

SMOKED JULY

Ce mois-ci, Tatar rend hommage à la grigliata, une tradition italienne synonyme de partage et convivialité. Dans l'assiette: cuissons au barbecue et saveurs fumées - un écho simple et vivant de l'été

Première entrée

Oeuf au vert, aioli
salade de saison

Deuxième entrée

Caponnata
calamars

Plat poisson

Courgette farcie, pêche du jour
beurre blanc

Plat viande

Carre de veau, rognon laqué
laitue

Dessert

Crème brûlée, tomate
fruits rouges

Menu 4 services

Poisson
65€

Menu 5 services

Poisson + Viande
85€

Nous informons nos clients que certains plats peuvent contenir des allergènes. Pour toute question ou allergie alimentaire, merci de vous adresser à notre personnel.



SMOKED JULY

This month, Tatar pays tribute to la grigliata, an Italian tradition synonymous with sharing and conviviality. On the plate: barbecue-style cooking and smoky flavors - a simple, vibrant nod to summer

First starter

Egg with greens, aioli
seasonal salad

Second starter

Caponnata
calamari

Fish Dish

Stuffed zucchini, catch of the day
white butter

Meat Dish

Veal rack, glazed kidneys
lettuce

Dessert

Crème brûlée, tomato
berries

Menu 4 courses

Fish
65€

Menu 5 courses

Fish + Meat
85€

We inform our customers that some dishes may contain allergens. For any questions or food allergies, please speak to the staff.

