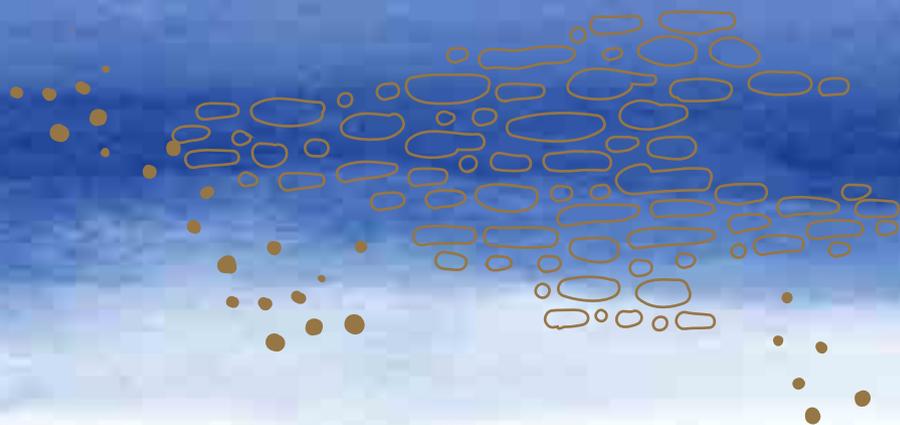
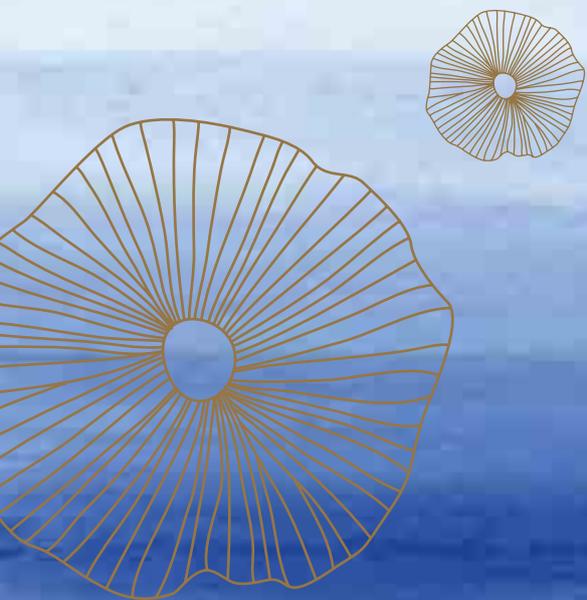




**K**  
kamilah  
— cuisine du monde —



# POUR COMMENCER

## CEVICHE DE DAURADE

Mesclun du potager

36<sup>DT</sup>

## TOMATES EN DEUX TEXTURES

Confites aux pignons et en purée, crevettes Panko

38<sup>DT</sup>

## PLAT TUNISIEN

### VERSION « LA BADIRA »

Roquette, Slouk de felfel au carvi, Ommok Houria, espuma de thon et son œuf mraouba, sauce aux influences de Nabeul

29<sup>DT</sup>

## TARTE FINE

### AUX LÉGUMES MÉDITERRANÉENS

Légumes cuits façon tian sur sa fine pâte feuilletée, sauce vierge aux condiments, compotée d'oignons façon pissaladière et basilic frais

29<sup>DT</sup>

## TAPAS À PARTAGER

(2 PERSONNES)

80<sup>DT</sup>/2 PERSONNES

Crevettes à l'ail, seiches crousti, friture de petits poissons, ailerons bongo, boulettes de bnédek, bresaola tomate-olive

## SALADE QUINOA AUX AGRUMES - VEGAN -

Carpaccio de betteraves rôties, roquette

29<sup>DT</sup>

## LA CÉSAR SELON « CÉSAR », CHIPS DE FIGUES

• Au blanc de poulet



31<sup>DT</sup>

• Aux crevettes



38<sup>DT</sup>

## CARPACCIO DE BŒUF

Nectar de citron et sorbet parmesan

39<sup>DT</sup>





## DU CÔTÉ DE SAIGON

### HA KAO

Raviolis vietnamiens aux crevettes cuits à la vapeur

38<sup>DT</sup>

### NEMS

Mini rouleaux de printemps farcis et frits,  
à enrouler dans la laitue et la menthe fraîche

