



LE TAZON

BAR - RESTAURANT





NOS FORMULES

À CHOISIR DANS LE MENU DU JOUR

Uniquement les midis du lundi au vendredi




Formule 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)	25€
Formule 3 plats (entrée + plat + dessert)	31€

NOS PLANCHES APÉRITIVES

À PARTAGER POUR TAZONER !

La planche « Méditerranéenne »	25€
Planche « du pêcheur » (terrines de thon, truite fumée, perles marines aux saumons, tataki de thon)	25€

NOS ENTRÉES

Tiradito de thon albacore, leche de tigre mangue passion	11€
Burrata crémeuse, bresaola, champignons crus et cuits, châtaignes	12€
Velouté de butternut en cappuccino, mousse coco au thé matcha 	10€
Rillettes de lentilles aux noix de pécan, sauce tamari et pickles de légumes  	9€

LE COIN DES FRAÎCHEURS



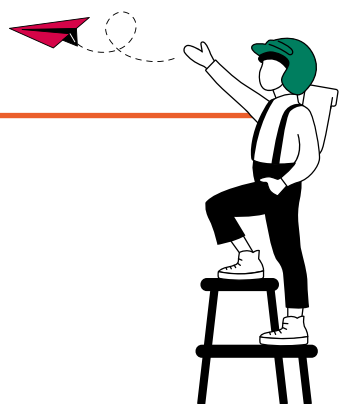
La salade César	18€
La salade du TAZON (salade, lentilles vertes, crottin de chèvre et truite fumée)	18€
Poke Bowl (saumon gravlax, falafels, poulet)	17€

PRESQUE GRAND

MENU ENFANT

Plat, dessert & boisson

11€





NOS PLATS

CÔTÉ MER

Dos de cabillaud rôti, sauce coco paprika, mousseline de brocolis et croquettes de pommes de terre	21€
Pavé de sandre poêlé, sauce Sancerre rouge, confit de légumes oubliés	19€
Escalope de saumon laquée miel gingembre et fregola sarda en risotto	20€

VEGAN

Gyozas végétariens en bouillon de légumes parfumé au curry vert 	18€
---	-----

CÔTÉ TERRE

Jarret d'agneau confit jus au thym, couscous aux abricots secs	21€
Entrecôte chimichurri, fry'n drip et salade verte (300g)	25€
Échine de porc en sauté à la graine de moutarde et purée de pomme de terre	18€
Tartare de bœuf coupé au couteau "le Chavignol"	19€



« Le tazon est une personne qui aime prendre son temps. »

LES PLATS À PARTAGER...

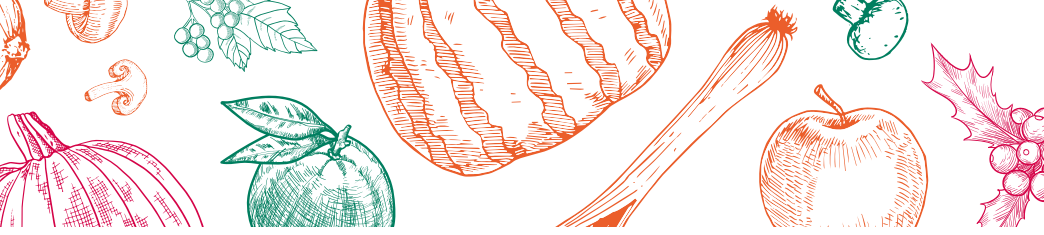
OU NON !

Tagliatelles fraîches al ragù bianco parfumées à la truffe	34€
Blanquette de veau à la forestière et riz basmati	39€
Les crêpes (confiture, chocolat, chantilly)	18€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Trio de fromages de nos régions	11€
Eton mess aux fruits exotiques	10€
Chia pudding au lait de coco, dés de kiwi 	10€
Mi-cuit chocolat, glace caramel 	10€
Compotée pommes poires de nos vergers, croquet aux amandes	9€





NOS APÉRITIFS

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12,5%	9€		46€
Laurent Perrier Brut Millésimé - 12%			82€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12€	36€	59€
MÉTHODE TRADITIONNELLE			
Vouvray pétillant Brut - 13%	7€		25€
APÉRITIFS			
Porto Graham's rouge ou blanc - 19% 6cl			6,50€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl			4€
Martini bianco ou rosso - 14,4% 6cl			5,40€
Campari - 25% 6cl			5,40€
Kir - 15cl			7€
CIDRE			
Appie brut de France - 4,7% 33cl			6,50€

