

Potages

Potage Wan Tan (raviolis de viande)	7,50€
Potage Tom Yam Kung 🌶️🌶️ (thaï, scampis, citronnelle, lait de coco)	8,50€
Potage Tom Yam Kaï (thaï, poulet, curry, lait de coco, citronnelle)	7,50€

Salades

Salade de Poulet grillé Caramélisé à la Menthe	9,50€
Salade de Bœuf à la Citronnelle	10,50€

Entrées

Cassolette de Scampis façon Korma (amande, gingembre, ail)	12,50€
Cassolette de Scampis au Jack Daniel's	12,50€
Assiette de Tapas du Moment	13,50€
Nems Viande curry et Nems saté (viande, curry, coco, citronnelle)	9,50€
Loempias végétariens (maïs, patate douce et épices orientales)	9,00€
Brochette de Poulet Indonésienne (épices cacahuète, lait de coco)	9,50€
Cuisses de Grenouilles Beurre à l'ail flambées au Whisky	12,50€
Dim Sum à la vapeur mix	9,50€

Tipan

Bœuf Indonésienne Tipan (épices, cacahuète, lait de coco)	16,90€
Trio de Viandes à la façon Coréenne 🌶️ (poulet, bœuf, canard et les épices)	19,90€
Gambas Curry Jaune Thaï 🌶️ (thaï, lait de coco, citronnelle, basilic)	21,50€
Canard Curry Rouge Tipan 🌶️🌶️	17,90€
Filet de Poulet Panés (champignons, poivrons, bambou, ail, huile de sésame)	16,90€
Poulet 5 parfums Tipan (ail, épices, sauce soja et légumes)	16,50€

Fruits de mer

Dos de Cabillaud mijoté dans du lait de coco et feuille de banane, lime et coriandre	22,50€
Gambas marinées aux épices japonaises et Nouilles Udon	24,50€

Canard

Canard Laqué crêpes Sauce Hoisin et ses légumes	16,90€
Casserole de Canard à l'Indonésienne (épices, cacahuète, lait de coco)	16,90€
Casserole de Canard à la Moutarde à l'Ancienne et Sirop d'érable artisanal	16,90€
Casserole de Canard Tandoori Massala (ail, lait de coco, coriandre)	16,90€

Volailles

Poulet au Curry Jaune Madras (coco, citronnelle)	14,50€
Poulet Caramélisé	14,50€
Poulet Curry vert ou rouge 🌶️🌶️🌶️ (thaï, lait de coco, citronnelle et basilic)	14,50€

Viandes

Bœuf Poivre noir et Basilic Thaï 🌶️ 15,50€

Bœuf Curry vert ou rouge 🌶️🌶️🌶️ 14,90€
(thaï, lait de coco, citronnelle, basilic)

Bœuf Sauté au Gingembre et
Sirop d'Erable Artisanal 14,90€

Entrecôte de Bœuf 22,50€
Marinée tériyaki sur Nouille Udon

Tagliata de Bœuf marinée 22,50€
à la Shinga bière Sur Nouilles Jaunes

Grillades

Grillade de Bœuf
Sauce Tennessee 21,50€

Entrecôte du jour
beurre à l'ail et fines herbes, safrané
26,50€

Accompagnements :

Beurres : 1,90€

Beurre au curry ou à l'ail aux herbes

Sauces : 2,50€

Champignons ou poivre,

Croquettes 1,90€

Nouilles sautées, riz sauté 2,50€

Légumes de saison sautés aux épices

cacahuètes(saté), végétarien

13,50€

Chers clients,

Nous aimerions signaler que les doggie-bags seront majorés de 0.50 € par boîte.

Et qu'un supplément de 1,50€ vous sera demandé lorsque vous souhaitez une entrée accompagnée de riz.

