



VÉGÉTARIEN

LES ALLERGÈNES



SÉSAMES



MOUTARDE



POISSONS



CRUSTACÉS



MOLLUSQUES



SULFITE



ARACHIDES



FRUITS
À COQUES



LAIT ET PRODUITS
LAITIERS



GLUTEN



SOJA



OVOPRODUITS



CÉLERI



LUPIN



La Badira



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



* 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.

*Chef Slim
Bettaïch*



* POUR COMMENCER ...



LES SIGNATURES

LE VERT PRÉ A LA MODE DU CHEF    28^{DT}
Légumes de saison croquants, vinaigrette à la mélasse de dattes

LA TRADITIONNELLE MÉCHOUIA    28^{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

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD    39^{DT}
Aux figues et abricots secs à la fleur de sel, confiture de saison, pain d'épices et mesclun aux trois grains

CHEVAUCHÉE DE CREVETTES    39^{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

OEUFS DE SEICHE     35^{DT}
Poêlés au piment rouge sec broyé et ail, velouté léger de poisson





LES ANCESTRALES

FELFEL MEHCHI    27^{DT}
Poivrons verts farcis au fromage blanc et aux oeufs, tombée
de tomate à la coriandre

L'INCONTOURNABLE BRIK À L'ŒUF AU CHOIX 22^{DT}

* Thon et ricotta     

* Chevrette     

* Viande   

TCHICH BIL KARNIT    29^{DT}

SALADE DE POULPES  35^{DT}
et pommes de terre au paprika, huile d'olive du Sahel

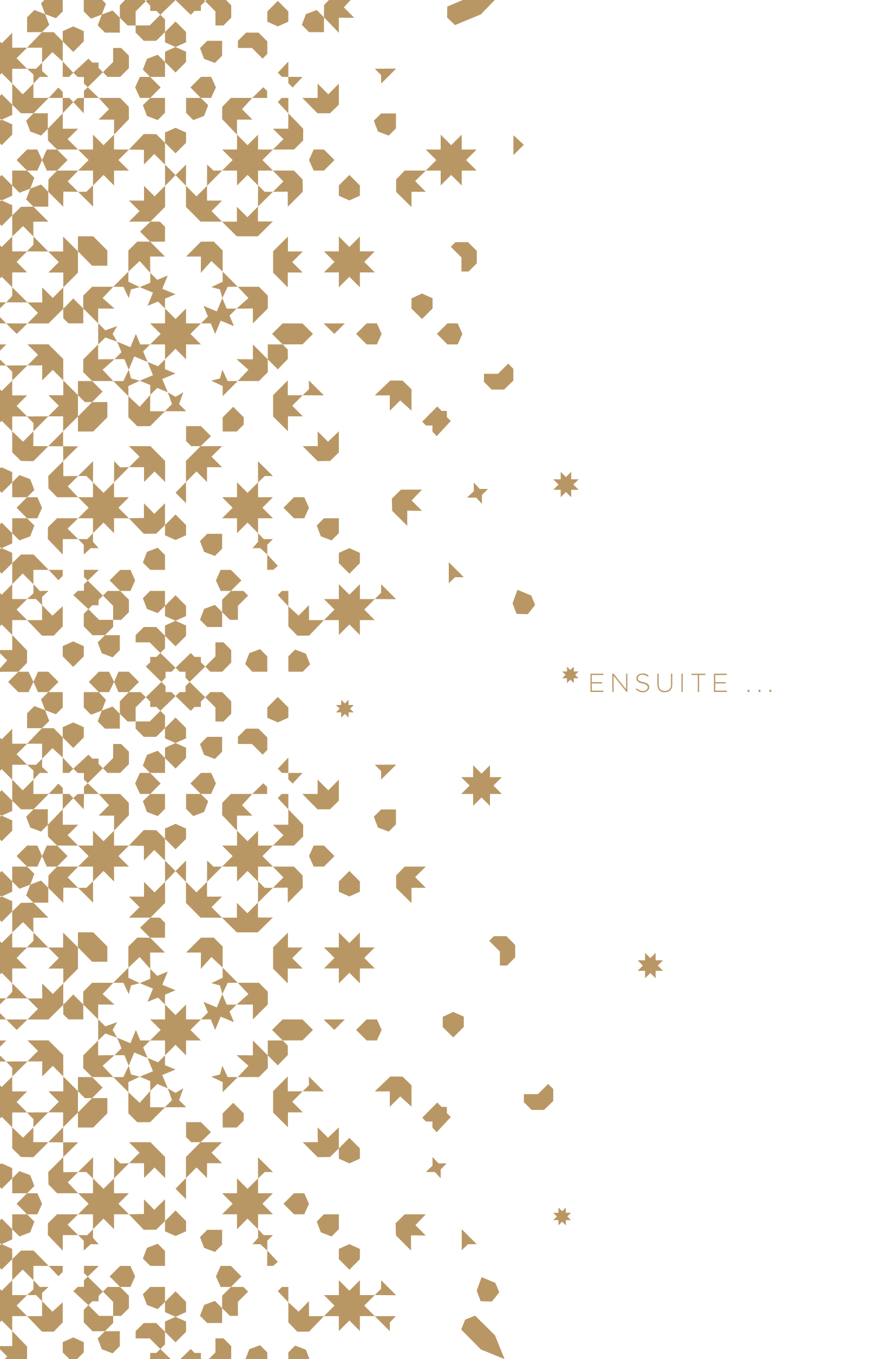
TAJINE EL BEY   32^{DT}
Viande hâchée, épinard, ricotte gratiné

