

## LA CARTE

### NOS ENTRÉES

<b>Brik au choix (viande,thon,crevette )</b> .....	12 TND
Brik as your choice (Meat, Thuna, Shrimp )	
<b>Velouté de Champignons à la tuile de gruyère</b> .....	16 TND
Mushroom veloute with gruyer slices	
<b>Lasagne Bolognaise</b> .....	20 TND
Lasagna Bolognese	
<b>Gratin de fruit de mer au tombé de tomate et roquefort</b> .....	30 TND
Sea food gratin & roquefort	

---

### NOS SALADES

<b>Mille feuille de salade mechwia et ricotta parfumé à la coriandre</b> .....	16 TND
Thousand leaves of salad mechwia & ricotta perfumed with coriander	
<b>Salade César aux copeaux de vieux parmesan, ballotine de poulet et tomate confite</b> .....	17 TND
Cesar Salad	
<b>Carpaccio de poulpe au musclin de salade citronné et vinaigrette de betterave</b> .....	26 TND
Octopus carpaccio	
<b>Assiette fromagère au cerceau de noix et miel</b> .....	25 TND
Sheeses Plate with nuts & honey	
<b>Clin d'oeil de crevette exotique au sabayon d'orange</b> .....	24 TND
Exotic shrimps with sabayon orange	

---

### Les Traditions

<b>Tchich au poulpe</b> .....	17 TND
Tchich with octopus	
<b>Hlelem au Kadid</b> .....	17 TND
Hlelem with Kadid	
<b>Kamounia de seiche et poulpe</b> .....	38 TND
Kamounia with octopus & cuttlefish	
<b>Kabkabou de poisson et crevette Kerkenaise</b> .....	36 TND
Fish Kabkabou & Kerkeneese shrimp	
<b>Couscous poisson ou agneau</b> .....	39 TND
Couscous with fish or lamp	
<b>Poisson farcie au fruit de mer et fruit sec</b> .....	39 TND
Stuffed Fish with Sea Food & nuts	

---

### NOS DESSERTS

<b>Crème brûlé</b> .....	16 TND
Crème Brulé	
<b>Palette de fruit de saison tranché au miel</b> .....	17 TND
Season fruits platten with honey	
<b>Cheese Cake citron</b> .....	17 TND
Lemon Cheese Cake	
<b>Nougat glacé sur un colis de fraise</b> .....	16 TND
Frozen Nougat with strawberry sauce	
<b>Fondant chocolat et sa boule vanille</b> .....	17 TND
Chocolate lava Cake & Vanilla Ice Cream	
<b>Tiramisu au fruit rouge</b> .....	17 TND
Red fruits Tiramisu	