Le Tamarin

Cocktails & Apéritifs

Cocktail Tamarin	8,00€
(vodka, cointreau, rhum, saké, jus de fruits)	
Cuba Libre	8,00€
Cuba Libre Agricole	10,00€
Virgin Mojito	5,50€
Mojito	8,00€
Mojito Agricole	10,00€
Mojito Royal (Champagne)	11,00€
Sangria Quint	9,00€
Coupe de Champagne	9,00€
Kir	6,00€
Kir Royal (Champagne)	10,00€
Safari Orange	6,00€
Jack Daniel's Old Number 7	7,00€
Jameson	7,00€
Ricard	6,00€
Martini rouge ou blanc	6,00€
Vin Moelleux	7,00€
Porto rouge ou blanc	6,00€
Gin Bombay Saphirre	9,00€
Gin Hendricks	9,00€
Picon Vin blanc ou bière	6,50€
Accompagnements soft	1,80€

Bières

Jupiler	2,10€
Orval	5,50€
Shinga Thai	3,50€
Tsing Tao Chine	3,50€
Leffe Blonde	4,50€
Leffe Brune	4,50€

Softs

Coca	2,20€
Coca light, Zéro	2,20€
Fanta	2,20€
Lipton Ice Tea ou Green	2,50€
Schweppes Agrumes,	2,20€
Nordic Tonic Mist	2,40€
Jus de Fruit Looza	2,40€
(Orange, pomme-cerise)	

Eaux

Perrier	2,20€
½ Bru pétillante	5,50€
½ Bru plate	5,50€
1L Bru pétillante	7,50€
1L Bru plate	7,50€

Boissons chaudes

Café	2,10€
Capuccino	2,40€
Thé Jasmin	2,80€
Thé Jasmin & Menthe fraîche	3,10€
Thé Gingembre	3,10€
Infusion Menthe fraîche	3,10€

Cafés alcoolisés

Café Jamaïcain (Rhum Brun)	9,00€
Café Chinois (Saké 54°)	8,00€
Irish Coffee (Jameson)	9,00€
Italian Coffee (Amaretto)	8,00€

Digestifs

Saké	5,00€
Cognac Lecat VSOP	8,00€
Cognac Lecat XO	11,00€
Poire William	6,00€
Coureur des Bois (crème d'érable)	6,50€
Cointreau	6,00€
Amaretto Disaronno	6,00€

Absinthe	7,00€
Armagnac Bon Vivant	7,00€

Whiskeys

Jack Daniel's Gentleman Jack	8,50€
Jack Daniel's Single Barrel	9,00€
Jack Daniel's Honey	6,00€
Jack Daniel's Masterdistiller	8,00€
Jack Daniel's Red Dog	8,00€

Bourbons

Maker's Mark Kentucky Straight	8,00€
Woodford Reserve Kentucky Straight	9,00€
Bulleit Bourbon Kentucky Straight	7,00€
Bulleit Rye Small Batch	7,00€

Rhums

Charrette Blanc (Réunion)	8,50€
Millonario 15 Y (Pérou)	8,00€
Millonario XO	13,00€
Peruano Rum Nation	7,00€

Carte des Desserts

Crème Brûlée	6,50€
Crème Brûlée flambé au Bourbon	7,50€
Moelleux au Chocolat et glace Vanille	8,50€
Macaron Caramel et Beurre Salé et Glace Vanille	8,50€
Dame Blanche	7,50€
Coupe Glace Cannelle & Spéculoos	7,50€
Coupe Rhum Raisins arrosé de Rhum Agricole	8,50€
Sorbet Marc de Champagne arrosé de Champagne	8,50€
Coupe Balade d'Asie	8,50€
Sorbet lytchees et pépites de framboise et mangue	
Coupe Pt'i chou	3,50€
(Une boule vanille ou chocolat, réservée aux enfants)	

Vins Blancs

Bourgogne

Saint Véran Tradition

26,50€

Collovray et Terriers

*Elaboré à partir de raisins provenant du domaine des deux roches et de vignes voisines
Sélectionnées sur des très beaux terroirs. Ces Chardonnays sont cultivés sur les Mâconnais.
Vin de couleur jaune brillante et aux reflets verts dès l'apéritif.*

Chablis

34,00€

Domaine du Chardonnay

Cépage : Chardonnay dit « Beaunois »

Robe pale, reflets brillants. Bouche Corpulente, aux parfums délicats.

