



# Adra

Gastronomie Tunisienne



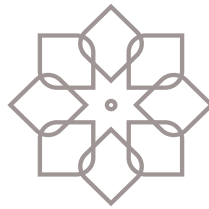
## *Le Mot du Chef*

*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.*

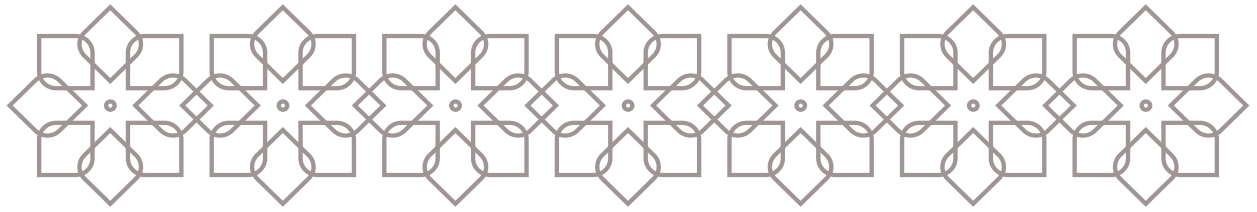
*Ramzi Bouguila,  
Chef Exécutif*

# POUR COMMENCER



## ALLERGÈNES

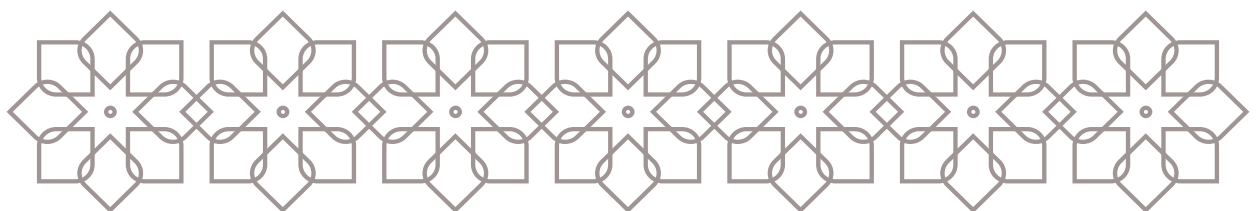
<b>S</b> Sésame	<b>Su</b> Sulfite	<b>G</b> Gluten
<b>M</b> Moutarde	<b>A</b> Arachides	<b>So</b> Soja
<b>P</b> Poissons	<b>N</b> Fruits à coques	<b>Ce</b> Céleri
<b>C</b> Crustacés	<b>O</b> Ovo produits	<b>Lu</b> Lupin
<b>Mo</b> Mollusques	<b>L</b> Laitage	

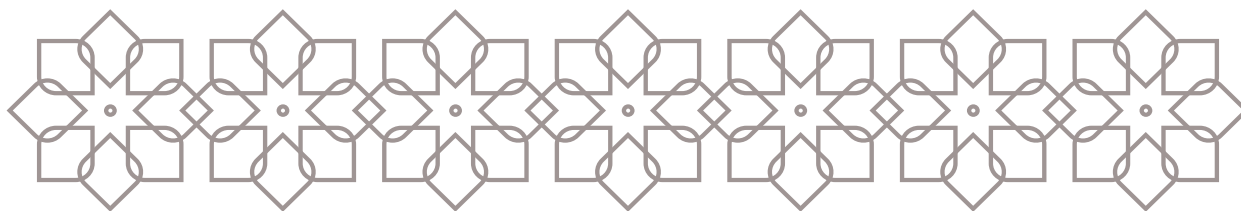


## LES SIGNATURES



- SOUPE DE LENTILLES** 35 DT  
*Aux saveurs d'orient, émulsionnée à l'huile d'olive* VEGAN
- MÉCHOUIA DU CHEF** 39 DT  
*En tartelette, ricotta au parfum de coriandre, crémeux de thon aux olives noires, petit jardin de légumes*  
G, L, O, P, N, So, Su
- TARTARE DE CREVETTES** 52 DT  
*Parfumé à la gousse de vanille et géranium, quenelle de guacamole, vinaigrette d'harissa maison légèrement fumée*  
C, M, Su - Locally Sourced
- POIS CHICHES EN DEUX TEXTURES** 36 DT  
*Mariné au cumin et citron vert, et en purée parfumée à l'huile de sésame, galette de pain pita*  
G, S - VEGAN
- TOMATES EN CARPACCIO** 35 DT  
*Marinées à l'huile d'olive extra vierge, zeste de citron confit, grains de tournesol, pain tabouna grillé et sauce au yaourt et aux herbes*  
G, L, Su - VEGETARIEN





