

## مقدمات . Starters . Entrées

**Brick à l'œuf au choix : Crevettes, thon, viande**

*Egg brick of your choice: Shrimps, tuna, meat*

بريك حسب الاختيار: وال لحم وال تونزة، الجم بري،



26,000

**Assiette Tunisienne El Dar et son pain melaoui**

*El Dar Tunisian plate and its melaoui bread*

الملاوي الخبز وتوزسي طبق

39,000



**Kafteji aux boulettes confites et batata frites**

**Le kafteji appellation vient du turc « köfteci », signifiant « vendeur de kofta »**

*Kafteji with candied meatballs and fried batata*

*The kafteji name comes from the Turkish «köfteci», meaning «kofta seller»*

المقلية وال باطاطا لحم كرات كفتاجي

الكفتة باذع وتعني "köfteci" ال تركية ال كلمة من ياتي كفتاجي اسم

39,000



**Ojja bnadek et menthe séchée**

**Ratatouille garnit d'œufs, légumes et boulettes de bœuf cuites 4h**

*Ojja bnadek and dried mint*

*Ratatouille garnished with vegetables, eggs and cooked beef balls 4h*

المجفف والزعناع ب نادق عجة

ساعات 4 لمدة المطبوخة ال بقري ال لحم وكرات والخضروات بال بيض مزين شكشوكة

40,000



**La typique Ojja merguez**

**Merguez de Bœuf aux épices local et œuf fermier du potager**

*The typical Ojja merguez*

*Beef sausages with local spices and farm egg from the garden*

المدجنة من وب بيض مدلية بهارات مع بقري لحم مرقاز عجة

42,000



**Palette d'entrées chaudes et froides  
(Méchouia, Tunisienne, Houria, Banadhej, Doigts de fatma, Crevettes safsari)**

*Hot and cold starters palette  
(Mechouia, Tunisian, Houria, Banadhej, Finger of fatma, Sefsari shrimps)*

وال باردة ال ساخنة مق بلات  
(س فساري جم بري فاطمة، اصابع بانادهج، حورية، تونسية مشوية،)

45,000



**Salade de poulpe à la Kerkenaise  
Plat de la région de l'île de kerkennah connu par sa pêche aux poulpes**

*Kerkenaise octopus salad  
"Dish from the region of the island of Kerkennah known for its octopus fishing"*

ال قرقة زية الطرية على الأخطبوط سلطة  
الأخطبوط صيد المشهورة قرقة جزيرة منطقة من طبق

45,000



**Ojja crevettes grises de Bizerte  
Chakchouka aux œufs et aux crevettes fraîches**

*Ojja with shrimps from Bizerte  
chakchouka with eggs and fresh shrimp*

ب نذرت من الرمادي الجم بري عجة  
ال طازج الجم بري وال بيض مع شكشوكة

48,000



## شوربة . Soup . Soupe

### Chorba frik à l'agneau

**Soupe à base de blé concassé vert car il est récolté avant sa maturité**

*Lamb soup*

*Soup made from green crushed wheat because it is harvested before maturity*

لحم مع فريك شوربة خروف

نضجه قبل حصاده ي تم لأزله المطحون الأخضر القمح من مص نوع حساء

38,000



### Chorba frik au poisson

*Fish soup*

فريك شوربة السمك مع

38,000



### Tchiche aux poulpes « Karnite »

**Tchich bil Karnît est une soupe de la région de sfax, Kerkennah à base de semoule d'orge concassé et poulpe frais et séché**

*Traditional octopus soup*

*Traditional octopus soup is a soup from the region of Sfax, Kerkennah made from crushed barley semolina with fresh and dried octopus*

الأخطبوط تشيش

الطازج والأخطبوط المطحون الشعير سميد من مص نوع قرقنة منطقة في صفاقس ولاية من حساء هو  
والمجفف

40,000



## الطبق الرئيسي . Suit . Suites

**Djej Fel coucha, Limoun et Zitoun**  
« Poulet cuit au four et légumes fondant »  
*Baked Chicken, limes and olive*  
“Baked Chicken and Melting Vegetables”  
وزي تون ليمون مع ال فرن في دجاج  
«الذائبه وخضروات مطبوخ دجاج»

55,000



**Légumes farcis (Fondok el Ghalla)**  
*Stuffed vegetables (Fondok el Ghalla)*  
الغلة في ندق مدشوة خضروات

58,000



### **Mloukhia et son jarret moelleux**

**La Mloukhia, appelée la corète est un plat typique dans les pays du Maghreb. La recette est composée de viande de bœuf et d'une sauce à la fois gluante et visqueuse**

*Mloukhia and soft hock*

*Mloukhia, called corète, is a typical dish in the Maghreb countries. The recipe consists of beef and a sauce that is both sticky and viscous.”*

ال بقري بال لحم الملوخية  
من الوصفة تكون. ال عربي المغرب بلدان في نموذجي طبق هي “كورييت” تسمى ال تي الملوخية،  
لزجة وصلصة بقري لحم

62,000





**Madfouna pied de bœuf, boulettes de viandes et haricots**

« La Madfouna est un plat incontournable de la cuisine tunisienne, Chaleureux et familiale, un met à base d'épinard qui se déguste en toute saison »

*Madfouna beef foot, meatballs and beans*

«La Madfouna is an essential dish of Tunisian cuisine, warm and family, a dish based on spinach that can be enjoyed in any season»

