

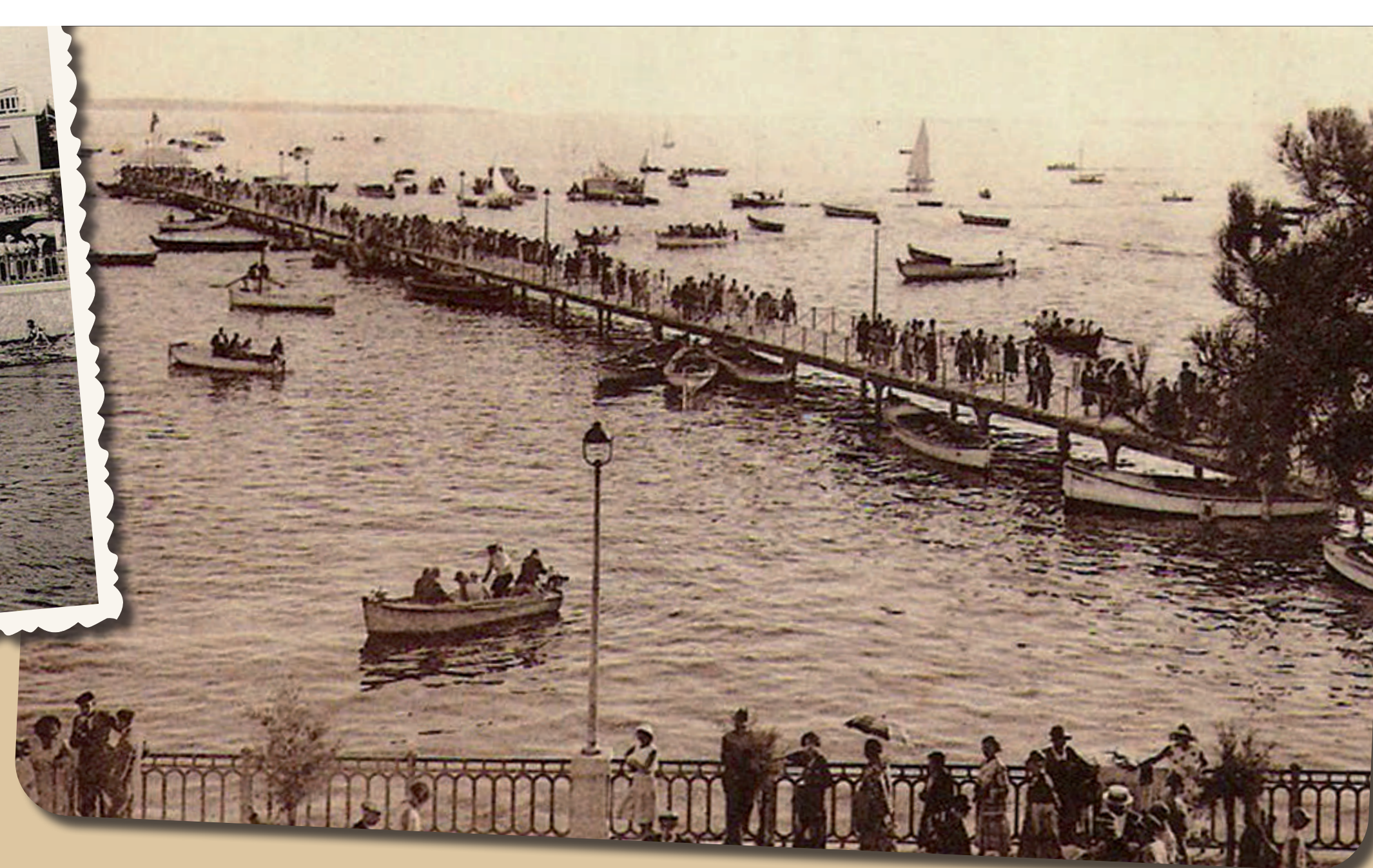


Les Tamaris

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 €
Taboulé oriental <i>de semoule et quinoa</i>	15 €
<i>aux crevettes et vierge de légumes</i>	
Méli-Mélo de tomates, burrata crémuse	16,50 €
<i>Pesto et capres à queue</i>	
Tartare de saumon et avocat	17,50 €
<i>Pesto de roquette, pommes paille</i>	
Gravlax de saumon <i>Condiment citron jaune</i>	17,50 €
<i>et sauce nordique</i>	
Petits calamars (chipirons)	16,50 €
<i>Grillés à l'espagnole</i>	
Fricassée de couteaux à la plancha	17,50 €
<i>Persillade et jambon Serrano</i>	
Terrine de foie gras de canard mi-cuit	21,50 €
<i>Chutney mangue séchée et piment, brioche toatée</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 <i>(1 personne)</i>	57 €
<i>6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes roses et crevettes grises, langoustines</i>	
Assiette de fruits de mer	38,50 €
<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>	18 €