## LES ANCESTRALES



MAZLOUGA 35 <sup>DT</sup>

*Aux légumes et parfumée à la menthe*

G, Su - VEGAN

L'INCONTOURNABLE BRIK À L'ŒUF AU CHOIX 34 <sup>DT</sup>

- *Thon et Ricotta* G, L, O, So, P

- *Crevette* G, O, So, C

- *Viande* G, O, So

KAFTÉJI DE KAIROUAN 37 <sup>DT</sup>

*Taillé à la minute, accompagné de sa «Fléya»*

O, So

TCHICH BIL KARNIT 45 <sup>DT</sup>

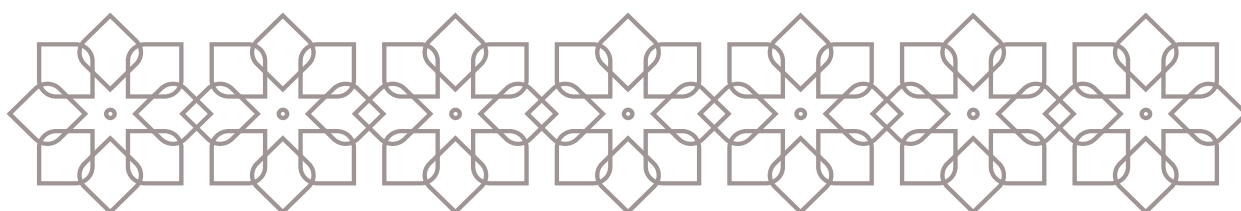
G, M, So, Ce - Locally Sourced

OJJA TYPIQUE DE NABEUL

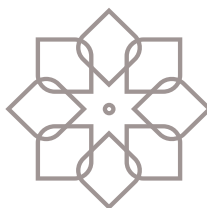
- *Végétarienne* O - VEGETARIEN 34 <sup>DT</sup>

- *Aux Merquez* O 37 <sup>DT</sup>

- *Aux Crevettes* O, C 37 <sup>DT</sup>

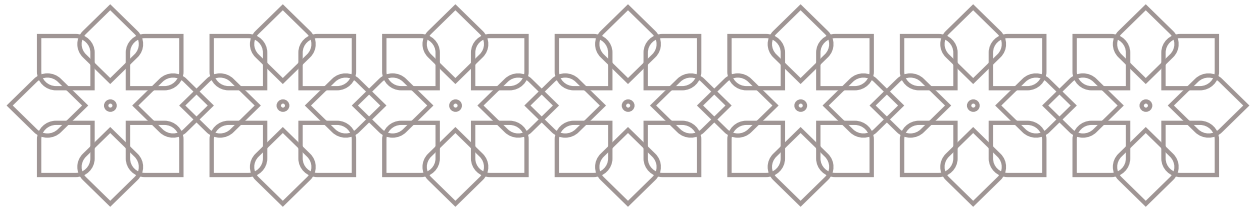


# ENSUITE



## ALLERGÈNES

<b>S</b>	Sésame	<b>Su</b>	Sulfite	<b>G</b>	Gluten
<b>M</b>	Moutarde	<b>A</b>	Arachides	<b>So</b>	Soja
<b>P</b>	Poissons	<b>N</b>	Fruits à coques	<b>Ce</b>	Céleri
<b>C</b>	Crustacés	<b>O</b>	Ovo produits	<b>Lu</b>	Lupin
<b>Mo</b>	Mollusques	<b>L</b>	Laitage		



## LES SIGNATURES



### DAURADE EN CHARMOULA DE SFAX

69 <sup>DT</sup>

*Légumes confits et tuile de briq à la tapenade d'olive noire*

G, P, So, Su - Locally Sourced

### BOULGHOUR FAÇON RISOTTO

72 <sup>DT</sup>

*Calamars, crevettes et seiches, dans un mélange créatif nord-sud*

G, L, C, Mo - Locally Sourced

### L'AGNEAU DE LA RÉGION DE SIDI BOUZID

75 <sup>DT</sup>

*Cuit pendant 7 heures à basse température, Espuma de pomme de terre aux figues séchées et chips d'oignons, jus d'agneau parfumé à la cardamome*

