



Le Tabou

o restaurante

L'EXPÉRIENCE LE TABOU

CUISINE FRANÇAISE CONTEMPORAINE

CULINÁRIA FRANCESA CONTEMPORÂNEA

CONTEMPORARY FRENCH CUISINE

TUBARÃO . SANTA CATARINA . BRASIL

*Au Le Tabou, chaque détail est pensé pour offrir bien plus qu'un repas,
une véritable expérience.
Inspirée de la cuisine française avec des influences italiennes
et brésiliennes, notre carte reflète technique, élégance et authenticité.
Installé dans une maison historique, notre espace vous invite à ralentir,
vous connecter et savourer chaque instant.*

Bienvenue au Le Tabou.

No Le Tabou, cada detalhe é pensado para oferecer mais do que
uma refeição, mas uma experiência completa.
Inspirado na culinária francesa com influências italianas e brasileiras,
nossos pratos refletem técnica, elegância e autenticidade.
Em uma casa histórica, nosso espaço convida você a desacelerar,
se conectar e apreciar cada momento.

Seja bem-vindo ao Le Tabou.

*At Le Tabou, every detail is designed to offer more than a meal,
but a complete experience.
Inspired by French cuisine with Italian and Brazilian influences,
our creations reflect technique, elegance and authenticity.
Set in a historic house, our space invites you to slow down,
connect and savor each moment.*

Welcome to Le Tabou.

COUVERT Por pessoa / per person 32,00
Pães de fermentação natural com patês do dia, manteiga e azeite
Artisanal sourdough bread served with daily pâtés, butter and olive oil

ENTRÉE | ENTRADAS

HUÎTRES AUX QUATRE FROMAGES 3 / 6 unid 45,00 / 65,00
Ostras ao béchamel gratinadas com seleção de queijos curados
Oysters gratinated with béchamel sauce and a selection of aged cheeses

GÂTEAU AU POISSON 3 / 6 unid 45,00 / 65,00
Bolinhos de peixe preparados com ervas frescas e raspas de limão.
Acompanham molho artesanal de pimenta dedo-de-moça
Fish croquettes prepared with fresh herbs and lemon zest. Served with homemade chili sauce

BRUSCHETTA 57,00
Pão artesanal tostado com queijo brie, tomatinhos confit, baby rúcula, azeite e redução de balsâmico da casa
Toasted artisanal bread with brie cheese, confit cherry tomatoes, baby arugula, olive oil and house balsamic reduction

RATATOUILLE 48,00
Camadas de abobrinha, berinjela e tomate caqui grelhados, gratinados com mussarela ao molho de tomate artesanal
Layers of grilled zucchini, eggplant and tomatoes, gratinated with mozzarella and homemade tomato sauce

SALADE DU JARDIN 47,00
Seleção de folhas frescas, tomate cereja, pupunha, pepino japonês, cenoura e cebola roxa ao molho da casa e croutons artesanais
Fresh greens, cherry tomatoes, heart of palm, Japanese cucumber, carrot and red onion, served with house dressing and artisanal croutons

STEAK TARTARE 78,00
Filé mignon finamente picado na ponta da faca, temperado com alcaparras, cebola roxa, mostarda e azeite de oliva
Hand-cut beef tenderloin seasoned with capers, red onion, mustard and olive oil

BRIE PANÉ 79,00
Queijo brie empanado sobre cama de baby rúcula ao mel e passas
Breaded brie cheese served over baby arugula with honey and raisins

