



# Break Fast



## EXPRESS

15€

Boisson chaude, viennoiserie, œuf au plat, jus ,  
(beurre/confiture), petit pain

## TUNISIEN

23€

Boisson chaude,dattes,figues séchées,  
huile d'olive, bssissa ( condiment sucré aux céréales  
torrifiées ,fruits secs et épices douces ) , chemia ( dou-  
ceur au sésame ) , beurre, miel,confiture,  
bol de sorgho chaud ou assida ( gateau de semoule à  
l'huile d'olive ), œuf au plat, jus,

## GOURMAND

23€

Boisson chaude, viennoiserie, beurre/miel/confiture,  
œuf au plat , jus, planchette charcuterie/fromage, yaourt,  
pain cake

## HEALTHY

20€

Boisson chaude, jus, fromage blanc,  
salade de fruit, lait de soja, flocons d'avoine ou muesli  
aux fruits sec,œuf au plat

# Les Entrées



## CHAUDES

Brick au thon	8€
Brick aux crevettes	9€
Brick à la viande hachée	8€
Tchich poulpe à la kerkenaise ( Soupe d'orge aux poulpes et aux capres )	10€
Hsou bel Kàaber (potager épicé aux perles de boeuf )	9€
Doigts de fatma au thon	9€
Doigts de fatma aux crevettes	10€
Bouquet de tajine malsouka ( Flan salé au poulet en robe de brick)	9€
Tajine el bey (trio de saveurs et de couleurs boeuf , épinards et ricotta associées dans un flan salé )	11€

## FROIDES

Trio de salades traditionnelles végétariennes :	12€
*Méchouia (légumes grillés concassés à l'huile d'olive et carvi )	
*Tunisienne (brunoise de pommes et légumes croquants a la menthe)	
*Houria ( condiment de carottes cuites au citron confit et cumin)	
Salade mechouia	8€
Salade Tunisienne	8€
Salade côtes de Carthage ( fricassée de fruits de mer en persillade , aux tomates, olives et lit de salade verte )	13€
Salade du chef (laitue, légumes de saison, poulet grillé, avocats)	12€

# Suites



## MER

Couscous au mérrou à la sfaxienne	20€
Couscous calamar farcie	20€
Complet poisson du jour grillé (dorade ou bar ou thon ou rouget ou espadon) garniture au choix	22€
Pâtes aux fruits de mer (fell ou penne ou spaghetti)	20€
Pâtes aux poulpes	20€
Kabkabou (sauce au poisson, câpres, citron confit, olives)	18€
Kamounia (sauce au fruits de mer )	20€
Ojja fruits de mer « œufs, tomates, poivrons et épices (ail, sel, poivre et carvi), le tout étant cuit à l'huile d'olive »	19€
Mérrou à la gargoulette	20€

## TERRE

Souris d'agneau à la gargoulette et ses pommes de terre safranées	20€
Grillades royales: côtes d'agneau ,merguez, foie et escalope de poulet servies avec garniture au choix	20€
Poulet rôti aux fines herbes servi avec sa garniture au choix	16€
Couscous à l'agneau	18€
Couscous aux légumes de saison	15€
Borzgen (couscous aux fruits secs et à l'agneau)	25€
Ojja merguez « œufs, tomates, poivrons et épices (ail, sel, poivre et carvi), le tout étant cuit à l'huile d'olive »	17€
Riz djerbien ( riz vapeur à la viande ,épinards et légumes du moment )	17€
Mloukhia veau ( ragôut de poudre de corette mijoté 7H à l'étouffé avec son veau )	17€
Ain sbanouria ( roulé de viande hachée farci aux oeufs durs ) garniture au choix	18€
Kamounia (sauce à l'agneau et foie)	18€
Couscous royal (couscous avec agneau, poulet, merguez, poichiche et légumes)	23€

# Suites



## GARNITURES (Extra)

Riz nature	6€
Tastira (légumes frits)	8€
Semoule aux fruits secs	10€
Légumes sautes en persillade	6€
Frites au sel fou	5€

## Menu enfants

Escalope grillée , frites et riz blanc ( sauce aux choix ketchup,- mayonnaise, cocktail ) et jus	12€
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

## Tapas

Friture de rougets	14€
Sardines croustillantes	12€
Brochettes de poulet grillé	12€
Planche de fromage ou charcuterie ou mixte	14€
Planche d'amuses -bouche	14€

# Desserts



Assiette de fruits frais de saison (2 personnes)	14€
Bouza (crème légère de noisettes)	8€
Zgougou ( crème de graines de pins d'alep et sa crème pâtissière à l'eau de géranium )	8€
Assortiment de patisseries tunisiennes (dattes farcies, samssa, yoyo, gateau tunisien)	12€
Verrine de salade de fruits à la menthe et fleur d'oranger	8€
Tarte zgougou / mille feuille zgougou )	8€
Zriga (cigares de fruits secs croustillants alliés à la douceur d'une crème pâtissière)	7€
Boule de glace	4€
2 boules de glaces	6€
Tiramissu	8€

# Jus & Cocktails



## JUS FRAIS

9€

Citronnade

Orange

Fraise

Kiwi

Avocat

Banane

Mangue

Dattes

## COCKTAILS

30 cl : 12 €

50 cl : 15 €

4 Saisons : fruits aux choix, fruits sec

Sunrise : banane, avocat, fruits sec

Colado : banane, mangue, fruits secs

Cherry : banane, kiwi, fruits sec

Citronnade aux amande fraiches

# Soft Drinks



## SOFT DRINK

Coca cola	4€
Schweppes agrumes	4€
Coca cola zéro	4€
Sprit	4€
Orangina	4€
Fanta orange	4€
Schweppes tonic	4€
Ice tea	4€
Limonade	4€
Boga	4€
Apla	4€
Jus (orange, pomme, mangue, tomate, carotte, ananas)	4€
San Pellegrino 50 cl	4€
Evian 50cl	4€
San Pellegrino 100 cl	5,50€
Evian 100cl	5,50€
Sirop	2€
Leben 100 cl	5€

# Hot Drinks



## THÉ

Thé à la menthe	3€
Thé aux amandes fraîches	7€
Thé aux pignons	7€

## CAFÉ

Expresso	2€
Décaféiné	2,50€
Capuccino	3€
Café crème	4€
Café Gourmand ( selon l'inspiration gourmande du jour )	12€
Café ou thé, mini pâtisserie, boule de glace, coupe de fruits ou Bouza )	
Café turc	5€
Chocolat chaud	5,50€

# Virgin Mojito



## MOJITO CLASSIC 10€

Menthe fraîche, citron frais, glace pilée, sucre de canne, sprite

## APPLE MOJITO 10€

Menthe fraîche, citron frais, glace pilée, sucre de canne, jus de pomme

## RED BUL MOJITO 12€

Menthe fraîche, citron frais, glace pilée, sucre de canne, Red bul



# Vin Bio/Bières



**Sans alcool**

## TRANQUILLES BIO

**Verre**

**Bouteille**

Vin rouge 0,0%

**4€**

**20€**

Muscat doux 0,0%

**4€**

**20€**

Chardonnay 0,0%

**4€**

**20€**

rosé 0,0%

**5€**

**22€**

## EFFERVESCENTS

**5€**

**22€**

Blanc de blancs 0,0%

Muscat doux bio 0,0%

## BIÈRES

Heineken 0.0 sans alcool

**4€**

Blonde 0.0 sans alcool

**6€**

Tequila 0.0 sans alcool

**6€**