



VÉGÉTARIEN

LES ALLERGÈNES



SÉSAMES



MOUTARDE



POISSONS



CRUSTACÉS



MOLLUSQUES



SULFITE



ARACHIDES



FRUITS
À COQUES



LAIT ET PRODUITS
LAI TIERS



GLUTEN



SOJA



OVOPRODUITS



CÉLERI

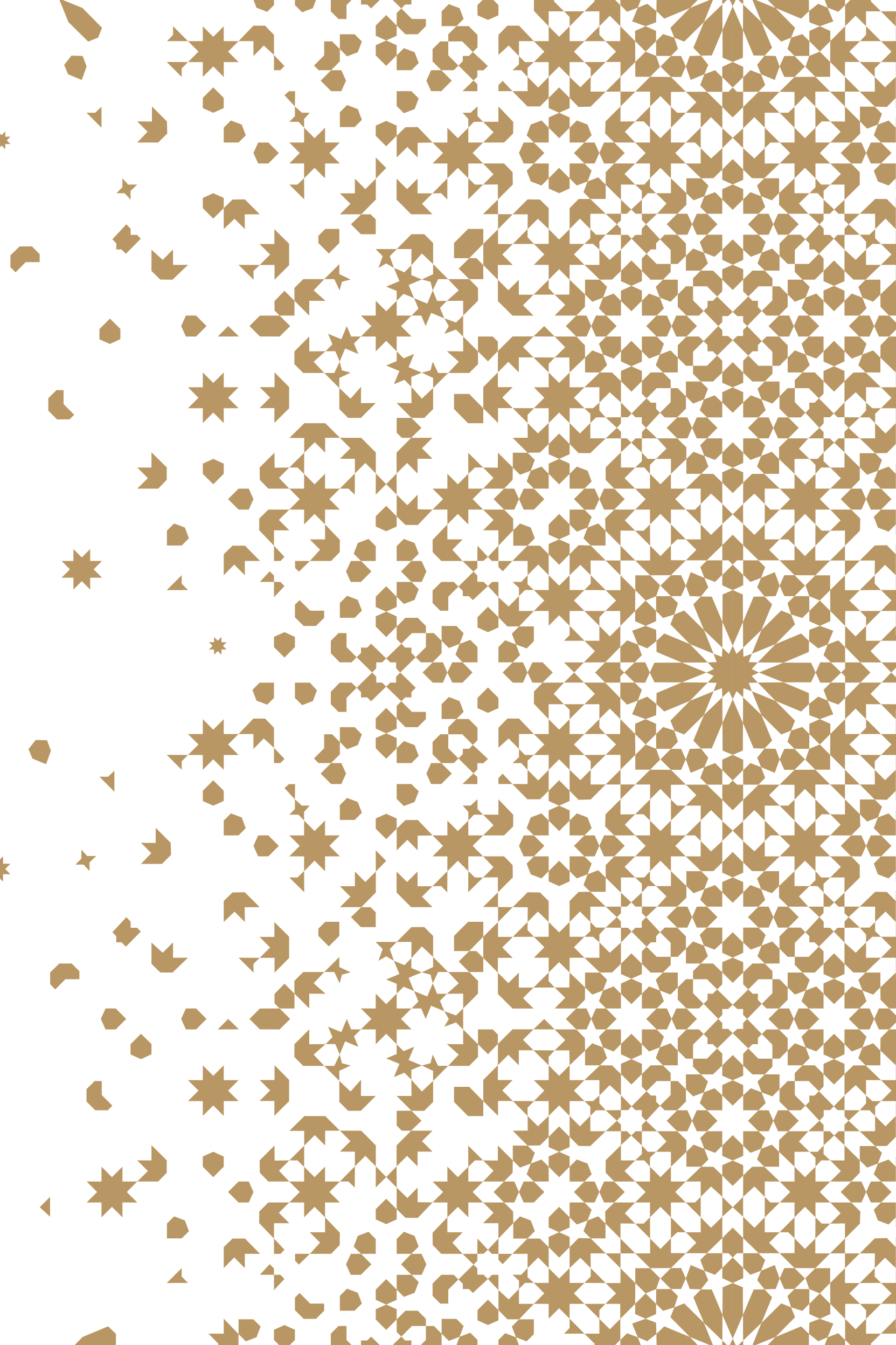


LUPIN



La Badira

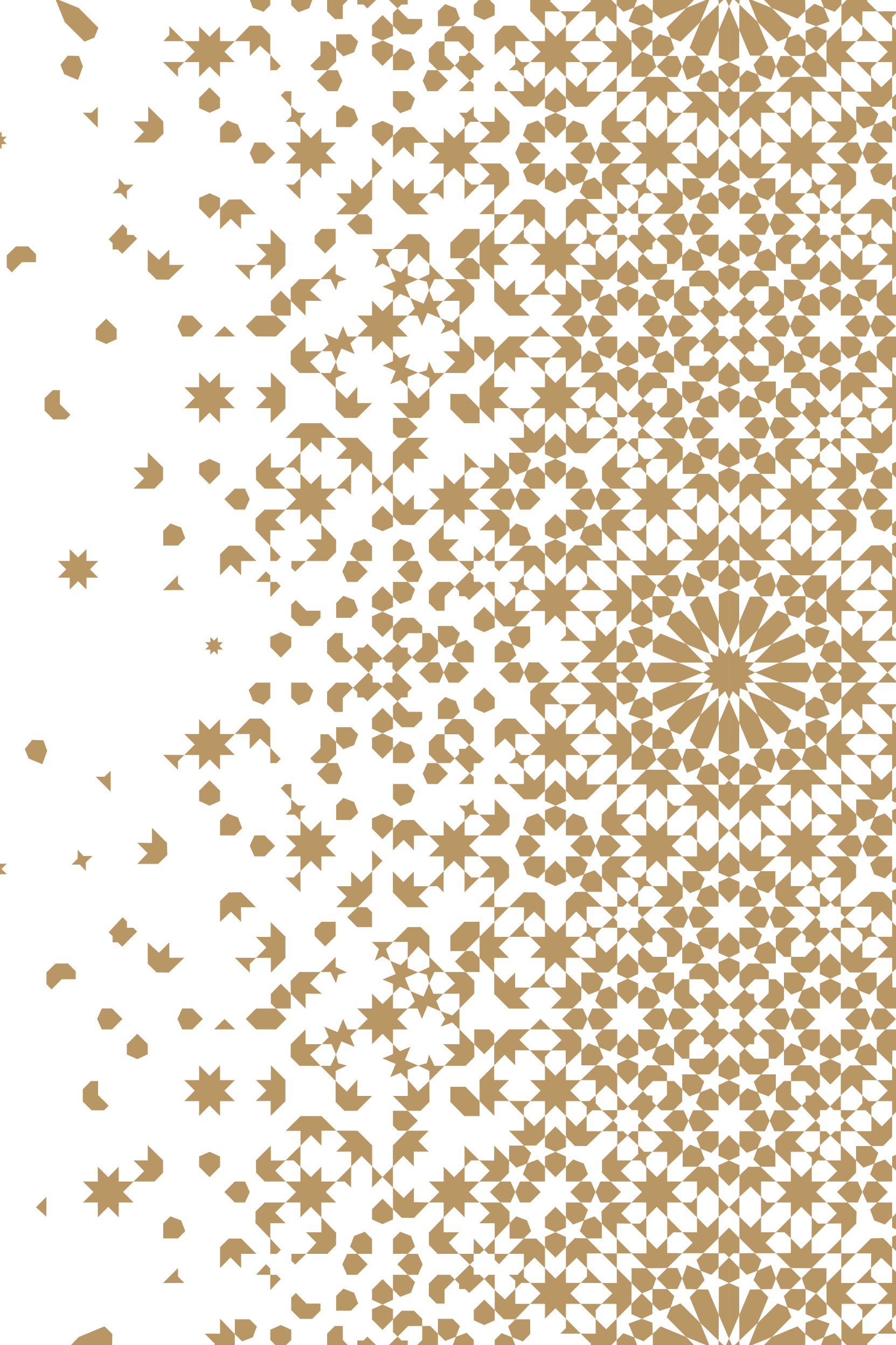




* MON APPROCHE ...