Les Salades

Salade César	21,50 €
<i>Salade, poulet mariné, œuf dur, tomate, parmesan, gressin, huile d'olive, jus de citron, sauce César</i>	
Salade Landaise au magret fumé et gésiers confits	21,50 €
<i>Salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers de canard confits, maïs, croûtons</i>	
Supplément foie gras	9,50 €
Salade Toscane	21,50 €
<i>Salade, tomate, melon, jambon cru, billes de mozzarella, pesto</i>	

Plat Végétarien

Nasi Goreng <i>riz sauté aux légumes Wok</i>	21,50 €
<i>Cacahuètes, gingembre et œuf au plat</i>	
Supplément crevettes	8,50 €

Les Poissons

<i>grillés à la plancha</i>	
Poisson du moment	Voir au tableau
Sardines grillées <i>au gros sel de Guérande</i>	21 €
Dos de cabillaud grillé <i>fricassée de fenouil, mousseline de panais et aioli</i>	27 €
Pavé de saumon mi-cuit	29 €
<i>tatin aux oignons doux des Cévennes vinaigre balsamique et émulsion stracciatella</i>	
Tataki de thon au sésame <i>frites fraîches</i>	29 €
Belle sole grillée ou meunière	42 €
Penne Rigate aux gambas <i>et Serrano</i>	31 €
Curry rouge de crevettes <i>au lait de coco, riz thaï</i>	28,50 €
La Parillada de poissons grillés <i>(selon marché)</i> . . .	33 €

Moules façon Tamaris	19,50 €
<i>sauce curry Madras, ail et persil</i>	
<i>pommes frites fraîches</i>	

Les Viandes

<i>Garnies de pommes frites fraîches</i>	
Entrecôte grillée <i>échalotes confites</i>	29 €
Pièce du boucher <i>sauce au poivre vert</i>	25 €
Filet de canard <i>polenta crémeuse, jus corsé</i>	29 €
Supplément foie gras poêlé	9,50 €
Tataki de bœuf au sésame	28 €
<i>sauce chimichurri, frites fraîches</i>	
Carpaccio de bœuf <i>pesto, parmesan</i>	22 €
Tartare de bœuf <i>le Classique</i>	24 €
Tartare de bœuf <i>le Thaï</i>	25 €
Assiette de frites fraîches	7 €
Salade verte	4 €

Le Cheeseburger Gourmand des Tamaris	21,50 €
<i>steak haché 180 gr, tomate, cheddar, sauce fromage, oignons frits</i>	
<i>garni de frites fraîches</i>	

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 vanille de Madagascar	9,50 €
Le Banoffee des Tamaris	9,50 €
<i>Banane, caramel beurre salé, speculoos</i>	
Entremet deux chocolats <i>glacage rocher</i>	10,50 €
Mousse au chocolats stracciatella	9,50 €
Cheesecake abricot	9,50 €
Baba au rhum exotique	9,50 €
La profiterole au chocolat	11,50 €
Café ou Thé gourmand	13 €
Irish coffee <i>(Jameson)</i>	13 €

Les Glaces

<i>Fabriquées par un maître artisan glacier</i>	
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 €

Menu

38 €

Entrée au choix

Soupe de poisson <i>rouille, croûtons, fromage</i>
6 huîtres n° 3 <i>pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée</i>
Rosace de belles crevettes <i>mayonnaise</i>
Petits calamars (chipirons) <i>grillés à l'espagnole</i>
Gravlax de saumon <i>sauce nordique</i>
Bulots <i>sauce aioli</i>
Salade Landaise au magret fumé et aux gésiers confits

Plat au choix

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</i>
Moules façon Tamaris <i>pommes frites fraîches</i>
Sardines grillées <i>au gros sel de Guérande</i>
Pièce du boucher <i>sauce poivre vert</i>
Tartare de bœuf <i>cru ou légèrement poêlé</i>
Carpaccio de bœuf

Dessert au choix

Assiette d'Ossau Iraty AOP
Fondant au chocolat
Tarte au citron meringuée
Glace ou sorbet (2 boules)
Mousse chocolat stracciatella
Cheesecake abricot
Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Café ou Thé gourmand ou Irish Coffee + 4 €
<i>Tout autre changement de dessert à la carte : + 3 €</i>

Formule du Midi 23 €

Entrée au choix

Soupe de poisson <i>rouille, croûtons, fromage</i>
Les œufs “mayo”
Bulots <i>sauce Aioli</i>

Plat au choix

Moules façon Tamaris <i>frites fraîches</i>
Sardines grillées <i>au gros sel de Guérande</i>
Carpaccio de bœuf

Dessert au choix

Glace 2 boules
Mousse chocolat stracciatella

Au choix :

1 Entrée + 1 Plat
ou
1 Plat + 1 Dessert

Le Cheeseburger Gourmand des Tamaris

21,50 €

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

Menu Enfant

13 €

Steak haché maison
<i>Ou Escalope de saumon</i>
<i>Ou Chipolatas</i>
Pommes frites fraîches
Glace 2 boules Ou Crêpe au sucre

Moules - frites :
supplément + 2,50 €

+ 1 surprise

Prix nets, service compris
Liste des allergènes disponible sur demande
Les tickets et chèques restaurant sont admis

-  English menu available -

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