







### Mloukhya

 $\star$   $\star$   $\star$   $\star$ 

**Description**:Mloukhiya est un plat traditionnel tunisien à base de corète potagère (Corchorus olitorius), une plante dont les feuilles sont séchées puis réduites en poudre pour donner un ragoût à la texture épaisse et à la couleur vert foncé.

## **Prix:**

### **32 TND-45 TND**

Adresses de vente:
Au bon vieux temps
Restaurant Dar Slah Fondouk El Attarine



# Kafteji

 $\star$   $\star$   $\star$   $\star$ 

**Description:** est un plat populaire en Tunisie, Le kafteji est un plat composé principalement de légumes et il est épicé et pimenté,le plat est traditionnellement accompagné de <u>foie</u> ou de <u>merguez</u> grillées ou encore d'un œuf frit.

#### **Prix: 3 TND-7 TND**

### Adresses de vente:

Restaurant Tounsi 🤦 Kafteji Choko

Rafteji&Mraweb chez Haboub



## Kamounia

**Description:** La Kamounia est l'une des plats les plus raffinés de la gastronomie tunisienne. Il s'agit d'un plat en sauce, préparé à base d'abats ou de fruits de mer .

 $\star$   $\star$   $\star$   $\star$ 

## **Prix:**

### **19 TND - 27 TND**

Adresses de vente: 🕈 Resto Lella Fatma El foundou Oar El jeld