



T A M A R I S

RESTAURANT PLAGE

PALM BEACH CANNES



SALADES / SALADS

CÉSAR ET SON SUPRÊME DE VOLAILLE

Caesar and its chicken supreme

23

GAMBAS THAÏ STYLE

Pousses de soja, pousses d'épinards, germes de luzerne, ananas, spaghetti de concombre, tomates cerises, gambas rôties, piment, cacahuètes, bâtonnets de citrouille, sauce ail et gingembre

Thai salad, soy sprouts, spinach sprouts, alfalfa, pineapple, cucumber spaghetti, cherry tomatoes, roasted prawns, chilli, peanuts, lemongrass sticks, garlic and ginger sauce

32

QUINOA

Quinoa, lentilles corail, pousses de soja, tomates cerises jaunes, féta, légumes croquants, lanières de courgettes grillées, bouquet de menthe

Quinoa, coral lentils, soy sprouts, yellow cherry tomatoes, feta cheese, crispy vegetables, grilled zucchini strips, mint bouquet

19

SALADE NIÇOISE

Petite ventrèche de thon frais snackée

Niçoise salad, fresh snacked tuna

25

FRAÎCHEUR

Melon, pastèque et billes de mozzarella, gaspacho glacé

Fresh salad, melon, watermelon, mozzarella balls, frozen gazpacho

21

POKE BOWL SAUMON

Sur un riz cuit façon sushi, avocat, grenade, muesli, dés de saumon, concombre, radis, mangue, tomates cerises, edamame

Salmon Poke Bowl on sushi rice, avocado, pomegranate, muesli, cucumber, radish, mango, cherry tomatoes, edamame

25

ENTRÉES / STARTERS

BURRATINA «DES POUILLES» 150GR

Tomates anciennes, panna cotta basilic

Burrata «Apulia» 150gr, tomatoes, panna cotta basil

22

TARTARE D'AVOCAT

Sur un émietté de crabe, suprême de pomelos

Avocado tartare crumbled crab, pomelos supreme

25

ENCORNETS TIÈDES

Vinaigrette capron et citron caviar

Warm squid, capron vinaigrette and lemon caviar

23

TATAKI DE THON Sweet soy sauce

Tuna tataki, sweet sojer sauce

28

CEVICHE DE DAURADE

Tranché comme un carpaccio, chips de galette de maïs, citron vert & guacamole

Sea bream ceviche sliced like a carpaccio, corncake chips, lime & guacamole

27

CARPACCIO D'ARTICHAUTS

Artichauts violets, jus de citron, salade de roquette, menthe fraîche, copeaux de parmesan, huile d'olive & vinaigre balsamique

Fresh purple artichokes carpaccio, raw minced purple artichokes, lemon juice, arugula salad, fresh mint, parmesan chips, olive oil & balsamic vinegar

19

PÂTES / PASTA

LINGUINE VONGOLE

Linguine, palourdes, persil, ail, vin blanc, huile d'olive, piment

Linguine vongole, clams, parsley, garlic, white wine, olive oil, chilli

26

GNOCCHIS AU PISTOU & SA STRACCIATELLA

Pesto gnocchi & its stracciatella

22

PENNE ALL'ARRABBIATA

Penne pasta all'arrabbiata

19

RAVIOLES RICOTTA À LA CRÈME DE TRUFFE

Ravioles alla ricotta, truffle cream reduction

24

RISOTTO NOIX DE ST JACQUES

Pointes d'asperges vertes, riz Arborio

Scallops risotto, green asparagus tips, Arborio rice

30

VIANDES / MEATS

Accompagnement au choix / side of your choice

TAGLIATA DE BŒUF SIMMENTAL

Garnie avec une salade de roquette à l'huile de truffe et copeaux de parmesan

Simmental beef tagliata, garnished with arugula salad, truffle oil and parmesan chips

TARTARE À L'ITALIENNE «AU COUTEAU»

Italian tartare, dried tomatoes, pine nuts, parmesan chips, capers, chives, charolais meat