NOS BIÈRES

BIÈRE PRESSION	25cl	50cl
Heineken - 5%	4,60€	7,60€
La bière du moment	5,60€	8,60€
BIÈRES BOUTEILLES		
Bière artisanale locale « Brasserie Bos » <i>Blonde, Blanche, IPA 33cl</i>		7€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye, <i>ronde & sucrée - 6,5% 33cl</i>		5,50€
Desperados original, <i>notes d'agrumes et arômes de tequila - 5,9% 33cl</i>		5,50€
Desperados virgin o.o, <i>notes d'agrumes et citron 0% 33cl</i>		5,50€
Pelforth brune - <i>caramélisée et de caractère</i> 6,5% 33cl		5,60€
Chouffe blonde, <i>riche & fruitée</i> - 8% 33cl		6,50€
Lagunitas IPA, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 6,2% 35,5cl		6,50€



NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ NESPRESSO

Double espresso	4€
Espresso	2,50€
Cappuccino	4,90€

THÉS KUSMI TEA

Thés noirs 4€

Thé Prince Wladimir (bio) <i>Thés noirs, agrumes, vanille et épices</i>
English Breakfast (bio) <i>Thés noirs de Ceylan et d'Assam</i>
Thé Earl Grey (bio) <i>Thé noir à la bergamote</i>
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) <i>Thé noir aux saveurs de fruits rouges</i>

Thés verts 4€

Thé Vert de Chine (bio) <i>Thé vert Sencha de Chine</i>
Thé vert à la menthe (bio) <i>Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe</i>
Thé Détox (bio) <i>Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron</i>

INFUSIONS

Infusion AquaRosa (bio) <i>Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges</i>	4€
Infusion verveine	
Infusion camomille	

LATTÉS

Chocolat Commerce Équitable Monbana (bio)	4€
Latte Macchiato	5,50€



NOS BOISSONS FROIDES

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Evian		3,60€	4,60€
Badoit		3,60€	4,60€
Perrier	4€		

SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cl	4,50€
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33cl	
Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche 25cl	

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, orange ou pomme 25cl	4,50€
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cl	

UN ZESTE DE FRAÎCHEUR (33CL)

Thé glacé maison	7,50€
Soda artisanal Mona citron citron vert -	
Pétilillant pomme artisanal Mona Bio 100% naturel et peu sucrée	

NOS VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Menetou-Salon «Les Thureaux» <i>Joseph Mellot, 2023</i>	8,50€	22€	37€
AOP Reuilly <i>Mathieu & Renaud Mabilot, 2023</i>	7,00€		31€
IGP Côtes de Gascogne «L'Orféo» <i>Domaine Séailles, 2021 BIO</i>	7,50€		32€
AOP Saumur Champigny «Les Tuffes» <i>Château du Hureau, 2022</i>			39€
Château Patache d'Aux <i>Cru Bourgeois Médoc, 2016</i>			43€
AOP Gaillac «Mémoire» <i>Château Clément Termes, 2021</i>			32€

NOS VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Menetou-Salon «Les Thureaux» <i>Joseph Mellot, 2023</i>	8€	22€	35€
AOP Reuilly <i>Mathieu & Renaud Mabilot, 2023</i>	7,00€		31€
AOP Quincy Cuvée Tradition <i>Didier Rassat, 2023</i>			34€
AOP Vouvray sec «Les Tuffes» <i>Maison Darragon, 2022/2023</i>	6,50€		28€
AOP Gaillac «Mémoire» <i>Château Clément Termes, 2021</i>			32€

NOS VINS ROSÉS AOP

	15cl	50cl	75cl	150cl
AOP Reuilly gris <i>«Jean Michel Sorbe», 2023</i>	7,50€		33€	
AOP Côteaux Varois <i>Château de l'Escarelle, 2023 BIO</i>			30€	
AOP Côtes de Provence <i>Château Tour Saint Honoré, 2023 BIO</i>	8€	26€	34€	75€

ET BIEN PLUS ENCORE... DEMANDEZ NOTRE CARTE CHIC DU TAZON !

Prix nets (PR)

** Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

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.



Vegan



Sans gluten

