

## Nos fraîcheurs..... Our freshness

*Fromage « TESTOURI », Amandes fraîches, Figues du moment en deux saveurs,  
Croquant de salade & voile de concombre et menthe*

*"TESTOURI" cheese, Fresh almonds, Figs of the moment in two flavors, Crunchy  
salad & sail of cucumber and mint*

44,000

---

*Carpaccio de Mérou, Crevettes torchées, pickles d'oignon à l'huile de nos  
jardins & croquant de pâte phyllo*

*Grouper carpaccio, torched prawns, onion pickles in oil from our gardens &  
crunchy phyllo pasta*

52,000

---

*Poulpe croustillant, lamelles de dos de seiche, tapenade d'olive "Tamari ", à la  
citronelle & mousseline légumineuse au romarin*

*Crispy octopus, slices of cuttlefish, "Tamari" olive tapenade, with lemongrass &  
rosemary legume mousseline*

54,000

---

*Croustillant de crevettes grises façon « safsari », herbettes acidulées & sa  
sauce légèrement épicée au miel-harissa berbère*

*Crispy grey prawns "safsari" style, tangy herbs & its slightly spicy Berber honey-  
harissa sauce*

54,000

---

*Salade de courgettes et aubergines rôties, hommous au cumin, tomate au sucre de dattes & crumble de graines de courge, sauce au lait fermenté*  
*Roasted zucchini and eggplant salad, hummus with cumin, tomato with date sugar & pumpkin seed crumble, fermented milk sauce*

42,000

---

*Tataki de bœuf mariné au sirop de dattes et citron confit, poivron rouge du jardin parfumé au romarin, crémeux d'anchois de Bizerte & foccacia aux arômes du pays*

*Beef tataki marinated in date and candied lemon syrup, pepper from the garden scented with rosemary, creamy anchovies from Bizerte & focaccia with local aromas*

52,000

---

## Plat principal..... Main course

*Côtelettes d'agneau grillés au kanoun,  
Mhamsa aux herbes du potager, jus réduit à la citronnelle et thym*  
*Grilled lamb chops on kanoun, Mhamsa with garden herbs,  
lemongrass and thyme reduced juice*

82,000

---

*Suprême de poulet fermier farcie aux herbes, maïs de notre été en 2 textures,  
jus de volaille à l'huile de coriandre & tartelette d'oignon*  
*Free-range chicken breast stuffed with herbs, corn in 2 textures from our summer, poultry jus with coriander oil & onion tartlet*

65,000

---

*Filet de loup de mer restructuré cuit à l'unilatéral, crème d'aneth, ragoût de lentilles corail et carotte, couronne acidulée, & lamelles de bottargue de mullet de Bizerte*

*Restructured sea bass fillet cooked unilaterally, dill cream, coral lentil and carrot ragout, tangy crown, & strips of bottarga Mulet from Bizerte*

90,000

---

*Cube de filet de bœuf braisé sur Kanoun, légumes du soleil, purée de pomme de terre de Ghar el Melh montée à l'huile d'olive, réduction de vinaigre à la grenade*

*Beef fillet cube branch on Kanoun, vegetables from the sun, mashed potatoes with olive oil from Ghar el Melh, pomegranate vinegar reduction*

80,000

---

*Souris d'agneau confite, borghoul mjamer au jus réduit de thym, citron & raisins secs*

*Candied lamb shank, borghol mjamer with reduced juice of thyme, lemon & raisins*

78,000

---

## Pâtes & Risotto

## Pasta & Risotto

*Risotto au ragoût de seiche et courgettes, crémeux de citron beldi, crudo de crevettes*

*Risotto with Cuttlefish and zucchini ragout, beldi lemon cream, shrimps crudo*

75,000

---

*Risotto à la verdure du potager*  
*Ricotta parfumée à la lavande & pesto à la pistache de « Gafsa »*  
*Risotto with vegetables garden greens*  
*Ricotta flavored with lavender & pesto with pistachio from "Gafsa"*  
**65,000**

---

*Tagliatelle tomates séchées, crémeux de poivron rouge, boulettes d'agneau*  
*confite pendant 2h « bnade9 »*  
*Sun-dried tomato tagliatelle, creamy red pepper, confit lamb meatballs for*  
*2 hours "bnade9"*  
**72,000**

---

*Linguine à la langoustine et crevettes crémeuses à l'ail et citron beldi*  
*Linguine with langoustine and creamy shrimps with garlic and beldi lemon*  
**78,000**

---

*Ravioli maison aux épinards et pourpier, tomate confite écrasée, pignon*  
*torréfié, huile d'olive extra vierge & fromage de chèvre râpé*  
*Homemade spinach and purslane ravioli, crushed confit tomato, roasted pine*  
*nuts, extra virgin olive oil & grated goat cheese*  
**68,000**

---

## *Desserts.....*

### *La noisettine citron*

*Une composition autour de la noisette, dacquoise & praliné croquant*

*The lemon hazelnut*

*A composition around hazelnut, dacquoise & crunchy praline*

**32,000**

---

*Gâteau aux trois chocolats au lait, Noir et Blanc avec boule de galces au choix*

*Three chocolat cake with milk, dark and white and ice cream of your choice*

**32,000**

---

### *Mille-feuille vanille*

*Pâte feuilletée caramélisée avec crème vanille bourbon légère et glace aux fruits*

*Vanilla mille-feuille, Caramelized puff pastry with light bourbon vanilla cream and fruit ice-cream*

**30,000**

---

*Tarte aux fruits gourmande*

*Fruits de saison sur un fond de sablé, biscuite dacquoise pistache et crème  
mousseline*

*Gourmet fruit pie*

*Seasonal fruits on a background of shortbread, dacquoise pistachio and  
creamy mousseline*

**32,000**

---

*Tiramisu en verrine*

*Biscuits spéculoos, crème tirmisu et sauce caramel beurre salé*

*Tiramisu in a glass*

*Speculoos biscuits, tirmisu cream and salted butter caramel sauce*

**34,000**

---

*Assiette de fruits de saison découpés*

*Sliced seasonal fruit plate*

**32,000**

---

*Glaces & sorbets maison*

*Homemade ice cream and sorbet*

*2 boules 18 DT*

*2 scoops 18 DT*

*3 boules 24 DT*

*3 scoops 24DT*