



L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant  
Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%  
AB Produits issus de l'agriculture biologique  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération Alcohol abuse is dangerous for health  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant  
Tous nos prix sont en euros TTC. Tous nos prix sont net, service compris. All our prices are net, service included



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.



Ici le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

## CARTE RESTAURANT

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h  
samedi, dimanche et jours fériés de 19h à 22h30  
Monday to Friday, opened from 12pm to 2:30pm and from 7pm to 11pm  
Saturday, Sunday and Bank holiday, opened from 7pm to 10:30pm



## MEZZE BAR

1 mezza 7€    2 mezza 12€    3 mezza 17€    4 mezza 22€  
**TERRINE FETA MIEL** Féta, miel, chair à saucisse de porc, persil  
**TERRINE WITH FETA AND HONEY** Feta, honey, pork sausage meat, parsley

**RICOTTA – CONFITURE DE SAISON** Pain croustillant  
**RICOTTA AND SEASONAL JAM WITH GRILLED TOAST**

**MORTADELLE MORTADELLA** Plate of pistached mortadella – Italy

**JAMBON SERRANO SERRANO HAM** Plate of Serrano Ham – Spain

**COPPA COPPA** Plate of Coppa Di Parma – Italy

**CASANU CASANU** refined cheese with chestnut beer – Corsica

**MANCHEGO MANCHEGO** matured cheese 12 months – Spain

**MOZZARELLA FRITTI MOZARELLA FRITTI** Breaded Mozzarella

**TCHATCHOUKA AUX ŒUFS**  
**TCHATCHOUKA WITH EGGS « HOMEMADE »**

**ANTIPASTI DE LÉGUMES GRILLÉS VEGETABLES ANTIPASTI**  
 Aubergines, courgettes, poivrons, menthe fraîche, ail  
 eggplant, zucchini, sweet pepper, fresh mint, garlic

**TARTINADE DE POISSON** Filet de lieu, échalote, persil  
**FISH SPREAD** Pollock fillet, shallots, parsley

**VELOUTÉ DI TATA** Légumes de saison  
**SOUP DI TATA** seasonal vegetables

**HOUMOUS TATA HUMMUS « HOMEMADE »**

## PLANCHES BOARDS TO SHARE

**CHARCUTERIES / DELICATESSEN** 15€

**FROMAGES / CHEESE** 15€

**MIXTE / GRAND MIX** 19€

## BRUSCHETTA CLUB & INSTALATE DI TATA BRUSCHETTA CLUBS AND DI TATA SALADS

**POMODOROO – CORIANDRE / POMODOROO & CORIANDER** 10€  
 tomate, coriandre, ail tomato, coriander, garlic

**AVOCAT - SAUMON / AVOCADO & SALMON** 14€  
 avocat, piment rouge, saumon fumé avocado, red pepper, smoked salmon

**CAESAR SALADE / CAESAR SALAD** 15€  
 suprême de poulet rôti, filet d'anchois, parmesan  
 roasted chicken fillet, anchovy fillet, parmesan cheese

**SALMON / SALMON** 16€  
 saumon fumé, citron confit, légumes grillés  
 smoked salmon, pickled lemon, grilled vegetables

**ITALIENNE / ITALIAN** 15€  
 mozzarella Di Buffala, toast de tapenade d'olive Kalamata, sauce pesto, Serrano  
 mozzarella di bufala, toast with kalamata olive tapenade, pesto sauce, serrano ham

## CUISINE TRADITIONNELLE TRADITIONAL RECIPES

**KEBAB DI TATA** 17€  
 Pain Pita «Maison », agneau 2 heures, salade, tomate, oignon, sauce Tzaziki  
 « Homemade » Pita bread, slow-cooked lamb, salad, tomato, onions, Tzaziki sauce

**TCHATCHOUKA AUX ŒUFS** Poivrons confits, œuf coulant 14€  
**THE TCHATCHOUKA WITH EGGS** Sweet pepper and eggs

**PAVÉ DE BŒUF AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES** 17€  
**FRITES FRAICHES « MAISON »**  
**PIECE OF BEEF WITH MEDITERRANEAN FLAVOURS  
 AND « HOMEMADE » FRENCH FRIES**

**FILET DE BAR – RATATOUILLE « MAISON »** 16€  
**SAUCE VIERGE AUX AGRUMES**  
**SEA BASS FILLET, « HOMEMADE » RATATOUILLE  
 AND CITRUS SAUCE**

**BROCHETTE DE CREVETTES ET PERSILLADE** 17€  
**ECRASÉ DE POMMES DE TERRE**  
**SHRIMPS BROCHETTE AND MASHED POTATOES**

## PASTA & RISOTTO DI TATA

**POMODORO** Linguine 12€  
**POMODORO** Linguine and tomato sauce

**FROMAGGI & PISTACHO** Rigatoni 14.5€  
**CHEESE AND PISTACHIO** Rigatoni with fontina, taleggio, gorgonzola,  
 magor, cream, parmesan cheese, crushed pistachios

**BOLOGNAISE** Linguine 14.5€  
**BOLOGNESE SAUCE** Linguine with tomato sauce, beef, basil, carrots,  
 onions, celery

**TARTUFIO BIANCO** Rigatoni 14.5€  
**WHITE TRUFFLE** Rigatoni with mushrooms cream, truffles, fried ceps, garlic,  
 parmesan cheese

**RISOTTO AUX CHAMPIGNONS / MUSHROOMS RISOTTO** 13€

**RISOTTO POULET ET PARMESAN** 14€  
**CHICKEN AND PARMESAN CHEESE RISOTTO**

**RISOTTO CREVETTES ET HERBE FRAÎCHE** 16€  
**SHRIMPS AND HERBS RISOTTO**

## DESSERTS

**TIRAMISU DI TATA** 6€

**PANNA COTTA AUX FRUIT DE SAISON** 6€  
**SEASONAL FRUITS PANNA COTTA**

**CHEESECAKE AU CITRON DE SICILE / LEMON CHEESECAKE** 6€

**CAFÉ GOURMAND / GOURMET COFFEE** 8,5€

**CRÈME BRULÉE PISTACHO / PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE** 6€

**MOUSSE AUX CHOCOLAT / CHOCOLATE MOUSSE** 6€