette de fruits de mer	37,50 €
<i>4 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes grises et roses</i>	
Assiette de fruits de mer "Tout cuit"	41,50 €
<i>Langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises et roses</i>	
Rosace de belles crevettes <i>Mayonnaise</i>	18,50 €
Assiette de langoustines <i>Mayonnaise</i>	28,50 €
Bulots <i>Sauce aioli</i>	17 €

Les Salades

Salade César	19,50 €
<i>Salade, poulet mariné, œuf dur, tomate, parmesan, croûtons, huile d'olive, jus de citron, sauce César</i>	
Salade Landaise au magret fumé et gésiers confits	19,50 €
<i>Salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers de canard confits, maïs, croûtons</i>	
Supplément foie gras	9,50 €
Salade Toscane	19,50 €
<i>Salade, tomate, melon, jambon cru, billes de mozzarella, pesto</i>	

Nos Poke bowls

Tataki de thon	24 €
"Veggie" au tofu mariné	24 €

Prix nets, service compris

Liste des allergènes disponible sur demande

Les tickets et chèques restaurant sont admis



Les Poissons grillés à la plancha

Poisson du moment	Voir au tableau
Sardines grillées <i>au gros sel de Guérande</i>	20,50 €
Pavé de cabillaud grillé <i>mini ratatouille, aioli de fenouil</i>	26 €
Pavé de saumon <i>mousseline de petits pois, beurre blanc au citron vert</i>	27 €
Tataki de thon au sésame <i>frites</i>	28,50 €
Chipirons grillés à l'espagnole* <i>pommes grenaille</i>	27 €
<i>*Chorizo, tomate, poivron, oignon</i>	
Belle sole grillée ou meunière	40 €
Penne Rigate aux gambas <i>et Serrano</i>	29 €
La Parillada de poissons grillés (selon marché)	33 €

Moules façon Tamaris 19,50 €
Moutarde à l'ancienne, vin blanc, échalote et crème, pommes frites fraîches

Les Viandes Garnies de pommes frites fraîches

Entrecôte grillée <i>sauce béarnaise</i>	28 €
Pièce du boucher <i>Sauce au poivre</i>	25 €
Filet de canard <i>Polenta crémeuse, jus corsé</i>	28 €
Supplément foie gras poêlé	9,50 €
Tataki de bœuf <i>sauce chimichurri, frites fraîches</i>	28 €
Carpaccio de bœuf <i>Pesto, parmesan</i>	22 €
Tartare de bœuf <i>Le Classique</i>	23 €
Tartare de bœuf <i>Le Thaï</i>	24 €
Assiette de frites fraîches	7 €
Salade verte	3,50 €

Le Cheeseburger Gourmand des Tamaris 21,50 €
*Steak haché 180 gr, tomate, cheddar, sauce fromage, oignons frits
 Garni de frites fraîches*

Fromage et Desserts

<i>Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA</i>	
Assiette d'Ossau Iraty AOP <i>et sa confiture de griotte</i>	10 €
Fondant au chocolat	9,50 €
Tarte au citron meringuée	9,50 €
Crème brûlée à la cassonade	9,50 €
Le Banoffee des Tamaris <i>Banane, caramel beurre salé, speculoos</i>	9,50 €
Entremet choco-lait, cacahuètes	10,50 €
Cheesecake mangue	9,50 €
Baba au rhum arrangé et raisins	9,50 €
Profiterole au chocolat revisitée	11,50 €
Café ou Thé gourmand	12,50 €
Irish coffee (Jameson)	12 €

Les Glaces Fabriquées par un maître artisan glacier

Coupe 2 parfums au choix	6 €	3 parfums au choix	7 €
<i>Vanille, chocolat, café, rhum/raisin, pistache, bulgare, menthe-chocolat, fraise, cassis, citron, framboise, passion, coco, citron vert, caramel beurre salé</i>			
Supplément chantilly ou chocolat chaud	2 €		
Café ou Chocolat liégeois ou Dame blanche	10,50 €		
Profiterole au chocolat revisitée	11,50 €		
Banana Split	11,50 €		