POISSONS & CRUSTACÉS / PEIXES E CRUSTÁCEOS

CREVETTES ROSES AU VIN BLANC	149,00
Camarões rosa G, salteados ao vinho branco e risoto de espinafre fresco <i>Sautéed pink shrimp with white wine and fresh spinach risotto</i>	
CREVETTES AUX LINGUINE AU PESTO	129,00
Camarões salteados em azeite extra virgem com linguine ao clássico pesto <i>Shrimp sautéed in extra virgin olive oil with linguine and classic pesto</i>	
SAUMON GRILLÉ, RISOTTO CITRON	148,00
Salmão grelhado servido com risoto cremoso com toque de limão siciliano <i>Grilled salmon served with creamy lemon risotto</i>	
TENTACULES DE POULPE	210,00
Polvo glaceado com gengibre e mel, batatas ao murro, alho confitado e limão siciliano assado <i>Glazed octopus with ginger and honey, smashed potatoes, confit garlic and roasted Sicilian lemon</i>	
POISSON DU JOUR	139,00
Robalo grelhado ao azeite trufado e alcaparras com risoto de ervas ao vinho branco <i>Grilled sea bass with truffle oil and capers, served with herb risotto and white wine</i>	
HOMARD GRILLÉ (SOB CONSULTA) (UPON REQUEST)	210,00
Cauda de lagosta grelhada, servida com risoto delicado de espinafre fresco <i>Grilled lobster tail served with delicate spinach risotto</i>	

VIANDES & VOLAILLES / CARNES & AVES

CÔTE DE BŒUF 12H	119,00
Costela bovina cozida lentamente por 12h, glaceada em seu próprio jus servida com farofa crocante e aipim salteado na manteiga <i>Beef ribs slow-cooked for 12 hours, glazed in its own jus, served with crispy farofa and sautéed cassava in butter</i>	
CANARD AUX CHAMPIGNONS	129,00
Coxa e sobrecoxa de pato cozidas lentamente em baixa temperatura com massa grano duro e delicado molho de cogumelos <i>Duck leg and thigh slow-cooked at low temperature, served with durum wheat pasta and mushroom sauce</i>	
FILET AU GORGONZOLA	138,00
Medalhões de filé ao crème de gorgonzola e massa grano duro <i>Beef medallions with gorgonzola cream and durum wheat pasta</i>	
TOURNEDOS AU VIN ROUGE, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	138,00
Tournedor de filé ao molho de vinho tinto e risoto de cogumelos frescos <i>Beef tournedos with red wine sauce and mushroom risotto</i>	

RISOTTOS & GNOCCHI

RISOTTO AUX CREVETTES AU CURRY	129,00
Risoto com camarões salteados em vinho branco e curry <i>Risotto with shrimp sautéed in white wine and curry</i>	
RISOTTO AU FILET ET AU BRIE	125,00
Risoto cremoso com lascas de filé mignon e queijo brie, finalizado com leve toque de pesto <i>Creamy risotto with beef tenderloin slices and brie cheese finished with a subtle touch of pesto</i>	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	98,00
Risoto cremoso com blend de cogumelos frescos <i>Creamy risotto with fresh mushrooms</i>	
GNOCCHI AU MIGNON ET SAUCE RÔTI	138,00
Nhoque artesanal de batata ao crème de queijos, servido com medalhões de filé mignon ao molho rôti <i>Homemade gnocchi with beef medallions and roti sauce</i>	

DESSERTS / SOBREMESAS

GÂTEAU AU CHOCOLAT	48,00
Bolo de chocolate com sorvete artesanal de creme (receita premiada na EUROPA) <i>(Award-winning recipe in EUROPE)</i> <i>Chocolate cake with artisanal ice cream</i>	
CRÈME BRÛLÉE	38,00
Famoso creme de baunilha em crosta de açúcar maçaricado <i>Classic vanilla custard with caramelized sugar crust</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	38,00
Mousse de chocolate meio amargo com farofa de am <i>Dark chocolate mousse with almond crumble</i>	
GLACE À LA GANACHE	36,00
Sorvete artesanal de creme e chocolate com ganach castanhas picadas <i>Artisanal vanilla and chocolate ice cream with ganache and nuts</i>	
POIRE POCHÉE	44,00
Pera cozida lentamente em vinho tinto, servida com creme de nata <i>Pear poached in red wine with cream</i>	