G, L, Su, So - Locally Sourced

### FILET DE BŒUF HARGMA

85 <sup>DT</sup>

*Ratatouille de légumes façon chakchouka, batata harra au cumin*

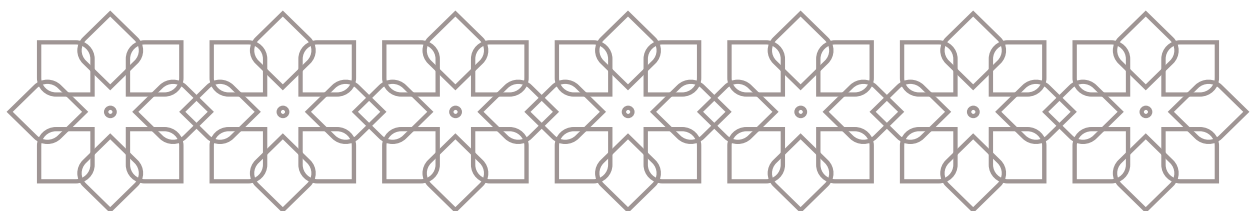
G, L, Su

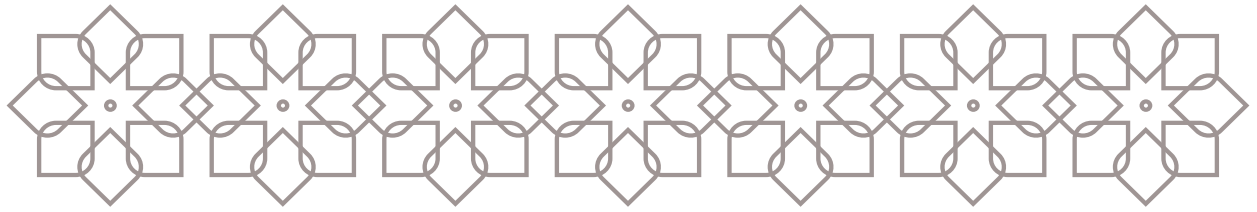
### RICHTA AUX LÉGUMES

55 <sup>DT</sup>

*Tomate cerise, carotte, courgette, oignons, champignons, pousse de soja et pesto*

G, So - VEGAN





## LES ANCESTRALES



### COUSCOUS DE L'ADRA

- *Au mérrou* G, P 75 DT
- *À l'agneau* G 72 DT
- *Aux légumes* G - VEGAN 35 DT
- *Aux herbes pimentées* G - VEGAN 35 DT

### SOURIS D'AGNEAU CONFITE

98 DT

*Riz basmati aux fruits secs, jus d'agneau à la fleur d'oranger*

G, L, N, So - Locally Sourced

### MLOUKHIA

61 DT

*Aux joues de bœuf «Lham Errass»*

### MACARONIS FELL AU POISSON

75 DT

*Salsa pimentée*

G, Mo, P, So - Locally Sourced

### CALAMARS FARCIS

75 DT

*Au couscous fin, sauce aux épices douces*

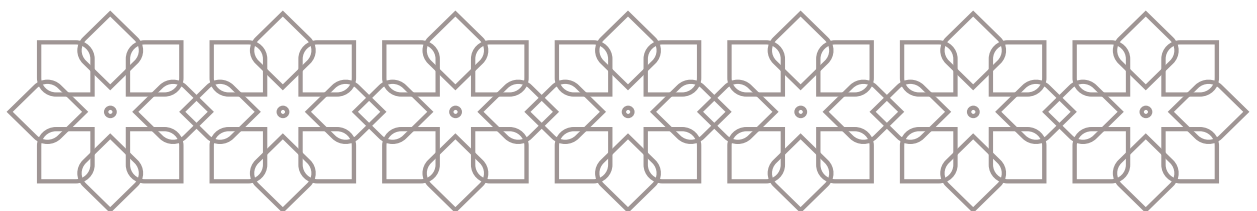
G, Mo, So - Locally Sourced

### CHAKHCHOUKHA DES AMAZIGHS AU POULET

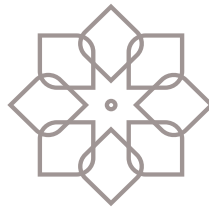
59 DT

*Pâte de semoule étalée finement et cuite à la poêle, légumes de saison*

G, L, So - Locally Sourced

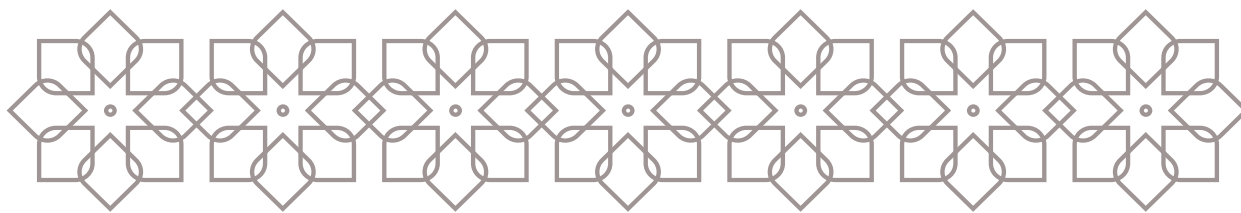


# POUR FINIR



## ALLERGÈNES

<b>S</b> Sésame	<b>Su</b> Sulfite	<b>G</b> Gluten
<b>M</b> Moutarde	<b>A</b> Arachides	<b>So</b> Soja
<b>P</b> Poissons	<b>N</b> Fruits à coques	<b>Ce</b> Céleri
<b>C</b> Crustacés	<b>O</b> Ovo produits	<b>Lu</b> Lupin
<b>Mo</b> Mollusques	<b>L</b> Laitage	



