



COMPTOIR
des Jasmins

RESTAURANT GASTRONOMIE TUNISIENNE

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 aux 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 pâtisseries 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€



COMPTOIR
des Jasmins

Comptoir.jasmins@gmail.com  46 rue balard paris 75015  01 44 05 13 81