



Tabou Beach

LA CROIX-VALMER

Menu

TABOU SHARE

Le Mezzé (à partager, ou pas...) — 18,00€

Houmous, Tzatzyki, salade Grecque et Muhammara

Planche Mixte — 22,00€

Fromages de chèvre, tomme, comté, jambons cuit et serrano

LES ENTRÉES

Salade Grecque — 19,00€

Feta, tomate, poivrons, oignons rouges, concombre, olives, croûtons, huile d'olive, herbes de Provence, citron

Salade César — 19,00€

Poulet grillé, laitue romaine, croûtons, parmesan, sauce César, tomate, concombre, persil

Burrata crémeuse & tomate cœur de bœuf — 19,00€

Burrata, tomate cœur de bœuf, salade, échalote, pistaches, huile d'olive, vinaigrette de figue, basilic

Salade Tabou — 22,00€

Crevettes, avocat, mangue, tomate, salade, vinaigrette au citron vert, ail, persil, coriandre

Tataki de thon au sésame et à la mangue — 22,00€

Sésame, mangue, concombre, gingembre, cacahuètes, coriandre, vinaigrette de citron vert, salade

Calamars grillés à la Tabou — 25,00€

Calamars, huile d'olive, beurre, citron, salade, tomates cerises, ail, persil, herbes de Provence

LES VIANDES

Shawarma Tabou Beach — 26,00€

Poulet mariné, feta, tortilla, concombre, oignons rouges, tomate, sauce à l'ail, sauce blanche, salade, tzatziki, frites

Pavé de bœuf, sauce à la truffe — 36,00€

Pavé de bœuf, légumes grillés, marinade de pommes de terre grenaille, parmesan, huile d'olive, truffe aestivum, persil, ail

LES POISSONS

Spaghettis "AL NERO DI SEPPIA" à la bisque de crevettes et fruits de mer — 28,00€

Spaghettis AL NERO DI SEPPIA, calamars, crevettes, poulpes, vin blanc, citron, huile d'olive, beurre, herbes de Provence, persil, ail

Filet de loup accompagné de son risotto à la truffe d'été — 29,00€

Filet de loup, bouillon de légumes, riz arborio, oignons, citron, vin blanc, beurre, persil, truffe (Tuber aestivum)

Pavé de thon mi-cuit, pommes de terre grenaille, légumes de saison — 30,00€

Pavé de thon, sauce vierge (huile d'olive, tomates, herbes de Provence, noix, citron), légumes grillés (poivrons, champignons, oignons rouges, courgettes), pommes de terre grenaille marinées (persil, ail, huile d'olive), cacahuètes, sésame

GARNITURE

Supplément au choix — 6,00€

Frites fraîches, légumes de saison, pommes de terre grenaille, salade verte



Tabou Beach
LA CROIX-VALMER

Menu

MENU ENFANT

Tabou Croque — 16,00€

Pain de mie, kiri, jambon, fromage emmental, frites maison + 1 sirop + 1 glace Astérix

Fish&Chips — 16,00€

Cabillaud, frites maison, sauce cocktail + 1 sirop + 1 glace Astérix

LES DESSERTS

Panna cotta Tabou — 10,00€

Panna cotta, carpaccio de kiwi, purée de framboise

Glace Barbarac — 10,00€

Oréo vanille, vanille & fruits rouges, vanille & chocolat

Mousse au chocolat blanc et son coulis de framboises — 11,00€

Mousse au chocolat blanc avec purée de framboise, pistaches et fruits rouges, basilic

Tarte Tropicaine — 12,00€

Part de tarte Tropicaine avec son coulis de fruits exotiques, fruits rouges

Assiette de fruits frais — 18,00€

Melon, pastèque, fraise

Café gourmand — 12,00€

Café accompagné de 4 assortiments sucrés du chef

Champagne gourmand — 20,00€

Champagne accompagné de 4 assortiments sucrés du chef

UNIQUEMENT LES JEUDIS ET DIMANCHES SOIR



Le Brasero de Tabou Beach

La cuisson au Brasero confère aux aliments une saveur unique. Dégustez de savoureuses viandes sélectionnées, des poissons de la pêche locale ou des légumes de saison **tous les jeudis et dimanches de 19h00 à 22h30** (réservation par téléphone conseillée).

Réservez votre table

+33 (0)9 62 63 97 12



— MENU —

www.taboubeach.com



Paiement par CB ou espèces
Prix nets TTC service compris

L'origine de nos viandes et la liste des allergènes sont affichés à l'entrée