

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



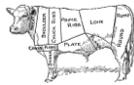
LE POTAGER

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

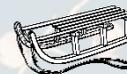
Baba au safran et agrumes
🍷 🍴 ☺

90 /pers.

FOLLOW US



AFTER DINNER



LA LUGE 24 SHOTS 140

LA LUGE 24 SHOTS PREMIUM 210