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

MTABGA VÉGÉTARIENNE    27^{DT}
À la façon du Sud-Ouest

OJJA TYPIQUE DE NABEUL    32^{DT}
À l'oeuf et aux crevettes






* ENSUITE ...



LES SIGNATURES

L'AGNEAU     53^{DT}

DE LA RÉGION DE SIDI BOUZID

Cuit pendant 7 heures à basse température façon gargoulette, crémeux de semoule légère infusée aux fruits secs, émulsion au romarin.

BARKOUKECH TOZEUROIS     56^{DT}

Aux poulpes, calamars, crevettes et seiches, dans un mélange créatif nord-sud.

LE FILET DE BŒUF   56^{DT}

Hargma de bœuf en croustillant gélifié au goût ancestral, tournedos poêlé aux baies, jus corsé aux extraits de fleur, trait de purée de loubia à la crème de mascarpone.

CALAMARS FARÇIS   53^{DT}

Aux tentacules, aux crevettes et petits pois cuits à l'étouffée, sauce tomate aux épices d'antan

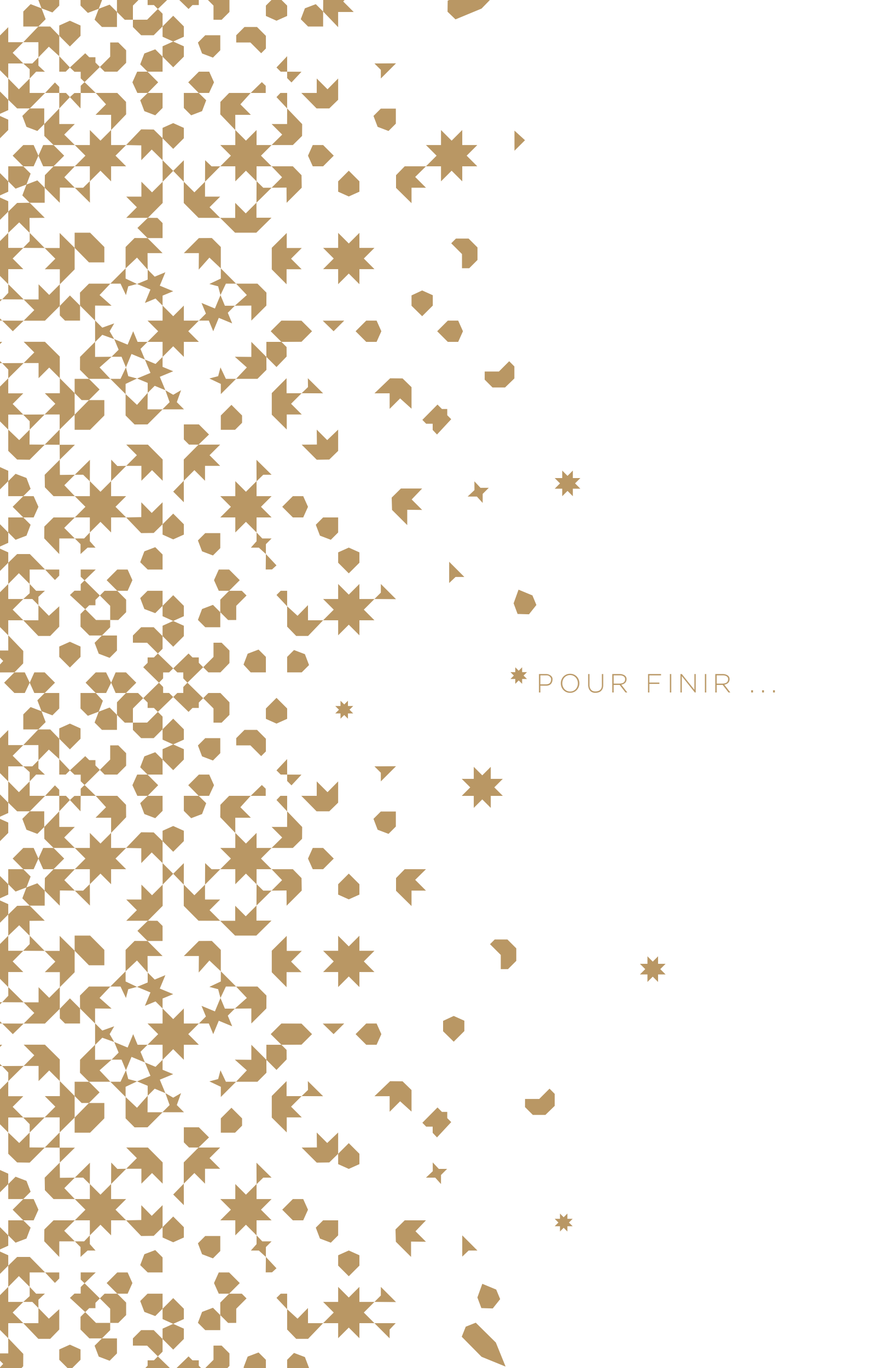




LES ANCESTRALES

- MLOUKHIA  45^{DT}
Aux joues de bœuf lham erass
- LAHMET DHOL    52^{DT}
Au thon, mhamra au fromage
- COUSCOUS DE L'ADRA
- * Au poisson    52^{DT}
- * À l'agneau   49^{DT}
- LOUP FARCI AUX CREVETTES   52^{DT}
parfumé à l'aneth et au safran, cuit façon mosli