## LES SIGNATURES



### PISTACHE EN VELOURS DE CACAO

32 DT

*Mousse à la pistache, insert chocolat blanc à la cardamome,  
croquant praliné*

G, N, O, L, So

### DÔME DE ZGOUGOU

32 DT

*Insert chocolat, caramel au beurre salé, crème de vanille  
parfumée au géranium*

G, N, O, L, So

### ROYAL AUX ÉPICES

32 DT

*Namelaka au chocolat et grain de pavot, croquant à la fleur  
d'oranger*

G, N, O, L, So

### FINGER CHOCOLAT

32 DT

*Boisé à l'oud fleuri, croustillant de caramel à la fleur de sel,  
crème à l'orange*

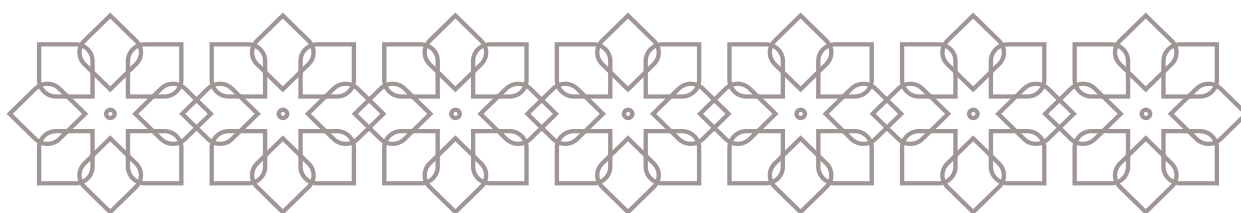
G, N, O, L, So, Su

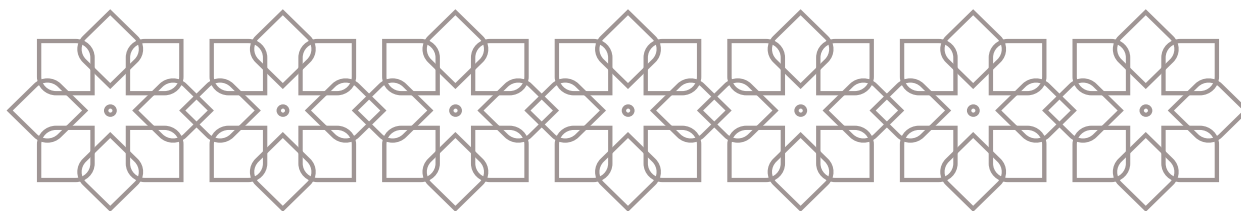
### MISS MIGNON AMANDE & ROMARIN

32 DT

*Coulis de mangue, croustillant chocolat blanc et biscuit moelleux*

G, N, O, L, So, Su

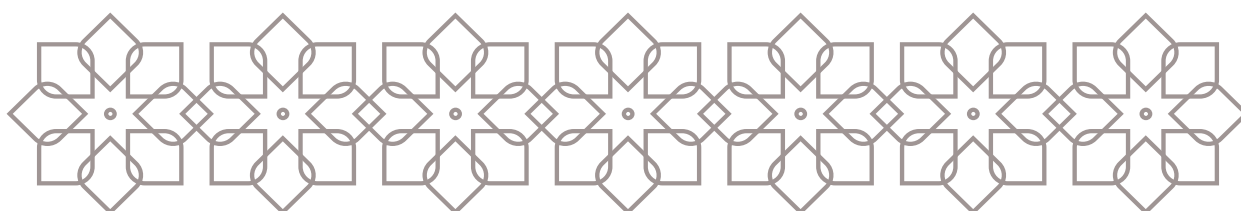




## LES ANCESTRALES



ARDOISE DE FROMAGE DE NOS REGIONS	50 DT
L, N, S, G, So	
ASSIETTE DE FRUITS DÉCOUPÉS	35 DT
VEGAN, N	
KHOBSET BISCUIT FAÇON GRAND-MÈRE	32 DT
G, N, O, L, So	
MHANCHA	32 DT
<i>Au sésame et noisette pralinées, caramel au beurre salé et au chocolat à la cardamome</i>	
G, N, L, So, S, A	
DÉCLINAISON RAMADANESQUE	32 DT
<i>Assida zougou, zriga et son cigare de samsa, crème aux éclats de noisettes</i>	
G, N, O, L, So, Su, A	





# Adra

Gastronomie Tunisienne



La Badira  
\*\*\*\*\*



LEADING  
HOTELS®