Mon approche de la gastronomie
est plurielle : saveurs, senteurs,
douceurs, inspiré par les odeurs
et la lumière qui font l'essence
de La Badira.
Je vous propose au sein de l'ADRA,
une cuisine fusion,
puisant son esprit des deux côtés
des rives de la Méditerranée
et issue des meilleurs produits
locaux. Une gastronomie
tunisienne réenchantée.

Ramzi Bouguila
Chef Exécutif



* POUR COMMENCER ...



LES SIGNATURES

SOUPE DE LENTILLES  - VEGAN - 29^{DT}
Aux saveurs d'orient, émulsionnée à l'huile d'olive

LA TRADITIONNELLE MÉCHOUIA      35^{DT}
En mille-feuille, ricotta au parfum de coriandre, crémeux de thon aux olives noires, gelée fine de gazpacho aux herbes accompagnée de son petit jardin de légumes

KOFTA DE POISSON    35^{DT}
Mini chakchouka de légumes légèrement relevée

CHEVAUCHÉE DE CREVETTES    45^{DT}
Crevettes marinées à l'huile et gousse de vanille, lit d'avocat et tomates fraîches épicées au piment séché de Nabeul et graines de pavot





LES ANCESTRALES

SALADE FONDOK EL GHALLA   35^{DT}
Thon de Sidi Daoud et salpicon de salaison

L'INCONTOURNABLE BRIK À L'ŒUF AU CHOIX 29^{DT}

* Thon et ricotta     

* Chevrette     

* Viande   

TCHICH BIL KARNIT     45^{DT}

SALADE DE POULPES DE KERKENNAH  45^{DT}
et pommes de terre au paprika, huile d'olive du Sahel

KAFTÉJI DE KAIROUAN   35^{DT}
Taillé à la minute, accompagné de sa « kléya »