- LES MACARONIS FELL     52^{DT}
AUX POISSONS
du Cap Bon parfumés au laurier vert
- POULET AUX OLIVES ET CITRON CONFIT  42^{DT}
Mijoté au curcumin et pomme de terre safranée





* POUR FINIR ...



LES SIGNATURES

DÔME DE ZGOUGOU     29^{DT}
Caramel au beurre salé, crème de vanille parfumée
au géranium

LE GRAND CRU CHOCOLAT      29^{DT}
DE CHEZ VALRHONA®

GOÛTS EN FUSION     29^{DT}
Mousse de Caroube, biscuit amande-chocolat blanc,
bavarois praliné croustillant à l'orange

PISTACHE EN VELOURS      29^{DT}
DE CACAO
Mousse à la pistache, insert chocolat blanc à la
cardamome, croquant praliné

REVOLUTION DES AMANDES    29^{DT}
AU CITRON VERT





LES ANCESTRALES

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS 27^{DT}

DÉCLINAISON RAMADANESQUE     27^{DT}
Assida zgougou, zriga et son cigare de samsa,
mhalbia au loukoum d'abricots

KHOBSET BISCUIT    27^{DT}
FAÇON GRAND-MÈRE

FIGUES ET DATTES        27^{DT}
EN SYMBIOSE
Biscuits aux dattes, mousseline de figues
et caramel au beurre salé

GLACES ET SORBETS AU CHOIX     22^{DT}





La Badira



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

www.labadira.com