


# TARATATA


Notre concept vous propose de vivre une expérience autour du *partage*. Laisser aller votre gourmandise au fil de nos petits plats et/ou laissez-vous séduire par nos grosses pièces de choix.


## NOS PETITS PLATS À PARTAGER




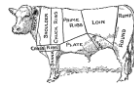
### LE POTAGER

Soupette à l'Oignon  
gratinée façon Tara   
18


Choux au pluriel, crémeux de  
haricot au citron   
20

Asperges vertes à la menthe et  
cacahuète   
20


Ravioli aux Morilles,  
pesto ail des ours   
22




### NICE TO MEAT YOU

Samossas de Canard,  
labné aux dattes, sauce mûre   
18

Costines de Porc caramélisées  
au miso et lime  
24

Grappes de ris de Veau,  
petits pois et ail noir   
32

Tataki de Bœuf terre-mer,  
champignons, condiments iodés   
35



### CÔTÉ MER

Tartare de Thon épicé,  
riz croustillant  
20

Tacos de Poulpe rôti,  
guacamole, pico de gallo  
22

Tiradito de Maigre à la  
Passion, papaye et salicornes  
24

Langoustines soufflées,  
carotte nouvelle à la citronnelle  
31

## NOS GROSSES PIÈCES À PARTAGER

30 À 45 MINUTES DE TEMPS DE CUISSON



L'entrecôte double (500g), sauce béarnaise  et sauce chimichurri / sauce morilles  (+ 6CHF) 115

La côte de Bœuf (1kg), sauce béarnaise  et sauce chimichurri / sauce morilles  (+ 6CHF) 230


Le T-Bone (1kg), sauce béarnaise  et sauce chimichurri / sauce morilles  (+ 6CHF) 250

Le gigot d'Agneau de lait des Pyrénées (1kg) confit au gingembre, thym et oignons rouges 160

Le Poisson entier (env. 1kg) selon arrivage Prix du jour

Servis avec une salade gourmande  , une mousseline de pomme-de-terre \* et frites aux épices cajun\*

## LE COIN ENFANT

Spaghetti Bolognaise   
16



Filets de poulet panés, frites, salade   
18

## LÉGENDE



Végan



Gluten



Lactose



Fruits à coque

La plupart de nos plats sont adaptables selon votre allergie, merci de nous signaler vos désirs ou tout autre allergie

## APÉRITIFS



Falafels aux pistaches & tzatziki ☺ 🍴

12

Ribs de maïs épicés,  
mayonnaise chipotle

12

Noix de Jambon du Valais

20

Huîtres Fine de Claire n°3 (6pcs)

24

## DESSERTS



Tatin à la mangue, noix de coco et  
passion 🍷 🍴 ☺

14

Baba au safran et agrumes 🍷 🍴 ☺

14

Chocolat noir et sarrasin  
en textures 🍷 🍴 ☺

14

Plateau de fromages & chutney 🍴

14

## NOS GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

### GLACES 🍴

Bounty, Cacahuète, Chocolat, Crème  
acidulée, Vanille, Pistache, Noisette

### SORBETS

Abricot du Valais, Cassis, Poire, Mangue,  
Expresso, Citron, Mandarine

3.50/boule

## MENU DÉCOUVERTE

*A PARTAGER POUR TOUTE LA TABLE  
DISPONIBLE JUSQU'À 21H30*

Tartare de Thon épicé, riz croustillant

Tiradito de Maigre,  
passion et papaye  
\*\*\*

Asperges vertes à la menthe et  
cacahuète 🍴 ☺

Choux au pluriel, crémeux de  
haricots au citron 🍴

\*\*\*

Soupette à l'Oignon  
gratinée façon Tara 🍴 🍷

\*\*\*

Langoustines soufflées, carotte  
nouvelle à la citronnelle  
\*\*\*

Samossas de Canard, labné aux  
dattes, sauce mûre 🍷 🍴

Costines de Porc caramélisées au  
miso et lime  
\*\*\*

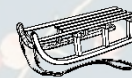
Baba au safran et agrumes  
🍷 🍴 ☺

90 /pers.

## FOLLOW US



## AFTER DINNER



LA LUGE 24 SHOTS 140

LA LUGE 24 SHOTS PREMIUM 210