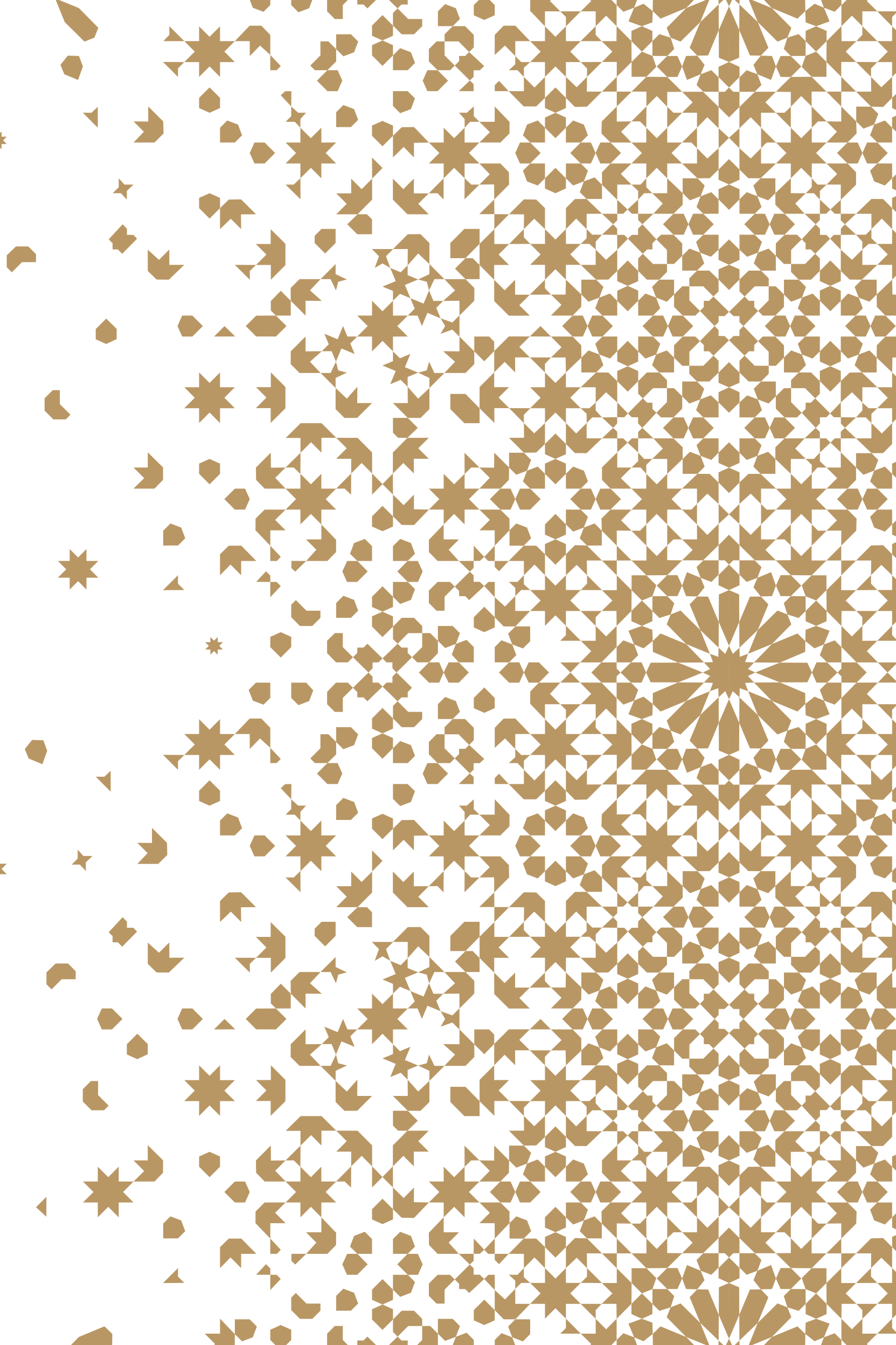
OJJA TYPIQUE DE NABEUL

* Végétarienne   32^{DT}

* Aux merguez  35^{DT}

* Aux crevettes   35^{DT}





* ENSUITE ...



LES SIGNATURES

- L'AGNEAU     65^{DT}
DE LA RÉGION DE SIDI BOUZID
Cuit pendant 7 heures à basse température,
semoule borzguène aux fruits secs, jus aux dattes
- BARKOUKECH DE TOZEUR     65^{DT}
Aux poulpes, calamars, crevettes et seiches,
dans un mélange créatif nord-sud.
- CALAMARS FARÇIS    65^{DT}
Boulghour aux petits pois, friture de tentacules
aux épices douces
- VERMICELLES  - VEGAN -     55^{DT}
A LA VAPEUR
Légumes aux pistils de safran et fruits secs
- LOUP MALFOUF     65^{DT}
Farci aux crevettes, épinard et ricotta,
légumes façon mosli