Cocktails

Américano Maison <i>Le meilleur du monde (18 cl)</i>	10 €
Spritz Apérol	10 €
Spritz Campari	11 €
Martini ou Lillet Tonic	10 €
Mojito <i>Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda</i>	9,50 €
Caipirinha <i>Cachaça, citron vert, cassonade</i>	9,50 €
Mojito ou Caipirinha aromatisés	10 €
<i>Fraise, framboise ou passion (crème de fruit)</i>	
Cancha <i>Havana 7 ans, miel, citron vert, soda</i>	12,50 €
Sambuco <i>Fleur de sureau, prosecco, eau pétillante</i>	10 €
Grand T' <i>Grand Marnier</i>	9,50 €
<i>thé glacé aux agrumes, eau pétillante, citron</i>	
Ti-punch <i>Rhum Trois Rivières, citron vert, sucre de canne</i>	9,50 €
Daiquiri <i>Havana, citron vert, jus de fruit, sucre de canne</i>	9,50 €
Piña Colada <i>Havana, crème de coco, jus d'ananas</i>	10 €
Margarita <i>Tequila, citron vert, Cointreau, sucre de canne</i>	9,50 €
Copacabana <i>Cachaça, purée passion, jus d'orange, sirop de coco</i>	9,50 €
Cosmopolitan <i>Vodka, cointreau, cranberries, citron vert</i>	9,50 €

SANS ALCOOL

Crodino Virgin Spritz (17,5 cl)	6 €
<i>Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices</i>	
Chantaco <i>Orange, pamplemousse, Schweppes</i>	8 €
Fragola <i>Jus d'ananas, jus de citron vert, purée de fraise</i>	8 €

Apéritifs

Américano Maison <i>Le meilleur du monde (18 cl)</i>	10 €
Spritz Apérol	10 €
Spritz Campari	11 €
Martini ou Lillet Tonic	10 €
Lillet blanc, rouge, rosé - Apéritif bordelais (12 cl)	6 €
Verre de Sauternes (12 cl)	7 €
Coupe de Champagne (12 cl)	11 €
Kir Royal (12 cl)	11,50 €
Verre de Sangria (10 cl)	6 €
Kir (8 cl)	6 €
Whisky, Gin Beefeater, Vodka (4 cl)	9 €
Gin Hendrick's (4 cl), Jack Daniel's (4 cl)	10 €
Chivas (4 cl)	12 €
Suze, Martini, Muscat (6 cl)	6 €
Pineau, Porto blanc, rouge (8 cl)	6 €
Ricard (2 cl)	4 €

Eaux minérales

Abatilles (1/2 L)	4 €	(1 L)	5 €
Abatilles Pétillante (1/2 L)	4 €	(1 L)	5 €
<i>"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"</i>			
Vittel (25 cl)	4 €	Perrier (33 cl)	4,50 €

Boissons chaudes

Expresso, Expresso décaféiné	2,70 €
Thé, Infusion	4 €
Café crème	4,50 €
Cappuccino	5 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat viennois	5 €
Irish coffee (Jameson)	12 €
Café créole (Rhum), French coffee (Cognac)	12 €

Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir - Toute l'année



Les Tamaris



Menu

Entrée au choix

- Soupe de poisson *Rouille, croûtons, fromage*
- 6 huîtres n° 3 *Pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée*
- Rosace de belles crevettes *Mayonnaise*
- Petits calamars (*chipirons*) grillés à l'espagnole
- Risotto aux asperges vertes *Copeaux de parmesan*
- Gravlax de saumon *aux agrumes*
- Bulots *Sauce aioli*
- Salade Landaise au magret fumé et aux gésiers confits

38 €

Plat au choix

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour (<i>Voir au tableau</i>) Pavé de cabillaud grillé
<i>écrasé de pomme de terre, sauce aioli</i> Pavé de saumon <i>écrasé de pomme de terre, beurre blanc au citron vert</i> Moules façon Tamaris
<i>Pommes frites fraîches</i> | <ul style="list-style-type: none"> Sardines grillées <i>au gros sel de Guérande</i> Pièce du boucher <i>Sauce poivre</i> Tartare de bœuf <i>Cru ou légèrement poêlé</i> Carpaccio de bœuf |
|--|---|

Dessert au choix

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Assiette d'Ossau Iraty AOP Fondant au chocolat Tarte au citron meringuée Glace ou sorbet (2 boules) | <ul style="list-style-type: none"> Cheesecake mangue Crème brûlée à la cassonade Café ou Thé gourmand ou Irish Coffee + 4 € Tout autre changement de dessert à la carte : + 3 € |
|--|---|

