Break Fast

aux fruits sec,œuf au plat



EXPRESS Boisson chaude, viennoiserie, œuf au plat, jus, (beurre/confiture), petit pain	15€
TUNISIEN 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,	23€
GOURMAND Boisson chaude, viennoiserie, beurre/miel/confiture, œuf au plat, jus, planchette charcuterie/fromage, yaourt, pain cake	23€
HEALTHY Boisson chaude, jus, fromage blanc, salade de fruit, lait de soja, flocons d'avoine ou muesli	20€

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 aux10€ capres)	
Hsou bel Kàaber (potager épicé aux perles de boeuf)	9€
Doigts de fatma au crevettes	9€ 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 11€ ricotta associées dans un flan salé)	

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	13€
persillade, aux tomates, olives et lit de salade verte)	
Salade du chef (laitue, légumes de saison, poulet grillé, avocats)	12€
, , ,	

Suites ____



MER

Couscous au mérou 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, citon 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€
Mérou à la gargoulette	20€
TEDDE	
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'éttouffé 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€

	1	97
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 mayonaise, cocktail) et jus	o,- 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 (créme de graines de pins d'alep et sa créme patissiere 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 2 boules de glaces	4€ 6€	
Tiramissu	8€	d'
AP		かる

Jus & Cocktails ____



JUS FRAIS 9€

Citronnade

Orange

Fraise

Kiwi

Avocat

Banane

Mangue

Dattes

COCKTAILS30 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

Citronade aux amande fraiches

Soft Drinks____

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€

YCAS -	- Wo
Hot Drinks	
THÉ	
Thé à la menthe	3€
Thé aux amandes fraiches	7€
Thé aux pignons	7€
CAFÉ	
Expresso	2€
Décaféiné	2,50€
Capuccino	3€
Café crème	4€
Café Gourmand (selon l'ispiration gourmande du jour) Café ou thé, mini pâtisserie, boule de glace, coupe de fruits ou	12€ Bouza)
Café turc	5€
Chocolat chaud	5,50€
Virgin Mojito	
MOJITO CLASSIC	10€
Menthe fraîche, citron frais, glace pilée, sucre de canne, sp	prite
APPLE MOJITO	10€
Menthe fraîche, citron frais, glace pilée, sucre de canne, ju	ıs de pomme
RED BUL MOJITO	12€
Menthe fraîche, citron frais, glace pilée, sucre de canne, R	ed bul

Tin Bio/Bières __



Verre	Bouteille
4€	20€
4€	20€
4€	20€
5€	22€
5€	22€
	4€ 4€ 4€ 5€



BIÈRES

Heineken 0.0 sans alcool 4€ **6€** Blonde 0.0 sans alcool Tequila 0.0 sans alcool **6€**