LES ANCESTRALES

MLOUKHIA 59^{DT}
Aux joues de bœuf lham erass

FILET DE BOEUF    69^{DT}
Façon lahmet thon mhamra au fromage

COUSCOUS DE L'ADRA

* Au poisson    65^{DT}

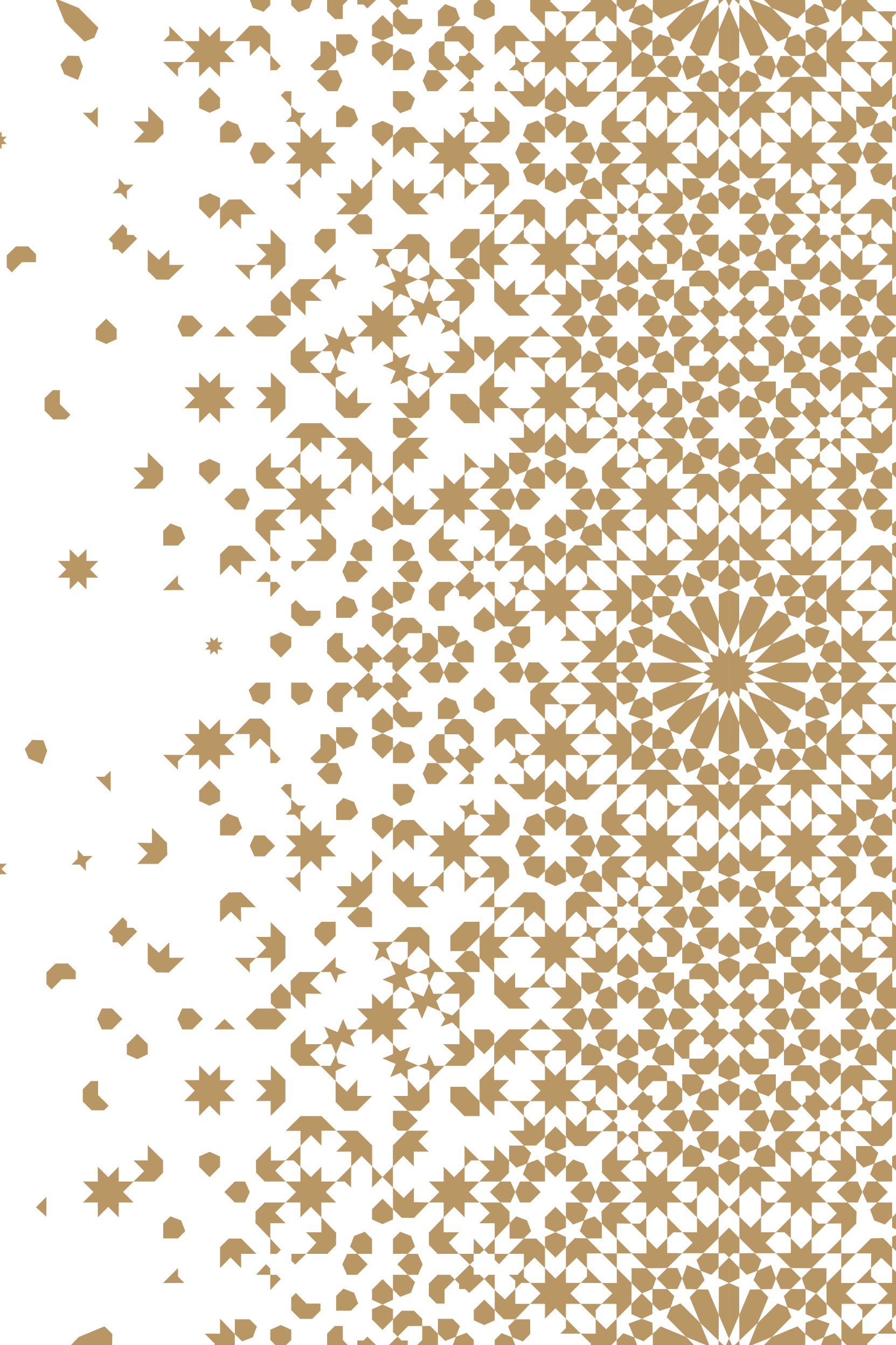
* À l'agneau   65^{DT}

* Aux légumes   **- VEGAN -** 49^{DT}

MACARONIS FELL     65^{DT}
AUX POISSONS
Salsa pimentée

ZITOUNIA DE CUISSE DE POULET  55^{DT}
Mijotée confit et pomme de terre safranée





* POUR FINIR ...



LES SIGNATURES

DÔME DE ZGOUGOU      32^{DT}
Caramel au beurre salé, crème de vanille parfumée
au géranium

LE GRAND CRU CHOCOLAT       32^{DT}
DE CHEZ VALRHONA®

GOÛTS EN FUSION      32^{DT}
Mousse de Caroube, biscuit amande-chocolat blanc,
bavarois praliné croustillant à l'orange

PISTACHE EN VELOURS      32^{DT}
DE CACAO
Mousse à la pistache, insert chocolat blanc à la
cardamone, croquant praliné





LES ANCESTRALES

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS  **-VEGAN-** 29^{DT}

DÉCLINAISON RAMADANESQUE     32^{DT}
Assida zgougou, zriga et son cigare de samsa,
crème aux éclats de noisettes

KHOBSET FEKIA   32^{DT}
Bourgeoise noisettes, pistaches et amandes,
coulis de fruits rouges à la cardamome

PARFAIT GLACÉ AUX DATTES    32^{DT}





La Badira



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

www.labadira.com