Formule du Midi

23 €

Entrée au choix

- Soupe de poisson *Rouille, croûtons, fromage*
- Les œufs "mayo"
- Bulots *Sauce Aioli*

Plat au choix

- Moules façon Tamaris *Frites fraîches*
- Sardines grillées *au gros sel de Guérande*
- Carpaccio de bœuf

Dessert au choix

- Glace 2 boules
- Cheesecake mangue

Au choix :

1 Entrée + 1 Plat
ou
1 Plat + 1 Dessert

Le Cheeseburger Gourmand des Tamaris

- Garni de frites fraîches
- Steak haché 180 gr, tomate, cheddar, sauce fromage, oignons frits

21,50 €

Menu Enfant

- Steak haché maison *Ou Escalope de saumon*
- Ou Chipolatas*
- Pommes frites fraîches
- Glace 2 boules *Ou Crêpe au sucre*

Moules - frites :
supplément + 2,50 €

13 €

La Cave

Vins rouges	le verre 12 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Château de Marsan 1 ^{ères} Côtes de Bordeaux	13 €	22 €		
Château La Pierrière Côtes de Bordeaux 2014	13 €	23,50 €		
Château Clare Graves		25 €		
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus - Puisseguin St-Émilion		27 €		
Mouton Cadet Cuvée Héritage		28 €		
Château David Médoc	15,50 €	27 €		
Château Joanin Becot Côtes de Castillon		43 €		
Château Haut Francarney Canon Fronsac		39 €		
Château Lagrave Martillac Pessac-Léognan	22 €	43 €		
Château Baret 2015 - Pessac-Léognan		40 €		
Château Mejean Graves		40 €		
Château Latour Martillac Pessac-Léognan		62 €		
Château Brown Pessac-Léognan		60 €		
Château de Villambis Haut-Médoc		36 €		
Château Fonréaud Listrac		38 €		
Château de Pez Saint-Estèphe	32 €	60 €	130 €	
Moulin De La Lagune Haut-Médoc	6,50 €	36,50 €		
Esprit de Jean Voisin Saint-Émilion Grand Cru	6,50 €	38 €		
Réserve de la Comtesse Pauillac		85 €		
Tinto Iturria Toro Espagne		34 €		
Parallèle 45 Côtes du Rhône - Maison Jaboulet		36 €		
Sangria	6 €	Le pichet 1 l.	22 €	

Champagnes & Vin effervescent

	75 cl
Champagne Irroy Brut <i>La coupe (12 cl)</i>	11 €
Champagne Taittinger Brut Réserve	70 €
Champagne Perrier Jouët Grand Brut	80 €
Ruinart Blanc de Blancs	115 €
Agricola Alba Prosecco DOC	6,50 € / 30 €

Vins blancs

	le verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Domaine du Tariquet VPCG	5,50 €	24 €	48 €
Château de Marsan Bordeaux blanc	13 €	22 €	
Château Tour de Mirambeau Entre Deux Mers	6 €	15 €	27,50 € / 58 €
Château de Landiras Graves		16 €	29 €
Château Lagrave Martillac Pessac-Léognan		43 €	
Château Latour Martillac Pessac-Léognan		58 €	
Domaine du Tariquet VPCG 1 ^{ères} Grives	6 €	28 €	58 €
Château Roumieu Haut-Placey Sauternes	7 €	39 €	
Louis Latour - Meursault Goutte d'Or Bourgogne		95 €	

Vins rosés

	le verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Clairet Cave de Quinsac Bordeaux Clairet		12,50 €	22 €
Château de Marsan Bordeaux rosé		13 €	22 €
Estandon Héritage Côtes de Provence	6 €	16 €	28 € / 58 €
Whispering Angel Côtes de Provence (Caves d'Esclans)		45 €	92 €
Domaine d'Ott Bandol		50 €	

Digestifs

Rhum arrangé Maison (4cl)	6 €
Get 27/31, Manzana, Bailey's, Marie Brizard (6cl)	7 €
Chivas (4 cl)	12 €
Cognac Hennessy VS (4cl)	9 €
Cognac Hennessy XO (4cl)	18 €
Tariquet Bas Armagnac XO (4cl)	9 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire" (4cl)	13 €
Poire "Poire Brana" (4cl)	15 €
Rhum Diplomatico - 43° - Vénézuéla (4cl)	15 €
Rhum Zacapa - 43° - 23 ans Ambré - Guatemala (4cl)	15 €

Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir - Toute l'année