Notes minérales fumées, de fruits blancs, d'amandes et de chèvre-feuille.

Petit Chablis

28,00€

Domaine du Chardonnay

Cépage : Chardonnay dit « Beaunois »

Robe jaune clair, notes fruitées et florales avec une délicate touche citronnée.

Attaque vive, aux arômes acidulés mais aussi un gras plaisant qui séduira sur des fruits de mer.

Alsace

Pinot Gris

26,00€

Cave vinicole du Roi Dagobert

En direct du Producteur-Réserve Tradition

Belle robe jaune d'or, nez aromatique associant les fruits exotiques, le coing et la pêche,

Bouche parfaitement équilibrée, ample et de grande persistance

avec une finale pleine de fraîcheur. Vin capiteux.

Vallée du Rhône

*Domaine Pique-Basse Roaix- vin bio- Olivier Tropet,
artisan vigneron*

29,00€

Cépages : grenache blanc, vigne de 45 ans d'âge

Une attaque en bouche de fruits ensoleillés suivis d'un équilibre entre moelleux et fraîcheur pour finir sur un duo agrumes et fenouil.

Vacquéras- Roucas Toumba- Les Prémices

41,00€

Cépages : Marsanne, Roussane, Clairette, Grenache Gris, Viognier, Vermentino

Un nez complexe et puissant, notes florales et de fruits blancs mûrs.

En bouche, il sera plutôt intense et grasse à la finale longue et minérale.

Il s'accorde parfaitement avec des crustacés, des viandes blanches ainsi que des plats à base de curry.

Val de Loire

Sancerre Blanc

32,00€

Vin de centre Loire- Domaine de la Garenne

Cépage : 100% Sauvignon

Robe cristalline avec des reflets d'or. Élégantes notes d'agrumes et de fruits à chair blanche qui laissent la place à des arômes minéraux et floraux..

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne

19,50€

Vignoble Ferret-Domaine Colombard Ugni Blanc

Au nez, un parfum de fruits exotiques tandis qu'en bouche, des arômes de pamplemousse, de litchi et de fruit de la passion. S'accorde parfaitement avec des mets asiatiques et du poisson.

Vins Rosés

Vallée du Rhône

26,00 €

Domaine des Masques-C. Mestdagh, Y. Cuilleron

Une robe rose claire, brillante aux reflets gris.

On retrouve la fraîcheur des agrumes tels que le pamplemousse ou le citron vert ainsi que des fruits exotiques tels que le litchi et fruit de la passion.

Un vin équilibré et frais.

Alsace

Pinot noir rosé

26,00€

Cave vinicole Roi Dagobert

En direct du Producteur-Réserve Particulière

Vin sec de couleur très rosée, généreux sur les arômes de fruits frais, de fraise, de groseille.

C'est un Pinot noir qui a la particularité d'être léger par sa fraîcheur de fruits. Après une attaque fraîche, on découvre une bouche élégante et souple. Un beau mariage de fraîcheur

Languedoc

Saint Chinian rosé

24,00€

Cuvée Donnadiou Luc et Christine Simon

Mise au Domaine

D'une jolie robe framboise assez soutenue, ce rosé aux notes de cerise et

De framboise dégage une belle fraîcheur et une grande vivacité. Excellent sur les viandes blanches

Vins rouges

Alsace

Pinot Noir de Katz **29,00€**

Robe Rubis transparente. Nez fin et subtile de fruits rouges, gouleyant, beaucoup de fraîcheur.

Alliant corps et légèreté et d'une grande élégance.