SALTIMBOCCA DE VEAU Filet d'huile de noisette

Veal saltimbocca with hazelnut oil

29 FILET DE BŒUF

Garni d'un écrasé de pommes de terre à la truffe, réduction au porto

Beef filet, mashed potatoes with truffle, porto sauce reduction

CARRÉ D'AGNEAU

Lamb filet in a grass crust, sprockets & reduced juice

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE

Huile d'olive, citron & basilic

Farm chicken supreme, olive oil & basil lemon sauce

POISSONS / FISHES

Accompagnement au choix / side of your choice

TARTARE DE SAUMON YUZU Shiso sauce thai

Yuzu salmon tartare, shiso thai sauce

TOURNEDOS DE THON ROSSINI

Juste cuit, jus de viande corsé

Tuna rossini tournedos, just cooked, well-seasoned meaty juice

CALAMARS À LA PLANCHA Pistou de roquette

Squids on the grill, argula pesto

FILET DE DAURADE, EFFILOCHÉ DE CABILLAUD AU SAUMON FUMÉ jus de soupe réduit

Sea bream filet, cod brandade with smoked salmon, soup reduction

25 FILET DE POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE

Sauce vierge

Catch of the day, fish filet with virgin sauce

34

GAMBAS CAMERON COLORÉES AU BEURRE DEMI-SEL

Cameron king prawns colored with slightly salty butter, fennel & candied pine nut

24

MIXED GRILL

Sauce vierge, tomates & olives Picholine

Mixed grill with virgin sauce, tomatoes & Picholine olives

29

36

42

28

29

42

34

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Salade mixte
Mixed salad

Ecrasé de pommes de terre
Mashed potatoes

Riz basmati parfumé
Perfumed basmati rice

Légumes du jour
Vegetables of the day

Penne sauce Napolitaine
Penne pasta Neapolitan sauce

Frites
French Fries

Supplément Garniture : 6 €
Side supplement

DESSERTS

TIRAMISU

MOUSSE CHOCOLAT Fèves de tonka, grué de cacao

Chocolate mousse, tonka beans, cocoa nibs

TARTELETTE FRUITS ROUGES

Granite limoncello

Red fruits tartlet, granite limoncello

PANNA COTTA

ASSIETTE DE FRUITS

Fruits plate

11 PLATEAU DE FRUITS À PARTAGER 2/3 pers

Fruits platter to share 2/3 pers

10 CAFÉ GOURMAND mini tiramisu, mini mousse

choc, panna cotta, coque de glace

11 Coffee gourmet, mini tiramisu, mini choc mousse, panna cotta, ice shell

GLACES & SORBETS

Glaces : vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, rhum raisins

Sorbets : framboise, citron, fraise, noix de coco, menthe

Ice creams: vanilla, chocolate, salted caramel, coffee, rum raisins

Sorbets: raspberry, lemon, strawberry, coconut, mint

28

12

3/6/9

SOFT DRINKS

EAUX

EVIAN 75 cl	8
BADOIT ROUGE 75 cl	8

SODAS

COCA COLA, COCA ZERO, ICE TEA, SPRITE, TONIC, PERRIER 33cl	6
GINGER ALE, GINGER BEER 25cl, RED BULL 33cl ..	8
RED BULL SUGAR FREE, RED BULL TROPICAL 33 cl ..	8

JUS DE FRUITS PAGO

ORANGE, ACE, ANANAS, POMME, FRAISE, ABRICOT, TOMATE 20 cl	7
--	---

JUS PRESSÉS

ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE 20 cl	8
--	---

SIROPS

FRAISE, GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, PASSION, CITRON, ORGEAT	4
--	---

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, RISTRETTO	4
NOISETTE, ALLONGE	4
CAFÉ CRÈME	6
CAPPUCCINO	6
DOUBLE EXPRESSO	6
THÉ	6

ALCOOLS

BIÈRES 33CL

CARLSBERG	8
SKOLL	8
1664 BLANC	8
SAN MIGUEL «FRESCA»	8

CHAMPAGNES & VINS AU VERRE

LES BULLES

COUPE DE CHAMPAGNE 14cl	14
COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ 14cl	16
PISCINE 16cl	18
PROSECCO 14cl	10

VINS ROSÉS 14CL

CHÂTEAU SAINT JULIEN D'AILLE	7
CHÂTEAU GABRIEL BIO	8
MINUTY ROSÉ ET OR	11

VINS BLANCS 14CL

CHÂTEAU SAINT JULIEN D'AILLE	7
SANCERRE DOMAINE DURAND	8
CHABLIS DOMAINE DES HÉRITIÈRES	9

VINS ROUGES 14CL

CHÂTEAU SAINT JULIEN D'AILLE	7
SAINT ÉMILION LA COLOMBIÈRE	8