

* POUR COMMENCER ...



LES SIGNATURES

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

LA TRADITIONNELLE MÉCHOUIA      32^{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    32^{DT}
Mini chakchouka de légumes légèrement relevée

CHEVAUCHÉE DE CREVETTES    42^{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   29^{DT}
Thon de Sidi Daoud et salpicon de salaison

L'INCONTOURNABLE BRIK À L'ŒUF AU CHOIX 26^{DT}

* Thon et ricotta     

* Chevrette     

* Viande   

TCHICH BIL KARNIT     39^{DT}

SALADE DE POULPES DE KERKENNAH  39^{DT}
et pommes de terre au paprika, huile d'olive du Sahel

KAFTÉJI DE KAIROUAN   32^{DT}
Taillé à la minute, accompagné de sa « kléya »

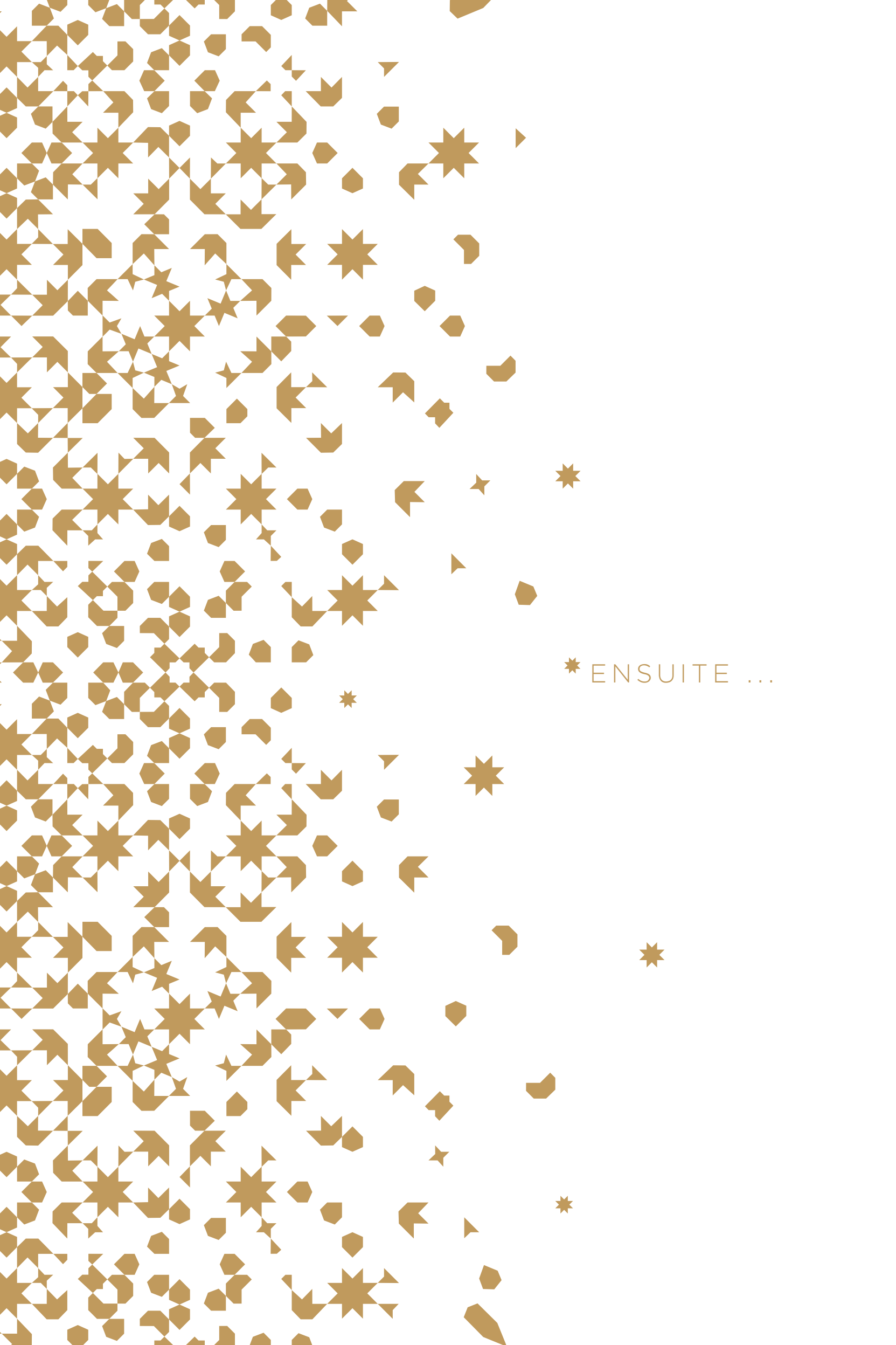
OJJA TYPIQUE DE NABEUL

* Végétarienne   29^{DT}

* Aux merguez  32^{DT}

* Aux crevettes   32^{DT}





* ENSUITE ...




