



# LE TAZON

BAR - RESTAURANT





## NOS FORMULES

### À CHOISIR DANS LE MENU DU JOUR

*Uniquement les midis du lundi au vendredi*

Formule 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)	23€
Formule 3 plats (entrée + plat + dessert)	29€

## NOS PLANCHES APÉRITIVES

### À PARTAGER POUR TAZONER !

La planche mixte	24€
La planche Océane	25€

## NOS ENTRÉES

L'entrée du jour	8€
Tartine de chèvre frais, Truite fumée et concombres	8,50€
Tartare de Daurade au citron vert et framboise	9,50€
Vitello Tonnato	9,50€
Légumes croquants de saison aux épices douces et Burrata	8,50€

## LE COIN DES FRAÎCHEURS



La fameuse salade César	17€
La salade du TAZON	16,50€
Poke Bowl (saumon, falafels ou poulet)	16€

## PRESQUE GRAND

### MENU ENFANT

Plat, dessert & boisson

11€





## NOS PLATS

### CÔTÉ TERRE

Le plat du jour	18€
Tajine de volaille et boulghour	17€
Côte de veau rôtie mousseline de Brocolis	20€
Entrecôte 300 gr Chimichurri	25€
Tartare de Bœuf préparé ou non	18,50€

### CÔTÉ MER

Le poisson du jour	18€
Filet de bar snaké, pôlée de tomates et basilic	18,50€
Saumon croustillant, mangue et riz basmati	18€
Gambas poêlées au cognac	20€

« Le tazon est une personne qui aime prendre son temps. »

## LES PLATS À PARTAGER...

### OU NON !

Entrecôte 650 gr, sauce vigneronne	56€
Gratin de ravioles du Royan au Chavignol	25€
L'assiette gourmande de chouquettes au chocolat	16€

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

Le dessert du jour	8€
Trio de fromages de nos régions	10€
Eton Mess aux fruits rouges	8€
"Virgin" Baba à l'Ibiscus	8€
Icy Pinky	8€

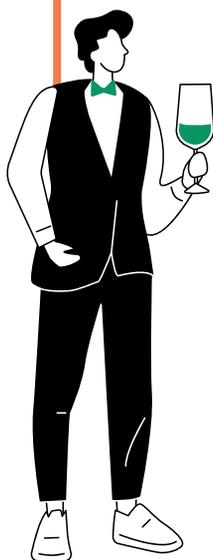




## NOS APÉRITIFS

### LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12,5%	9€		46€
Laurent Perrier Brut Millésimé - 12%			82€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12€	36€	59€



### APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cl	6,50€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	4,90€
Martini bianco ou rosso - 14,4% 6cl	5,40€
Campari - 28,5% 6cl	5,40€

### APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12,5cl avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	5,50€
Lillet Tonic 17% 15cl	8,50€
St Raphaël rouge 14,9% 6cl	6,50€

### CIDRE

Cidre Bio «SASSY» de Normandie (bio) - 5,2% 33cl	6,50€
---	-------

## NOS BIÈRES

### BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3,50€	4,60€	7,60€

### BIÈRES BOUTEILLES

Grimbergen ambrée bière d'abbaye, ronde & sucrée - 6,5% 33cl	5,50€
Hapkin blonde, riche & fruitée - 8,5% 33cl	6,50€
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de téquila - 5,9% 33cl	5,50€
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 6,2% 35,5cl	6,50€
Mort Subite White Lambic, rafraîchissante et acidulée 4,2% 33cl	6,50€
Grimbergen blonde bière d'abbaye, agrumes et notes d'épices 6,7% 33cl	5,60€
Pelforth brune - caramélisée et de caractère 6,5% 33cl	5,60€
Brooklyn Lager, florale et houblonnée 5,2% 33cl	6,50€
Heineken 0.0 33cl	5,50€
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron 0% 33cl	5,50€



## NOS VINS ROUGES AOP

	15cl	35,5cl	75cl
<b>Sancerre Bourgeois</b> «Les bonnes bouches» 2019	11,50€		53€
<b>Menetou-Salon «Pommerais»</b> Domaines Minchin 2021	9€	22€	39,50€
<b>Reuilly Lafont</b> «Les grandes vignes» 2021	7,50€		32€
<b>St Nicolas de Bourgueil</b> «Les petits grains» 2020			32€
<b>Domaine du Vallon</b> Plan de dieu, Côtes du Rhône village 2020	8€	22€	35€
<b>Château d'Arcins</b> Cru Bourgeois Haut-médoc 2017	9,50€		43€
<b>Saint-Joseph «Deschants»</b> Chapoutier 2021			58€

## NOS VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
<b>Sancerre</b> Domaine Denizot 2021	11,50€		53€
<b>Menetou-Salon «Morogues»</b> Domaines Minchin 2022	9€	22€	39,50€
<b>Reuilly Lafont</b> «La Raie» 2022	7,50€		32€
<b>Quincy Tatin</b> «Domaine des Ballandors» 2022	8€		34€
<b>Chablis «Gloire de Chablis»</b> Moreaux et fils 2021	11€	32€	51€

## NOS VINS ROSÉS AOP

	15cl	75cl
<b>Reuilly gris</b> «Les Demoiselles Tatin» 2022	7,50€	33,50€
<b>M de Minuty</b>	9€	39€
<b>Côteaux Varois</b> Château de l'Escarelle 2021	7€	29,50€

Prix nets (PR)

\*\* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



## NOS BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ NESPRESSO

Double espresso	3,30€
Espresso	2,50€
Cappuccino	4,90€
Cold brew vanille glacé	5,20€

### THÉS KUSMI TEA

**Thés noirs** 3,60€

Thé Prince Wladimir (bio) *Thés noirs, agrumes, vanille et épices*

English Breakfast (bio) *Thés noirs de Ceylan et d'Assam*

Thé Earl Grey (bio) *Thé noir à la bergamote*

Thé Quatre Fruits Rouges (bio) *Thé noir aux saveurs de fruits rouges*

**Thés verts** 3,50€

Thé Vert de Chine (bio) *Thé vert Sencha de Chine*

Thé vert à la menthe (bio) *Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe*

Thé Détox (bio) *Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron*

**INFUSIONS** 3,50€

Infusion AquaRosa (bio) *Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges*

Infusion Be cool (bio) *Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse*

### LATTÉS

Chocolat Commerce Équitable Monbana (bio) 3,50€

Matcha latte 3,50€

Café tiramisu onctueux 5,20€

Latte Macchiato 5,20€

## NOS BOISSONS FROIDES

**Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande**

**EAUX MINÉRALES** 33cl 50cl 1l

Evian 3,60€ 4,60€

Badoit 3,50€ 4,50€

Perrier 4€

**SODAS** 4,50€

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cl

Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33cl

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche 25cl

**NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI** 4,50€

Jus de tomate, orange ou pomme 25cl

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cl

**UN ZESTE DE FRAÎCHEUR (33CL)** 7,50€

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio 100% naturel et peu sucrée

Pétillant pomme artisanal Mona - Bio 100% naturel et français

