

تنتمار

TINTAMARRE

À base de produits
artisanaux, locavores et saisonniers,
Tintamarre vous offre une cuisine réconfortante
qui transporte et qui s'emporte,
qui revigore les appétits
en parlant de voyages et d'enfance.

Une cuisine pour combler les palais,
sentir les parfums légendaires du Levant,
se délecter du mélange des cultures
et de la passion pour le goût,
incarner l'envie et la sincérité,
faire saliver.

Bienvenue

sur les chemins gustatifs ensoleillés,
au détour des fantaisies de Gabrielle.

*Horaires
d'ouverture*

Du mardi au samedi : 12h - 15h et 19h - 22h
Dimanche brunch : 11h30 - 15h



Tous nos plats
sont
faits maison.



Viande bovine
origine
France



Produits de qualité
en majorité issus
de l'agriculture
biologique

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande.
Prix net en euros. Service compris.

NOS ENTRÉES À PARTAGER OU PAS...

Fatteh de pois chiche* <i>sauce yaourt, coriandre, pignons de pin et pita grillé</i>	6.5€
Houmous au pamplemousse* <i>micro-pousses de pois gourmands</i>	6.5€
Caviar de courge de saison* <i>ail confit et en pousses</i>	7€
Notre sélection de fromages <i>kashkaval, fetta, halloumi, labné et crudités</i>	8.5€
Croquettes de halloumi <i>en panure au zaatar</i>	7.5€
Trio de Mezzé <i>en petit format pour la découverte</i>	10€

À LA PLANCHA

Brochettes veggie la fascinante* **13€**

Des légumes de saisons, halloumi pour le charme

Brochettes poulet chic shish citronné* **15€**

Ail et citron, une valeur sûre pour le peps et le soleil

Brochettes bœuf épicé à la shawarma* **16€**

*De juteuses tranches de bœuf marinées aux épices shawarma.
Un must eat*

Tataki de bœuf **18€**

*Tendres tranches de bœuf juste saisies, à la mélasse de grenade
et sauce tahina*

Les suppléments **3.50€**

Légumes sautés, salade ou riz



*Plats accompagnés de légumes de saison sautés
et crudités selon arrivage*

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Grande salade maison et de saison* **13€**

*Crudités, chou, lentilles, fetta, amande et raisins secs
avec sauce à la mélasse de grenade*

Moudardara* **13€**

*Comme un risotto de riz et de lentilles au cumin et piment,
fondue de chou et œuf parfait*

Menemen* **15€**

*Cassolette d'œufs bio fondants et légumes de saison
à la tomates, poudre de sumac*

Khodra **15€**

*Légumes rôtis au zaatar, agrémentés d'une sauce tahina
et de mélasse de grenade*

Kébbé au couteau **18€**

*Comme un tartare de bœuf, boulgour et échalotes, assaisonné
à notre huile maison parfumée au persil*

LES PLAISIRS SUCRÉS

Yaourt au miel ✦ <i>et son cookie zaatar</i>	6€
Mousse choco-café ✦ <i>et son cookie pépites chocolat et cardamome</i>	7€
Cake aux parfums d'orient ✦ <i>et sa crème montée</i>	7€

Quelques parfums d'orient 

Zaatar

Mélange à base
du thym, d'origan,
de graines de sésame
et un peu de sel.

Sumac

Épice produite à partir
des baies d'un arbuste
touffu de la famille
des anacardiées.

Mélasse de caroube

Sirop épais sucré extrait
de la pulpe de la gousse
du caroubier.