والفاصوليا اللحم كرات، بالهرقمة مدفونة  
يمكن أن سبازخ على يمدط بق وعائلي، دافئ ال تونسي، المطبخ من أساسي طبق المدفونة  
«موسم أي في به إلا سبت تاع»

66,000



**Jelbena à l'épaule d'agneau**

**Navarin aux petits pois et à l'agneau**

*Jelbena with lamb shoulder*

“Navarin with peas and lamb”

الخروف كتف مع جلبازة  
الخروف ولحم جلبازة مع زافارين

68,000



**Lahmet thon et pomme de terre au four**

**Tranche de viande, farcie au thon et gratinée au four**

*Lahmet tuna and baked potato*

*Slice of meat, stuffed with tuna and gratinated in the oven*

المخبوزة والبطاطا ال تونزية لحم  
الفرن في مطبوخة وبال تونزية مدشوة لحم شريحة

70,000



**Maccaroni Fell aux Poissons (Loup ou Daurade)**

*Maccaroni Fell with Fish (Sea bass or Sea bream)*

ورقة أوقاروص سمك مع فيل مكارونا

70,000



**Couscous borzguène**

**Plat typique de la région du nord-ouest El Kef et Béja**

*Couscous borzguene*

*Typical dish of the northwest region of El Kef and Béja*

بالخروف أب يض ك س كسي

وباجة بال كاف ال غرب ية ال شمال ية المنطقة من نموذجي ط بق

76,000



**Couscous mérrou**

**Typique des côtes tunisiennes avec sa sauce tomatée**

*Grouper couscous*

*Typical tunisian ribs with tomato sauce*

من الها مور ك س كسي

الطماطم صلصة مع ال توز سية ال سواحل

80,000



**Couscous Sans gluten ou végétarien**

**Le couscous est le plat traditionnel tunisien servie lors des cérémonies**

*Couscous Gluten free or vegetarian*

*Couscous is the traditional Tunisian dish served during ceremonies*

ز باتي أو ال فلوت ين من خالي ك س كسي

الاد ت فالات خلال ي قدم ال ذي ال تقل يدي ال توز سي الط بق هو ك س كسي

54,000



**Borghoul mjamer aux poulpes, herbes et légumes de nos jardins**

*Borghoul with octopus, herbs and vegetables from our gardens*

حدا قنا من وال خضروات أعشاب, الأخط بوط مع مجمر ب ورغول

70,000





**Kabkabou sfaxien (Loup ou Daurade 400gr)**  
« **Poisson cuit au four, sauce citronée, olives et câpres** »  
*Sfaxian style fish (Sea bass or Sea bream 400gr)*  
*«Baked fish, lemon sauce, olives and capers»*  
غم 400 ورقة أوقاروص صفاق سيك بكار و  
«والك بار والزي تون ونال ليم وصالصة المخبوز السمك»

70,000



**Kamounia de poulpe, semoule blanche et citron**  
« **La kamounia tient son nom de l'épice principale, le cumin « Kamoun** », plat en sauce avec du poulpe (Karnit) »  
*Kamounia of octopus, white semolina and lemon*  
«*Kamounia takes its name from the main spice, the cumin «Kamoun», dish in sauce with octopus (Karnit)»*

وال ليمون الأبر يض وال سم يد الأخط بوط كمونية

الأخط بوط مع صلاصة هي و، «كمون» الرئ يسية، ال توابل من اسمها تأخذ ال كمونية

72,000



**Agneau à la gargoulette**

*Lamb in clay pot*  
لحم خروف في القلة

93,000



**Gargoulette de fruits de mer**

**La gargoulette est utilisée pour une cuisson à l'étouffée de manière à conserver le goût et les nutriments de tous les produits**

*Seafood in clay pot*

«*The clay pot is used for stewing in order to preserve the taste and nutrients of all products*»

ال بحر ال فواكه ال قلة

المرز تجات لجم يع ال غذائيه وال عناصر الطعم على ل لدها الطبخ في ال قلة تستخدم

95,000





## حلوى . Dessert . Dessert

### Dattemissu

« Recette crée par, notre Chef à base de ricotta et de dattes façon Tiramisu »  
« Recipe created by our Chef based on ricotta and dates Tiramisu style »

ميسو تمر

«ال تيراميسو طرية على وال تمر الربي كوتا على تيمد لدير نا الشيف أعده الوصفة»

28,000



### Bourgeoise

Bourgeoise

برجوازي

28,000



### La Madmouja

La Madmouja est un dessert, à base de dattes, fruits secs et d'une pate authentique à l'eau de rose

La Madmouja is a dessert, based on dates, dried fruits and an authentic rose water

المدموجة

الأصل الوردية ماء ومعجون المجفة وال فواكه ال تمر على تيمد حلويات مدموجة

30,000





### **Ourta aux fruits secs**

**Une pâtisserie typiquement tunisienne à base de malsouka et garnie et de fruits secs concassé**

*Ourta with dried fruits*

*A typical Tunisian pastry made with malsouka and garnished with crushed dried fruits*

أورتا بالفواكه المجففة

«المطحونة المجففة بالفواكه وزينة الملسوكة من مصنوعة نموذجية تونسية معجنات»

30,000



### **Assortiment de crèmes tunisiennes : Zriga, Bouza et Zgougou**

**La zriga,bouza,zgougou est l'un des meilleurs desserts typiquement tunisiens**

*Assortment of Tunisian creams: Zriga, Bouza and Zgougou*

*«La zriga,bouza,zgougou is one of the best typical Tunisian desserts»*

مجموعة متنوعة من الكريما التونسية

30,000