CAIPIRAS

NACIONAL

VODKA | RUM | SAQUÊ | STEINHÄGER | CACHAÇA

28,00

PREMIUM

VODKA | RUM | SAQUÊ | STEINHÄGER | CACHAÇA

38,00

SUPER PREMIUM

VODKA CÍROC | GREY GOOSE | CACHAÇA

48,00

CLASSIQUES | CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ

APEROL, PRO SECCO, ÁGUA COM GÁS, RODELA DE LARANJA E GELO

39,00

KIR ROYAL

ESPUMANTE, LICOR DE CASSIS E CEREJA

32,00

MOSKOW MULE LE TABOU

VODKA, XPE LT GENGIBRE, SUCO TAITI, ÁGUA COM GÁS, GELO E ESPUMA COM RASPAS DE LIMÃO

34,00

MOJITO

RUM, HORTELÃ, SUCO DE TAITI, ÁGUA COM GÁS, AÇÚCAR E GELO

32,00

MANHATTAN

WHISKY ESCOCÊS, VERMOUTH TINTO E ANGOSTURA

36,00

OLD FASHIONED

BOURBON, AÇÚCAR, ANGOSTURA E FATIA DE LARANJA

36,00

NEGRONI

BOMBAY SAPPHIRE, CAMPARI, VERMOUTH CINZANO E GELO

34,00

BOULEVARDIER

BOURBON, CAMPARI, VERMOUTH CINZANO E GELO

37,00

SPÉCIAUX | ESPECIAIS

CLASSIQUE G&T

BOMBAY SAPPHIRE, TAITI, RAMO DE ALECRIM, TÔNICA E GELO

28,00

INFUSION LT BUTIÁ

GIN INFUSIONADO COM BUTIÁ, LARANJA BAHIA, CANELA EM PAU, TÔNICA E GELO

32,00

INFUSION LT HIBISCO

GIN INFUSIONADO COM HIBISCO, TAITI, ANIS ESTRELADO, TÔNICA E GELO

32,00

BRAMBLE HIGHBALL

BOMBAY BRAMBLE, XAROPE DE GENGIBRE, ÁGUA COM GÁS, GELO E TWIST DE LARANJA

29,00

BRAMBLE & SONIC

BOMBAY BRAMBLE, ÁGUA TÔNICA, ÁGUA COM GÁS, GELO E TWIST DE LIMÃO

29,00

SAINT-TROPEZ

BOMBAY SAPPHIRE, REDBULL TROPICAL, LARANJA BAHIA, RAMO DE ALECRIM E GELO

45,00

GIN MULE

BOMBAY SAPPHIRE, XPE LT GENGIBRE, SUCO TAITI, ÁGUA COM GÁS, GELO E ESPUMA

35,00

BLUE LAGOON

VODKA, SUCO TAITI, MONIN CURAÇAU BLUE, TÔNICA E GELO

32,00

GODFATHER

WHISKY ESCOCÊS, AMARETTO, FATIA DE LARANJA E GELO

44,00

CELLO SPRITZ

ESPUMANTE BRUT, LIMONCELLO, MONIN DE LIMÃO SICILIANO E ÁGUA COM GÁS

45,00

EXPRESSO 43

LICOR 43, CAFÉ EXPRESSO E GELO

39,00

NON ALCOOLIQUE | NÃO ALCOÓLICAS **R\$**

ÁGUA MINERAL	7,00
SUCO NATURAL	12,00
SUCO MORANGO LATA	10,00
SODA ITALIANA MAÇÃ VER. LIMÃO SIC. FRUTAS VERM.	15,00
DRINKS SEM ÁLCOOL CONSULTE O GARÇOM	
TÔNICA	10,00
REFRIGERANTE	8,00
CERVEJA ZERO ÁLCOOL 330ml	18,00
ENERGÉTICO RED BULL	20,00
ENERGÉTICO BALY ENERGY DRINK	17,00

