



Découvertes Tunisiennes

Entrées

Soupe 'Tchich' à l'orge et aux poulpes	34
<i>Soup 'Tchich' with barley and octopus</i>	
Salade Mechouia	32
<i>Mechouia salad</i>	
Brick au thon ou à la viande	28
<i>Brik with egg, served with tuna or meat</i>	

Plats

Couscous Sfaxien au Mérrou	80
<i>Sfax recipe couscous with mediterranean grouper</i>	
Souris d'agneau braisée au four et son bourghol aux fines herbes	75
<i>Braised lamb shank on a bed of bourghol</i>	
Calamars farcies au riz et aux délices de la mer	72
<i>Stuffed squid with rice and seafood</i>	

Cuisine du Bassin Méditerranéen

Entrées Froides

Langoustines crues marinées à l'huile d'olive vierge	58
<i>Raw langoustines marinated in virgin olive oil</i>	
Salade Rimini au saumon fumé et œufs de lompe	50
<i>Rimini salad with smoked salmon and lumpfish roe</i>	
Salade gourmande au poulet et ananas	42
<i>Gourmet salad with chicken and pineapple</i>	
Burata di bufala à la tomate, sauce pesto	42
<i>Burrata di bufala with tomato, pesto sauce</i>	

Entrées Tièdes

Crème de potiron à la mousse de fromage safranée	30
<i>Pumpkin cream with saffron scented cheese mousse</i>	
Moules marinières à l'échalote	45
<i>Moules marinières with shallots</i>	
Cannelloni maison à la ricotta et épinard	46
<i>Homemade cannelloni with ricotta and spinach</i>	
Gratin d'aubergines, tomates et mozzarella	46
<i>Eggplants, tomatoes and mozzarella gratin</i>	



Nos Pâtes Fraîches Maison

Spaghetti à la crevette rouge <i>Red prawn spaghetti</i>	80
Linguine à la purée de truffes et roquettes <i>Linguine with truffle puree and arugula</i>	72
Rigatoni à la Sicilienne <i>Sicilian tomato and eggplant rigatoni</i>	56

Nos Poissons

Mezze royale de fruits de mer à la plancha <i>Mezze of premium crustaceans grilled a la plancha</i>	98
Darne d'espadon grillé, sauce vierge <i>Grilled swordfish steak, virgin sauce</i>	78
Pavé de saumon mi-cuit à la Toscane, tagliatelle au beurre <i>Tuscan style rare cooked salmon filet, buttered tagliatelle</i>	80
Saint-Pierre al limone, risotto safrané <i>John Dory fish filet, saffron risotto</i>	78

Nos Viandes

Tajine de poulet aux olives à la marocaine <i>Moroccan chicken tagine with olives</i>	65
Magret de canard au miel et gingembre <i>Seared duck breast with honey and ginger</i>	75
Filet de bœuf au foie gras façon rossini, purée de patates douces <i>Beef fillet rossini, sweet potato puree</i>	82
Carré d'agneau rôti aux figues confites <i>Oven roasted rack of lamb with candied figs</i>	84

Pour nos Enfants

Chicken nuggets et frites maison <i>Chicken nuggets with homemade fries</i>	38
Penne aux quatre fromages <i>Four cheese Penne</i>	36



Les Desserts

L'originale crème Tunisienne 'Bouza' aux pistaches	32
<i>The original Tunisian cream 'Bouza' with pistachios</i>	
Soufflé à la framboise	28
<i>Raspberry soufflé</i>	
Profiterole praliné noisette	28
<i>Hazelnut praline profiterole</i>	
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar	28
<i>Crème brûlée with Madagascar vanilla bean</i>	
Dome au chocolat, fève tonka et caramel	30
<i>Chocolate dome, tonka bean and caramel</i>	
Tarte fine au citron et son gel de basilic	26
<i>Lemon pie with sweet basil gel</i>	
Fondant au chocolat Valrohna	32
'Guanaja 70%' et sa glace vanille	
<i>Molten chocolate cake with Valrohna</i>	
<i>'Guanaja 70%' and vanilla ice cream</i>	
Sorbet ou glace vanille maison	24
<i>Homemade sorbet or vanilla ice cream</i>	
Sélection de fruits de saison découpés	29
<i>Selection of seasonal fruits cut</i>	
Assiette variée de fromage fermier du pays	34
<i>Platter with a variety of local farm cheeses</i>	