LES SIGNATURES

- L'AGNEAU     59^{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     62^{DT}
Aux poulpes, calamars, crevettes et seiches,
dans un mélange créatif nord-sud.
- CALAMARS FARÇIS    62^{DT}
Boulghour aux petits pois, friture de tentacules
aux épices douces
- TBIKHA AUX LÉGUMES VERTS  - VEGAN - 42^{DT}
Marmite de blettes, épinards, feuilles de navets,
et sauce tomate
- LOUP MALFOUF     59^{DT}
Farci aux crevettes, épinard et ricotta,
légumes façon mosli

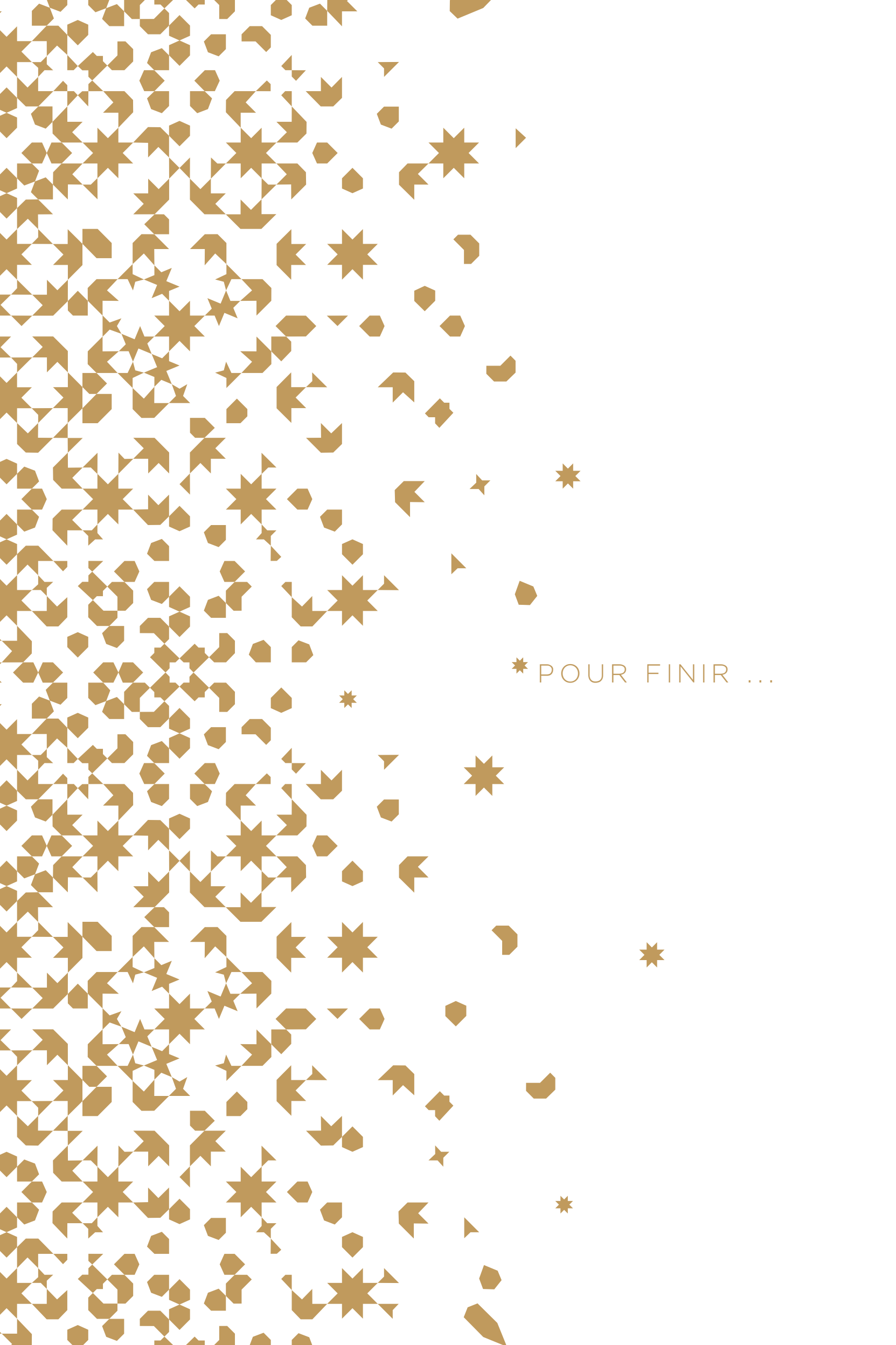




LES ANCESTRALES

MLOUKHIA Aux joues de bœuf lham erass	49 ^{DT}
FILET DE BOEUF    Façon lahmet thon mhamra au fromage	59 ^{DT}
COUSCOUS DE L'ADRA	
* Au poisson   	59 ^{DT}
* À l'agneau  	59 ^{DT}
* Aux légumes   - VEGAN -	42 ^{DT}
MACARONIS FELL     AUX POISSONS Salsa pimentée	59 ^{DT}
ZITOUNIA DE CUISSE DE POULET  Mijotée confit et pomme de terre safranée	52 ^{DT}





* 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
cardamome, 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 BISCUIT    32^{DT}
FAÇON GRAND-MÈRE

RFISSA AUX DATTES    32^{DT}
Semoule chauffée au beurre, fruits secs et dattes





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



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



La Badira



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

www.labadira.com