CAFÉ ET THÉ | CAFÉ E CHÁ

CAFÉ EXPRESSO	8,00
CHÁ NATURAL	9,00
CHÁ TWININGS	12,00

BIÈRES | CERVEJAS

CORONA 330ML MÉXICO	18,00
HEINEKEN 330ML HOLANDA	18,00
PATAGONIA 355ML WEISS IPA ARGENTINA	18,00
LOHN BIER 355ML IPA APA VIENA SC	17,00
ERDINGER 500ML ALEMANHA	47,00
PAULANER 500ML ALEMANHA	49,00
CERVEJA SEM GLÚTEN	18,00

GIM

BOMBAY INGLATERRA	22,00
BOMBAY BRAMBLE INGLATERRA	22,00
TANQUERAY INGLATERRA	25,00
BEEFEATER INGLATERRA	28,00
HENDRICK'S ESCÓCIA	38,00

SAKE

OKINAWA BRASIL	16,00
------------------	-------

VODKA

SMIRNOFF RÚSSIA	16,00
SKYY USA	16,00

VODKA PREMIUN

ABSOLUT SUÉCIA	24,00
STOLICHNAYA RÚSSIA	22,00
KETEL ONE HOLANDA	22,00
WYBOROWA POLÔNIA	22,00

VODKA SUPER PREMIUM

CÎROC FRANÇA	35,00
CÎROC FLAVOURS COCONUT PEACH REDBERRY FRANÇA	35,00
GREY GOOSE FRANÇA	35,00

STEINHÄEGER

DOBLE W BRASIL	22,00
SCHLICHTE ALEMANHA	28,00

COGNAC

HENNESSY FRANÇA	70,00
-------------------	-------

CACHAÇA SUPER PREMIUM	R\$
YPIOCA 160 MARANGUAPE - CEARÁ	38,00
BOCAÍNA LAVRAS - MG	32,00
LEBLON PATO DE MINAS - MG	32,00
RHUM RUM	
HAVANA CLUB 3 ANOS CUBA	28,00
BACARDI CARTA BLANCA BRASIL	18,00
VERMOUTH BITTER	
CAMPARI BRASIL	16,00
CINZANO CLASSICS ITÁLIA	16,00
TEQUILA	
JOSÉ CUERVO GOLD SILVER MÉXICO	20,00
HERRADURA REPOSADO MÉXICO	45,00
HERRADURA PLATA MÉXICO	38,00
1921 REPOSADO MÉXICO	57,00
LIQUOR LICOR	
ABSINTO HAPSBURG RED LABEL SUPER DELUXE ITÁLIA	45,00
AMARETTO BRASIL	24,00
AMARULA ÁFRICA DO SUL	24,00
LICOR 43 ESPANHA	29,00
DRAMBUJE ESCÓCIA	35,00
LIMONCELLO VILLA MASSA ITÁLIA	29,00
COINTREAU FRANÇA	28,00
SAMBUCA ITÁLIA	23,00
FRANGELICO ITÁLIA	25,00
JÄGERMEISTER ALEMANHA	22,00
BALLENA BRASIL	24,00
SCOTCH WHISKY	
JOHNNIE W. RED LABEL	24,00
J&B RARE	22,00
BALLANTINE'S FINEST	22,00
GRANT'S	22,00
WHITE HORSE	20,00
SCOTCH WHISKY 12 ANOS	
JOHNNIE W. BLACK LABEL	34,00
LOGAN	29,00
CHIVAS REGAL	29,00
BUCHANNAS	35,00
SCOTCH WHISKY PREMIUM	
JOHNNIE W. GOLD RESERVE	49,00
JOHNNIE W. SWING	89,00
JOHNNIE W. PLATINUM	119,00
JOHNNIE W. BLUE LABEL ALFRED DUNHILL <i>edição limitada</i>	297,00
AMERICAN WHISKEY	
JACK DANIEL'S	28,00
JIM BEAM WHITE	30,00
JACK HONEY	32,00