

✂
MENU



TANDEM
CANTINE GOURMANDE



TANDEM EST LA CONCRÉTISATION D'UN RÊVE. UN RÊVE NÉ DE LA RENCONTRE DE DEUX CAILLOUX. DEUX PIERRE QUI ONT REÇU UN APPRENTISSAGE COMMUN. PLUS QU'UN APPRENTISSAGE, ON PEUT PARLER D'HÉRITAGE. NOTRE RÊVE ÉTAIT D'OUVRIR UN RESTAURANT, NOTRE RESTAURANT. NOUS SOUHAITIONS OUVRIR CET ÉTABLISSEMENT ENSEMBLE, CONCRÉTISANT AINSI DES ANNÉES DE PASSION PARTAGÉE. CETTE PASSION NOUS A ÉTÉ TRANSMISE PAR DE GRANDS CHEFS, AYANT PORTÉ HAUT LE FLAMBEAU DE LA GASTRONOMIE. NOUS LES REMERCIONS DE CETTE TRANSMISSION, AINSI QUE DE LEUR PATIENCE... NOUS VOILÀ AUJOURD'HUI EMBARQUÉS DANS CETTE AVENTURE COMMUNE, CHEVAUCHANT NOTRE FIÈRE MONTURE. NOTRE TANDEM EST NÉ.

TANDEM EST ÉGALEMENT UN HOMMAGE À FEU LE CHEF ALAIN SENDERENS, PRÉCURSEUR DE LA NOUVELLE CUISINE ET VÉRITABLE INVENTEUR DES ACCORDS METS-VINS. LA RECHERCHE DE L'ACCORD PARFAIT, TEL ÉTAIT SON LEITMOTIV. POUR CE FAIRE, IL CONSACRAIT À LA DÉGUSTATION DE PRÉCIEUSES HEURES D'UN CHEF ARBORANT TROIS MACARONS (DURANT VINGT-HUIT ANNÉES !). ON PEUT MÊME PARLER D'EXPÉRIMENTATIONS. CHAQUE CARTE FAISAIT L'OBJET D'UNE QUÊTE DE L'OSMOSE PARFAITE ENTRE L'ASSIETTE ET LE VERRE. TOUT ÉTAIT POSSIBLE, QUITTE À MODIFIER LA COMPOSITION D'UN PLAT AFIN DE SUSCITER UN DIALOGUE HARMONIEUX. ALAIN SENDERENS A MIS DES ANNÉES À FAIRE ACCEPTER CETTE PHILOSOPHIE AU MONDE DE LA GASTRONOMIE. IL NOUS A QUITTÉ LE 25 JUIN 2017, AU TERME D'UNE VIE GUIDÉE PAR L'EXCELLENCE.

NOUS ESPÉRONS QUE VOTRE REPAS VOUS PROCURERA DE BELLES ÉMOTIONS !



BOISSONS

SOFTS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	2,50€
FEVER TREE TONIC WATER	3,00€
FEVER TREE SICILIAN LEMONADE	3,00€
JUS ALAIN MILLIAT POMME COX	5,00€
JUS ALAIN MILLIAT TOMATE	5,00€
JUS ALAIN MILLIAT RAISIN NOIR	5,00€
JUS ALAIN MILLIAT MANDARINE	5,00€
SEVE DE BOULEAU NATURE	3,00€
SEVE DE BOULEAU RHUBARBE	3,00€
SEVE DE BOULEAU CITRON	3,00€

EAUX MINÉRALES

SPA PLATE 25 CL	2,00€
SPA PLATE 50 CL	4,00€
SPA PLATE 100 CL	6,00€
BRU PETILLANTE 25 CL	2,00€
BRU PETILLANTE 50 CL	4,00€
BRU PETILLANTE 100 CL	6,00€

BIERES

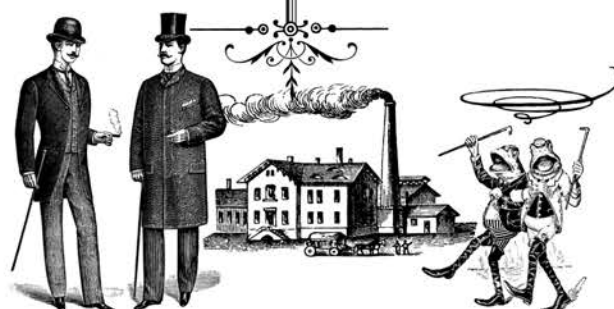
BIÈRES AU FUT DE L'ERMITAGE	5,00€
CYCLIC BEER FARM 75 CL	
GRISSETTE, SAISON OU XINO XANO	15,00€
À TUE TÊTE FRAMBOISE, CERISE OU BETTERAVE 75 CL	25,00€

