

Desserts

LA PISTACHE FRAMBOISE

Ganache montée pistache, crème de fromage blanc à la framboise, gel de framboise, praline chocolat au lait pistache et chios de feuilles de brik

35

LE CHOCOLAT NOIR PECHE

Crèmeux chocolat noir pêche et crumble noisette

28

LE TIRAMISU

Crème de Mascarpone, biscuit café, gel de café et cacao en poudre

29

LE CITRON

Ganache montée citron, glaçage chocolat blanc, pote sucrée fine et gel de citron

23

LE CARPACCIO DE FRUITS

Fruits de saison coupes en carpaccio

30

LE FONDANT AU CHOCOLAT

Le Fondant au chocolat noir et sa crème de caramel au beurre salé.

22

ZRIGA REVISITÉE

Crème montée à leau de géranium, éclats de feuilles de brik et noisettes grillées

29

LE CHOCOLAT BLANC ANANAS CORIANDRE

Ganache chocolat blanc. ananas à la coriandre et éclat de chocolat blanc

32

Tapas

PISSALADIÈRE :28

Pate légère à huile d'olive oignon caramélisée

FLAT BREAD TRUFFÉ PARMESAN :29

pate fine crème de truffe champignon et parmesan

LE HOUMOUS ET BOEUF HACHE EPICE : 36

Bœuf en MINCE œuf brûlé et pain foccacia grillée

LES NEMS :23

Nems à la viande et sa sauce-aigre douce (10 pièces)

L'OEUF MIMOSA TRUFFÉ :39

Blanc d'œuf dur au pain crémeux et champignon poêlé el foccacia grille

POULET A ASIATIQUE :32

Pop corn de poulet sauté à l'asiatique citron

LE GUACAMOLE SAUMON :39

GUACAMOLE d'avocat tartare de saumon

CALAMAR CREME DE CHORIZO ET BOUTARGUE RÂPÉE :48

CREVETTE PANKO :49

Crevettes frites et sa sauce tortore maison(8 pièces)

COMME UNE KEFTA DE POISSON : 25

(6 pieces)

PLANCHE DE FROMAGES :75

Comté Tomme de chèvre tomme truite

entrées

LAVOCAT CREVETTE

Remoulade de crevette et avocat moyonnaise a laneth, pain tocos frit crevettes panniées ou kayel, poret d'avocat et gel de citron : 47

SALADE AUX SAVEURS ORIENTALES

Mesclun de salade, vinaigrette dux saveurs orientales, tahini et ail, shawarma de poulet, foie gras, croûstissant de pain libanais, pickles, oignon et citron confit : 39

TOMATE BURRATA

Tomate en deux textures, carpaccio grillé ou chapeauté et fondue de fromage crème burrata montée, pesto et focaccia grillée : 37

CARPACCIO DE SAUMON

Marinade asiatique, crèmeux wasabi, concombres, tomatilles grillées et graines de sésame : 52

SAUMON GRAVLAX

Graviar de saumon à laneth, beurre à lail noir et ail, gel de citron et aneth et focaccia grillée : 52

SEICHE CONFITE SERVIE TIEDE

Seiche confite à lail et au thym, pomme de terre, sauce meringue et crèmeux de poireau rouge : 52

CEVICHE DE DAURADE

Concombre frais, gingembre, jus de citron, huile d'olive et fruits frais de saison : 49

L'ŒUF MIMOSA TRUFFÉ

Blanc d'œuf dur au panko, crèmeux de jaune d'œuf dur à la truffe, champignon poêlé et focaccia grillée : 39

LE VITELLO TONATO

Noix de bœuf cuites à basse température. Sauce vitello tonato, citron confit, crèmeux, pesto et copeaux de parmesan : 42

LE TARTARE DE BŒUF

Légèrement truffé, pain brioche maison à la crème de fruits et pomme, aulnettes, crèmeux d'œuf dur : 49

Eaux, Sedas & jus

EAU MINERALE : 8

EAU GAZEIFIEE : 8

SODAS (Coca cola, Coca cola zéro, Boga Lim, Schweppes) :9

CELESTIA 0% : 8

JUS D'ORANGE :10

BOISSON ÉNERGÉTIQUE (25 CL) :12

Brissons chaudes.

