

Taulissa, vivre un moment suspendu

ENTRÉES

ARTICHAUT 17€

Grillé au barbecue / Échalotte
brulée / Pesto coriandre

ŒUF 18€

Mayonnaise / Blini soufflé /
Herbes fraîches

Caviar Oscietre + 30€ / 10g

MAQUEREAU 22€

En escabèche / Tartine
wakamé / Légumes acidulés

POIREAUX 17€

Crémeux betterave / Oignons
pickles / Vinaigrette acidulée

CHAMPIGNONS 25€

Tartelette sarrasin / Foie gras /
Lard de Colonnata

Truffe noire Melanosporum + 25€ / 6g

CAVIAR OSCIÈTRE

Condiments du chef /
Blinis maison

95€ 30gr / 130€ 50gr

VIVIER DU TAULISSA

Pièces entières selon arrivage

PÊCHE DU JOUR 14€ / 100g

Grillée / Garniture au choix

LINGUINES

LANGOUSTE 19€ / 100g

Bisque de homard /
Paprika fumé / Beurre citronné

GARNITURES 8€

Légumes grillés / Herbes fraîches

Mesclun de jeunes pousses /
Vinaigrette acidulée

Frites Taulissa / Paprika fumé

Purée de pomme de terre
Truffe noire Melanosporum + 25€ / 6g

PLATS

MOULES 34€

Esprit Marinière / Frites
Taulissa / Piment d'Espelette

BOUILLABAÏSE 49€

Poisson de roche / Rouille
safranée / Sauce anisée

BŒUF 39€

Ribs Angus / Caramélisé au
barbecue / Panais

POULET 78€ à partager

Cocotte / Pomme mitraille /
Sauce vin jaune

CHOU-FLEUR 22€

Gratiné / Mousseline /
Pané à la noisette du Piémont



PAR GLENN VIEL

@taulissa_restaurant

Taulissa, live a suspended moment

STARTERS

ARTICHOKE 17€

Barbecue grilled / Burnt shallots / Coriander pesto

EGG 18€

Mayonnaise / Puffed blini / Fresh herbs

Osciètre Caviar + 30€ / 10g

MAQUEREL 22€

Escabèche / wakame spread / Marinated vegetables

LEEK 17€

Creamy beetroot / Onions pickles / Tangy vinaigrette

MUSHROOM 25€

Buckwheat tart / Foie gras / Colonata lard

Black Melanosporum truffle + 25€ / 6g

OSCIÈTRE CAVIAR

Chefs condiment / Homemade blinis

95€ 30gr / 130€ 50gr

TAULISSA'S FISHPOND

Whole pieces depending on arrival

CATCH OF THE DAY 14€ / 100g

Grilled / Choice of side

LINGUINE SPINY LOBSTER 19€ / 100g

Lobster bisque / Smoked paprika / Citrus butter

SIDES 8€

Grilled vegetables / Fresh herbs

Mixed young greens / Citrus vinaigrette

Taulissa fries / Smoked paprika

Purée of potatoes

Black Melanosporum truffle + 25€ / 6g

MAIN DISHES

MUSSELS 34€

Marinière style / Taulissa fries / Espelette pepper

BOUILLABAISSE 49€

Rockfish / Saffron rouille / Aniseed sauce

BEEF 39€

Angus ribs / Barbecue sauce / Parsnip

POULTRY 78€ for sharing

Casserole / Baby potatoes / Yellow wine sauce

CAULIFLOWER 22€

Gratinated / Mousseline / Coated with hazelnut from Piedmont

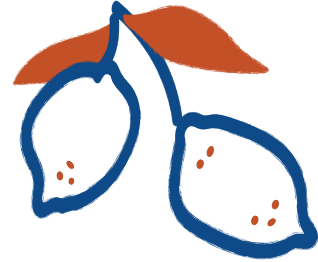


PAR GLENN VIEL

@taulissa_restaurant

*Prices are in euros, all taxes included.
The list of allergenic ingredients is available from your server.*

Taulissa
n'a pas fini de
vous surprendre



FROMAGES

Sélection de fromages
22€

DESSERTS

CITRON 15€

Crèmeux acidulé / Sablé noisette / Citron brûlé

CACAO 15€

Choux craquants / Sauce chocolat intense /
Grué caramélisés

VANILLE 18€

Crème légère d'Indonésie / Feuilles croustillantes /
Caramel beurre salé

BABA 15€

Fruit exotique / Crème vanille / Herbe fraîche

Rhum Havana Club 3ans + 4€

Rhum El Dorado 12ans + 8€

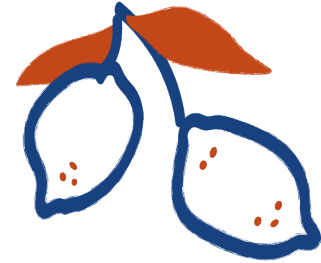
FOGACCIA 24€ à partager

Poire confite au Muscovado / Miel citronné / Crème crue

*Prix en euro toutes taxes comprises.
La liste des ingrédients allergènes est
disponible auprès de votre serveur.*

PAR GLENN VIEL

Taulissa
never ceases to
surprise you.



CHEESES

French cheese selection
22€

DESSERTS

LEMON 15€

Creamy citrus / Hazelnut biscuit / Burnt lemon

COCOA 15€

Crispy choux / Intense chocolate /
Caramelized Mucilage

VANILLA 18€

Light Indonesian cream / Crispy puff layers /
Salted butter caramel

BABA 15€

Exotic fruit / Vanilla cream / Fresh herb

Havana Club 3-year rum + 4€

El Dorado 12-year rum + 8€

FOGACCIA 24€ For sharing

Muscovado Pears / Citrus honey / Raw cream

*Prices are in euros, all taxes included. μ
The list of allergenic ingredients is available
from your server.*

PAR GLENN VIEL

Pour
les plus petits

MENU PLAT / DESSERT 25€

PLATS

Steak haché black angus

Tenders de poulet

Poisson blanc du jour

Linguine sauce tomate au basilic

GARNITURE au choix

Pommes frite, pomme purée,
riz, légumes de saison

Garniture supplémentaire + 6€

DESSERTS

Fondant au
chocolat vanille

Coupe de glace 2 boules
*Vanille, chocolat, fraise,
pistache*

Salade de fruits
de saison



*Prix en euro toutes taxes comprises.
La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.*

For the
little ones

MAIN COURSE / DESSERT 25€

MAIN COURSES

Black Angus beef patty

Chicken tenders

Catch of the day

Tomato basil Rigatoni

SIDE DISHES choice of one

French fries, potato purée,
rice, seasonal vegetables

Additional side + 6€

DESSERTS

Vanilla chocolate fondant

Ice cream (2 scoops)
*vanilla, chocolate,
strawberry, pistachio*

Seasonal fruit salad



*Prices are in euros, all taxes included.
The list of allergenic ingredients is available from your server.*