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil **26,00€**

Maison Jamet Mise au Domaine

Saint Nicolat typique sur le fruit. Le nez très ouvert évoque le pruneau, les fruits confits

Et le grillé. Attaque franche, précède une explosion d'arômes fruité classiques du cabernet,

Relayés par le grillé. Ce vin est très agréable sur les plats de poissons et les viandes blanches.

Bourgueil Vieilles Vignes **29,00€**

Maison Jamet

Cabernet Franc. Age moyen des Vignes 60 ans. Sa puissance l'orienté vers des plats fort en goût.

Languedoc Roussillon

L'Aude

Côtes de Malepère **26,50€**

Château des Cointes Mise au Château - Elevage en fût de chêne

Robe grenat - nez intense, complexe, humus, fruits cuits, fumé ; très belle structure charnue,

Longue, bon équilibre.

Côtes de Roussillon

Si Mon Père Savait

29,00€

« Bernard Magrez »

*Robe grenat sombre, limpide. Nez de fruits noirs sur fond de bois toasté. Bouche harmonieuse,
Ample, mûre. Finale fraîche, note torréfiée, légère fermeté.*

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône

24,50€

A.O.C Côtes du Rhône Village Valréas- Domaine du Séminaire

Mise au Domaine

Cépages Grenache 80%, Syrah 20%

*Vin équilibré au palais manifestant de la rondeur et du fruit. « Robe soutenue, reflets violines.
Nez typé mêlant notes florales, de fruits noirs, d'épices. Bouche souple, charnue. »*

Côtes du Rhône

29,00€

Roaix Côtes du Rhône Villages

Domaine Pique-Basse

Cépages : Grenache, Carignan et Syrah

« Le nez de ce Côtes-du-Rhône Village Roaix où domine le grenache s'ouvre sur des notes d'écorce d'orange confites, de griotte et se prolonge par un mélange d'épices grillées, voir fumées. En bouche l'attaque suave, ronde et charnue des fruits rouges mûrs est relayée par des notes d'épices et de poivre, le tout en parfait équilibre avec une jolie structure aux tanins bien serrés ».

Bordeaux

Château les Cèdres

25,00€

1^{ère} Côtes de Blaye

Mise au Château

*Couleur d'un rouge intense. Le nez est expressif et complexe, vanille, clou de girofle
Jasmin, fumée, précède une bouche charnue, charpentée et longue.
C'est un vin riche, structuré et complexe.*

Château Bel Air La Royère

43,00€

Blaye Côtes de Bordeaux

Merlot 65%- Malbec 35%

Personnalité du vin remarquable par la typicité de ses arômes au fruité bien développé

Sans lourdeur et soutenue en bouche par des notes minérales prometteuses.

Saint-Emilion Grand Cru

L'Étandard

41,00€

Saint- Emilion

Mise au Château

Robe limpide et brillante de teinte rubis. Le bouquet très agréable rappelle la griotte

Mariée à des odeurs toastées et boisées. Vin exceptionnel, puissant et charpenté.

Lalande de Pomerol

Château Fleur de Jean Gué

49,00€

Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Parfums de fruits noirs et de cerises, avec des notes vanillées et épicées.

En bouche, il sera équilibré avec des tanins boisés.

Sancerre rouge

32,00€

Domaine de la Garenne

Cépage : 100% Pinot Noir.

L'élevage d'une partie de la production en fût de chêne, permet d'obtenir des vins équilibrés,

aux arômes caractéristiques de petits fruits rouge (cerise, griotte), subtilement boisés.

Nos Champagnes

Rémy Massin cuvée Tradition

55,00€

100% Pinot Noir

Un Blanc de noirs brut expressif et gourmand, une jolie signature de l'esprit de la Maison Rémy Massin et fils. Ses années de vieillissement lui confèrent une belle personnalité à la structure souple et harmonieuse.

Vins Maison Blanc/Rosé/Rouge

Région : Vallée du Rhône

Cépages : vin blanc (Chardonnay, Sauvignon, Grenache blanc)

vin rosé (Grenache, Syrah, Merlot)

1 verre	4,50€
¼ L	7,00€
½ L	13,00€