ESPRESSO :10

DOUBLE ESPRESSO :12

AMERICAIN :10

DÉCAFÉINÉ :10

THÉ INFUSION :10

mocktails

VIRGIN MOJITO : 20

Eau gazéifiée, sucre, jus de citron, menthe

VIRGIN PIÑA COLADA :20

Crème de coco, jus d'ananas

DETOX LA MAISON 30

Selon notre primeur

Vins locaux

rouge

Vieux magon :75

SOLTANE : 75

EMPREINTE :75

SHADRAPA :65

GIOIA GRANDE :75

SELIAN RÉSERVE :95

BOUGÈNE EMOTION (ÉTIQUETTE NOIRE) :80

KURUBIS :80

DIDONA RÉSERVE : 110

DEMI SOLTANE : 40

PHENICIA : 70

KAPRICE : 95

BLANC

JOUR & NUIT : 70

CLIPEA CHARDONNAY : 70

SELIAN :75

MAGNIFIQUE :75

SOLTANE :75

SHADRAPA : 80

GIOIA GRANDE : 75

PHENICIA :80

MUSCAT DE KÉLIBIA : 70

KURUBIS :80

DEMI JOUR & NUIT : 40

ROSÉ

PÉTALE DE ROSE : 70

DÉSIR : 70

SOLTANE : 75

GIOIA GRANDE :75

CRAZY : 120

DEMI SOLTANE OU DEMI JOUR & NUIT :40

VINS SERVIS AU VERRE

PHENICIA ROUGE : 20

SOLTANE BLANC : 20

FLÜTE KISS BLANC : 30

VINS MOUSSEUX

CHOPIN ICE : 110

KISS BLANC : 90

PROSECCO MARTINI : 300

PROSECCO SERENA : 320

Vins etrangers

Rouge

SAINT-CHINIAN, Gerard Bertrand Vin du sad : 130

CHIANTI SANTA CRISTINA, Toscone : 170

CIGALUS GERARD BERTRAND, vin du Sud :180

CORTON LES BRESSANDES GRAND CRU, Bourgogne : 230

LES SENS DE LEDA, Bordeaux : 160

BLANC

IL POGGIONE, Bare de Torzone Chardonno :130

MACON MILLY LAMARTINE, Bourgogne : 140

PETITS CHABLIS, Bourgogne : 150

DOMAINE DE LAIGLE : 160

CHABLIS, Bourgogne :170

SANCERRE : 170

POUILLY FUME, Sauvignon : 180

Rosé

COTE DES ROSES, Sud de la France : 130

STUDIO BY MIRAVAL :130

M DE MINUTY, Provence : 150

MINUTY PRESTIGE, Provence :170

MAGNUM. MINUTY PRESTIGE : 300

Apéritifs

4cl /bouteille

JOHNNIE WALKER RED : **25 /320**

JOHNNIE WALKER BLACK :**35/550**

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK : 40/650

JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE :45/650

JOHNNIE WALKER BLUE : 75/990

WHISKY JGB :25/330

WHISKY JAMESON :30/330

CHNAST YEARS :36/550

JACK DANIELS :35/500

SINGLE MALT ABEROOR : 35/550

SINGLE MALT HEBKI :75

WHISKY MASON :80

COGNAC MARTELL VS :32

COGNAC MARTELL VSOP :40

VODKA BELVEDERE : 35/600

VODKA GREY GOOSE : 36/600

VODKA ABSOLUT : 30/350

ALAOK LABEL 50 CL : 300

CHUAS DE YEAR 50 CL : 300

VODKA ABSOLUT 50 CL :200

VODKA RUSSIN STANDARD :350

VODKA CIROC : 600

VODKA ROBERTO CAILLU :650

VODKA BELUGA :650

GIN GORDONS :25/

GIN BOMBAY SAPPURE : 35/450

GIN TANQUERAY :35/400

MARTINI BLANC :25

RACARO :20

PASTIS : 20

MARTIN ROUGE : 25

MALIBU : 30

RHUM LA MAISON : 20

GIN LA MAISON : 35/450

DIGESTIFS

THBARINE : 20

GRAND MARNIER CORDON ROUGE :20

GET 27 : 20

LIMONCELLO : 20

AMARETTO :20

COINTREAU :50

BALEYS :25

SUMBUCA : 25

SHOOTER LA MASON : 20

Champagnes

MOETS CHANDON BRUT : 650/1100

VEUVE CUCQUOT ERIT : 700/1250

MOETE CHANDON ROSE : 640

GHMM BAUT :600

Entrees.