APÉRITIFS

COUPE DE CAVA "GRANS MOMENTS"	5,00€
LUSENTI "FIOCCO DI ROSE"	6,00€
BRUT DE BIOUL	7,00€
CHAMPAGNE DUMONT BRUT "TRADITION"	10,00€
CHAMPAGNE AYALA "BRUT MAJEUR"	14,00€
CHAMPAGNE AYALA "ROSÉ MAJEUR"	14,00€
KIR (BULLES OU PLAT)	5,00€
SHERRY FINO SECO GUTIERREZ COLOSIA	5,00€
PORTO RUBY RESERVE DIRK NIEPOORT	5,00€
VERMOUTH « PRIORAT NATUR » BUIL I GINÉ	6,00€
CAMPARI GLACE/SODA/ORANGE	7,00€
"LE GIN" CHRISTIAN DROIN SUR GLACE	8,00€
PASTIS HENRY BARDOUIN	6,00€
MOSCATEL DE SETUBAL	5,00€
CIDRE	5,00€

COCKTAILS

SPRITZ 50/50 VYLMER/ "GRANS MOMENTS"	6,00€
GIN TONIC / GIN FIZZ	10,00€
BLOODY MARY	10,00€
MARTINI VESPER	10,00€
PLANTEUR PUNCH	10,00€
WRAY & TING	10,00€
PISCO SOUR	10,00€



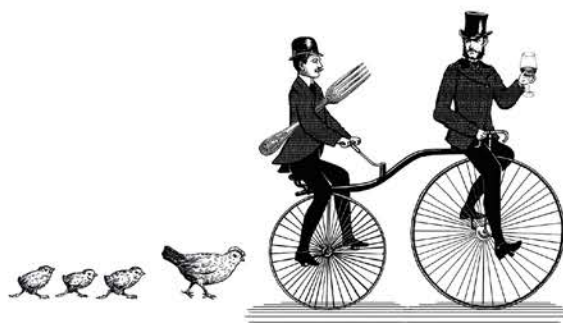


LUNCH & MENU

PLAT DU JOUR 17,00€

LUNCH
1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT 25,00€

MENU 3 SERVICES
1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT (SELON L'INSPIRATION DU CHEF) 35,00€
> SÉLECTIONS ACCORD PARFAIT (3 VERRES) 15,00€





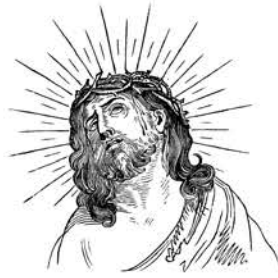
ENTRÉES

OEUF PARFAIT, ASPERGES, SAUMON FUMÉ "MAISON"	18,00€
COUTEAUX, AVOCAT GRILLÉ, EMULSION À L'AIL	15,00€
ANGUILLE À LA JAPONAISE, SALADE DE WAKAME	22,00€



PLATS

CÔTE DE VEAU, PETITS POIS, FÈVES DES MARAIS / MORILLES	24,00€ / 29,00€
POISSON EN FEUILLE DE NORI, DULCE	22,00€
ENTRECÔTE, BÉARNAISE AU LARD FUMÉ	25,00€
ENTRECÔTE (1PERS.) OU CÔTE À L'OS (2PERS.) MATURÉE, BÉARNAISE AU LARD FUMÉ	35,00€ / 72,00€



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR "SAINT-OCTAVE"

12,00€



DESSERTS

ANANAS MARINÉ AUX EPICES, GRANITÉ DE YAOURT

7,00€

MOUSSE AU CHOCOLAT ET GINGEMBRE

7,00€

MOUSSE PISTACHE, RHUBARBE, PAIN DE GÈNE

7,00€



THÉS & CAFÉS

SÉLECTION DE THÉS DE CHEZ "L'UNIVERS DU THÉ"

THÉS NOIRS

CEYLON PETTIAGALLA	5,00€
EARL GREY CÉLESTE	5,00€
ÉTÉ INDIEN (FRUITÉ)	5,00€
PU ERH AGRUMES (BIO)	5,00€

THÉS VERTS

SENCHA UCHIYAMA (BIO)	5,00€
TEMPLE CÉLESTE (FRUITÉ)	5,00€
LE SONGE DE COPERNIC (BIO) (AGRUME)	5,00€
MANDARIN JASMIN (BIO)	5,00€

TISANES

TISANE DES MERVEILLES (FLORAL)	5,00€
ROOIBOS SAFARI (AGRUME)	5,00€
CAMOMILLE MATRICIAIRE	5,00€

CAFÉS

ESPRESSO	3,00€
CAFÉ	3,00€
DÉCA	3,00€
CAPUCCINO	3,50€
LAIT RUSSE	3,50€



DIGESTIFS

COGNAC ABK6 VS	8,00€
COGNAC ABK6 VSOP	10,00€
ARMAGNAC DARROZE 8 ANS	9,00€
CHARTREUSE VERTE	9,00€
RHUM	10,00€
WHISKY	10,00€
BOURBON 1792 RIDGEMONT ESTATE	9,00€
CALVADOS DUPONT RESERVE	10,00€
VIEILLE PRUNE BRANA	12,00€
FRAMBOISE BRANA	12,00€
POIRE WILLIAM BRANA	12,00€