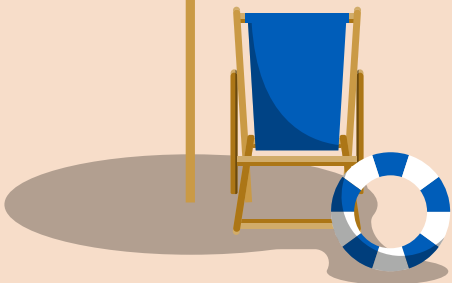
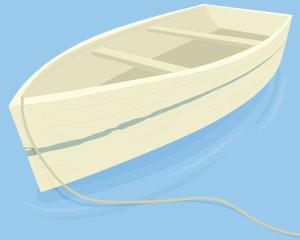




La Badira



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



BEACHGRILL

UNE PETITE FAIM? STARTERS

ALLERGÈNES

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

SALADE BURRATA BURRATA SALAD

49^{DT}

Mesclun de salades et roquette, figues séchées, amandes effilées et copeaux de parmesan

Mixed salad and arugula, dried figs, slivered almonds and parmesan shavings

Su N L **VEGÉTARIEN**

SALADE MÉDITERRANÉENNE MEDITERRANEAN SALAD

47^{DT}

Mesclun aux herbes fraîches, tomates cerise, calamars, seiches et crevettes marinées au gingembre frais, zeste de citron vert

Mesclun with fresh herbs, cherry tomatoes, squid, cuttlefish and prawns marinated in fresh ginger, lime zest

Mo C

SALADE CÉSAR AU POULET CEASAR SALAD WITH CHICKEN

39^{DT}

O L G So P M

PLAT TUNISIEN TUNISIAN DISH

33^{DT}

Méchouia, houria, salade tunisienne, thon, variantes, œuf

Mechouia, houria, Tunisian salad, tuna, variants, egg

P O So

CHIRASHI SAUMON AVOCAT SALMON & AVOCADO CHIRASHI

52^{DT}

Riz japonais, saumon frais, avocat, graines de nigelle, de lin et de sésame

P S So

POKÉ TUNISIEN TUNISIAN POKE BOWL

40^{DT}

Riz, roquette, oignon, concombre, poivron, pomme, menthe fraîche, œuf, thon, sauce soja et mayo piquante à l'harissa

Rice, arugula, onion, cucumber, pepper, apple, fresh mint, egg, tuna, soy sauce and mayo with spicy harissa

O P So M

POKÉ VÉGÉTARIEN VEGETARIAN POKE BOWL

35^{DT}

Riz japonais, avocat, concombre, carottes râpées, laitue, sésame, sauce Teriyaki, mayo épicée

S So Su M **VEGAN**

CLUB SANDWICH AU POULET CHICKEN CLUB SANDWICH

35^{DT}

G O L So

CLUB SANDWICH AU THON TUNA CLUB SANDWICH

38^{DT}

G P O L So

EN SUITE...

MAIN COURSES

TAPAS À PARTAGER TAPAS TO SHARE 96^{DT}/2PERSONNES

Crevettes à l'ail, seiche crousti, fritures de petits poissons, ailerons caramélisés aux grains de sésame, boulettes de bnédek, bruschetta tomate basilic
Garlic prawns, crispy cuttlefish, fish cracklings, buffalo wings, bnédek meat balls, tomato-basil bruschetta
P S So C Mo G M

SPAGHETTIS AUX FRUITS DE MER SEAFOOD SPAGHETTIS 62^{DT}

P C Mo G

RISOTTO SAFRANÉ AUX FRUITS DE MER ET GINGEMBRE FRAIS SAFFRON RISOTTO WITH SEAFOOD AND FRESH GINGER 65^{DT}

P C Mo L

PENNE À L'ARRABIATA ARRABIATA PENNE 41^{DT}

G So L **VEGAN**

ALLERGÈNES

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

SUR LE GRILL ON THE GRILL

BEEF BURGER BARBECUE SAUCE 48^{DT}

L G So S M

CHICKEN BURGER CHEDDAR SAUCE 45^{DT}

G L So S M

DEMI-POULET BRAISÉ BRAISED HALF CHICKEN 52^{DT}

Aux herbes de Provence, colaslow, et pommes de terre wedges
With Provence herbs, colaslow and potato wedges
M So Su

MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF BEEF TENDERLOIN MEDALLION 65^{DT}

Sauce au poivre
Pepper sauce
So G L

CÔTE À L'OS PRIME BEEF RIB 85^{DT}

Légumes grillés façon tian, jus réduit au romarin
Tian-style grilled vegetables, rosemary sauce
M So G L

CREVETTES ROYALES GRILLÉES (4 PIÈCES) GRILLED KING PRAWNS 79^{DT}

(4 PIECES)
C So

POISSON FRAIS FRESH FISH SELON MARCHÉ / BASED ON THE MARKET P So

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

- Frites
- French fries
- So
- Pomme de terre au four
- Baked potato
- L
- Légumes grillés
- Grilled vegetables
- So
- Tastira maison
- Tunisian tastira
- So O
- Spaghetti ail et fines herbes
- Garlic spaghetti
- L G

ALLERGÈNES

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

UN DESSERT À NE PAS RÂTER!

DESSERTS

COUPE DE GLACES
ET SORBETS AU CHOIX
ICE CREAM & SORBETS

L N

29^{DT}

CHEESECAKE LOTUS®
CITRON, COULIS DE NOISETTES
**LOTUS® CHEESECAKE, LEMON,
HAZELNUT COULIS**

L N G So

29^{DT}

ARCHITEXTURES CHOCOLAT
SATILIA® 62% CACAO
**SATILIA® 62% CACAO CHOCOLATE
DESSERT**

L N O G So

29^{DT}

CHARLOTTE AUX FRUITS,
MASCARPONE ET FROMAGE BLANC
**CHARLOTTE WITH FRUITS,
MASCARPONE AND CREAM CHEESE**

L O G

29^{DT}

ASSIETTES DE FRUITS DÉCOUPÉS
SEASONAL FRUIT PLATTER

35^{DT}