LAVOCAT CREVETTE :47

Avocal cope en fartore, crevertes curtes parlumnees a lanetn el citron, couls dovdc al el cremeus citron

SALADE LA MAISON :42

Mesclun de solade. vinaigrette au pesto , mazzoreline, parmesan

fruits de saison, amandes effilées, figues séchées et tomates cerises

LE VITELLO TONATO :45

LE SAUMON CUIT SERVI CHAUD :55

Saumon cuit a basse température, sauce iodée aux huitres crumble aux multi-grains

CREVETTES PANKO :48

Crevettes trites et sa sauce tartare maison

COCOTTES AUX FRUITS DE MER :48**POLPETTE AL SUGO :35**

Boulettes de bœuf cutes en sauce tomate épicée grainée a la mozzarella

Plats**LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER :55**

Suprême de volaille force légèrement truffée. escargot en persillade et jus de volaille crème

LE JARRET DE BŒUF :70

Jarret de boeuf confit servi avec son risotto de mharnsa safranée et champignons

RISOTTO VERDE CREVETTES :56**SPAGHETTI A L'ENCRE DE SEICHE :58****RIGATONI SAUCE TOMATE PIQUANTE POULPES CALAMARS :58**

Riagatone a la souce piquante aux poupes et calamars

LE MÉROU : 80

En croûte viennoise au charbon alimentaire riz vénère au vin rouge Façon risotto et boutargue râpée

Q : Quel est le nom du restaurant ?

R : Le restaurant s'appelle La Maison.

Q : Où est situé le restaurant La Maison ?

R : Il est situé au 5 Rue Omar Ibn Abi Rabiaa, 2070 La Marsa, Tunisie.

Q : Comment accéder à La Maison sur Google Maps ?

R : Voici le lien direct pour la localisation : [Google Maps - La Maison](#)

Q : Quel type de cuisine propose La Maison ?

R : La Maison propose une cuisine gastronomique méditerranéenne, créative et soignée, à base de produits locaux de qualité.

Q : Quelle est la spécialité culinaire du restaurant ?

R : La Maison est spécialisée en cuisine française moderne et méditerranéenne gastronomique.

Q : Quelle est la capacité d'accueil du restaurant ?

R : Le restaurant peut accueillir jusqu'à 80 couverts, répartis sur 44 tables.

Q : Quel est le niveau d'expérience du restaurant ?

R : Le restaurant a 24 ans d'expérience.

Q : Quel est le pourcentage de satisfaction des clients ?

R : 99% des avis sont positifs.

Q : Quelle est la composition de la clientèle ?

R : Environ 70% de la clientèle est locale et 30% est composée de touristes.

Entrer

Les espaces du restaurant

Q : Quels sont les différents espaces disponibles à La Maison ?

R : Le restaurant propose plusieurs espaces : • La salle intérieure (non-fumeur) • Le bar intérieur • Le salon cigare • La cave à vin • La terrasse • Le balcon • Le Lounge-Bar en terrasse (extérieur)

Q : Est-il permis de fumer dans la salle intérieure ?

R : Non, il est interdit de fumer dans la salle intérieure.

Q : Le restaurant dispose-t-il d'un espace extérieur ?

R : Oui, La Maison dispose d'une terrasse, d'un balcon, et d'un Lounge-Bar en extérieur. Ces espaces sont couverts en hiver et ouverts en été.

Q : Que propose le bar ?

R : Le bar propose une large sélection de cocktails (classiques et créations), de bières, de boissons, et une ambiance élégante et conviviale.

Q : Y a-t-il une cave à vin ?

R : Oui, La Maison possède une cave à vin avec une collection de vins fins locaux et internationaux, ainsi qu'un bar à cigare. — Menus et plats

Q : Combien de menus sont disponibles à La Maison ?

R : Le restaurant propose 3 menus différents.

Q : Quels sont quelques plats proposés à La Maison ? •

R : LE FILET DE BŒUF : Mousseline de pomme de terre, ragoût écrémé aux épinards, champignons, oignons caramélisés, jus de bœuf corse — 89 DT • LE JARRET DE BŒUF : Jarret confit, cannelloni champignon truffe, émincé de bœuf, mousseline de carotte, sauce champignon — 69 DT • VOLAILLE CREVETTE : Cuisse de volaille farcie aux crevettes, mousseline de pomme de terre, sauce bisque écrémée à l'aneth — 59 DT • LE MAIGRE : Pavé de maigre poêlé,

épinards, haricots verts, brocoli, petits pois, mousseline de pomme de terre, jus de poisson — 59 DT Q : Le restaurant propose-t-il des tapas ? R : Oui, par exemple : • LES NEMS : Nems à la viande, sauce aigre douce (10 pièces) — 23 DT — Équipe et professionnalisme Q : Qui est le chef cuisinier de La Maison ? R : Le consultant culinaire est le chef Malek Abbes, diplômé de l'institut Paul Bocuse. Q : Comment est l'équipe du restaurant ? R : Le restaurant est entouré d'une équipe professionnelle, tant en salle qu'au bar, pour assurer un service chaleureux et dynamique.

Menus et Cartes

Q : Quels types de menus proposez-vous ?

R : Le restaurant La Maison offre une cuisine méditerranéenne raffinée avec une variété de plats répartis en plusieurs catégories : entrées, plats principaux, tapas, boissons et desserts. Vous pouvez consulter les différentes sections de notre menu sur notre site web. lamaison-restaurant.com+4lamaison-restaurant.com+4lamaison-restaurant.com+4

Q : Proposez-vous un menu du jour ?

R : Les informations spécifiques concernant un menu du jour ne sont pas mentionnées sur notre site. Nous vous recommandons de nous contacter directement au (+216) 51 427 427 pour obtenir des détails sur les offres actuelles. lamaison-restaurant.com

Q : Vos menus changent-ils en fonction des saisons ?

R : Nous privilégions une cuisine méditerranéenne pleine de charme, ancrée dans les saisons gaillardes, ce qui suggère que nos menus peuvent varier en fonction des produits de saison. lamaison-restaurant.com+2lamaison-restaurant.com+2lamaison-restaurant.com+2

Q : Proposez-vous des options végétariennes ou véganes ?

R : Bien que notre site ne détaille pas spécifiquement les options végétariennes ou véganes, notre cuisine méditerranéenne créative inclut des plats préparés avec des produits locaux et de qualité. Nous vous invitons à consulter notre menu en ligne ou à nous contacter pour connaître les options adaptées à vos préférences alimentaires. lamaison-restaurant.com

Q : Avez-vous un menu enfant ?

R : Notre site ne mentionne pas de menu spécifique pour les enfants. Pour en savoir plus sur les options disponibles pour les plus jeunes, veuillez nous contacter directement. lamaison-restaurant.com

Q : Proposez-vous des menus spéciaux pour les groupes ou les événements ?

R : Oui, il est possible de réserver pour des groupes tous les jours à partir de 20 personnes. Pour plus d'informations sur les menus et les options de privatisation, veuillez nous contacter au (+216) 51 427 427. lamaison-restaurant.com

Produits et Ingrédients

Q : Utilisez-vous des produits locaux dans vos plats ?

R : Nous préparons des plats avec des produits locaux et de qualité, reflétant notre engagement envers une cuisine méditerranéenne honnête et créative. [laison-restaurant.com+2laison-restaurant.com+2laison-restaurant.com+2](#)

Q : Comment puis-je connaître les allergènes présents dans vos plats ?

R : Les informations sur les allergènes ne sont pas spécifiées sur notre site. Nous vous recommandons de nous informer de vos allergies lors de votre réservation ou en contactant notre personnel sur place pour obtenir des conseils adaptés.

Boissons et Accords Mets-Vins

Q : Quels types de boissons proposez-vous ?

R : Notre bar offre un large choix de cocktails, de bières et de boissons. Vous pouvez choisir l'un de nos cocktails création pour accompagner vos mets. [laison-restaurant.com](#)

Q : Disposez-vous d'une cave à vin ?

R : Oui, nous avons une cave à vin où vous pouvez profiter d'une collection de vins, de liqueurs nationales et internationales, incluant des vins fins étrangers et régionaux. [laison-restaurant.com](#)

Informations Pratiques

Q : Quels sont vos horaires d'ouverture ?

R : Nos équipes vous accueillent en service continu à partir de midi, du mercredi au dimanche. [laison-restaurant.com](#)

Q : Où êtes-vous situés ?

R : Nous sommes situés au 5 Rue Omar Ibn Abi Rabiaa, 2070 La Marsa, Tunisie. [laison-restaurant.com+2laison-restaurant.com+2laison-restaurant.com+2](#)

Q : Comment puis-je réserver une table ?

R : Vous pouvez effectuer une réservation en nous appelant au (+216) 51 427 427. [laison-restaurant.com](#)

Q : Proposez-vous un service à emporter ?

R : Notre site ne précise pas si nous offrons un service à emporter. Pour obtenir cette information, veuillez nous contacter directement.

Pour toute autre question ou information complémentaire, n'hésitez pas à visiter notre site web ou à nous contacter directement.