• Aux légumes   - VEGAN -

28<sup>DT</sup>

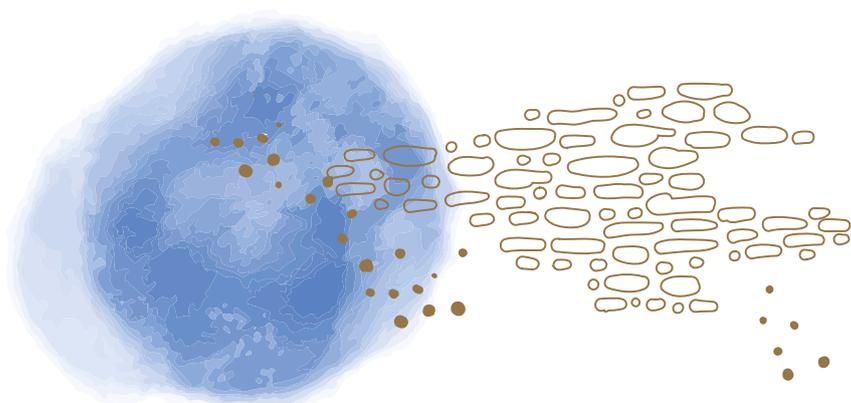
• Au poulet  

31<sup>DT</sup>

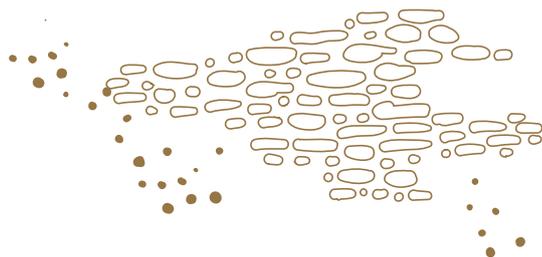
### SALADE ASIATIQUE

À la roquette et au bœuf, sauce cacahuètes

34<sup>DT</sup>



EN  
SUITE



## SELON VENTS ET MARÉES

**POULPE À LA GALICIENNE**  **59<sup>DT</sup>**  
Au paprika et à l'huile d'olive,  
pommes de terre en robe des champs

**DAURADE ROYALE**    **55<sup>DT</sup>**  
**EN DEUX VALSES**  
Duxelles champignons et pommes, nuage de choux fleur,  
pomme de terre charlot et jus de poulet corsé

**PAVÉ DE SAUMON**      **62<sup>DT</sup>**  
**EN CROUTE DE SÉSAME**  
Caviar d'aubergine aux noix et piment de Cayenne,  
spaghettis de courgette, sauce moutarde et miel

**SAINT PIERRE EN MARINIÈRE**      **62<sup>DT</sup>**  
**D'ASPERGES ET ORANGES**  
Chapelure de lotte fumée, nuage de petit pois,  
et poire au vin blanc

**FRICASSÉ DE FRUITS DE MER**     **59<sup>DT</sup>**  
Bronzé à la salamandre, salsa parmesan



# LA PLANCHETTE DU CHEF BOUCHER

## CONFIT DE CANARD MAISON 52<sup>DT</sup> AUX AROMATES

Purée façon Robuchon, jus de cuisson réduit  
et son ail en chemise

## L'AGNEAU EN DEUX FAÇONS 56<sup>DT</sup>

- Côtelette à la plancha, petits pois,  
carotte baby et navet adouci
- Épaule effilochée,  
purée et champignons

## L'INCONTOURNABLE 62<sup>DT</sup> FILET DE BŒUF

Simplement snacké, émulsion de champignons,  
pomme de terre Joël, ravioles frits et carottes glacées

## COTÉ ITALIE

## LINGUINE AUX LÉGUMES 37<sup>DT</sup> Salsa mozzarella fumée

## SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER 54<sup>DT</sup> Et coquillages

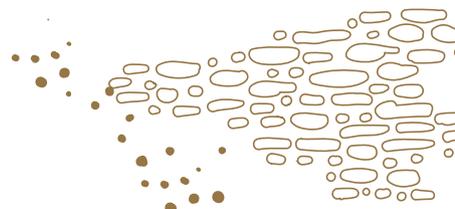
## RISOTTO FORESTIER 48<sup>DT</sup> À LA CRÈME DE MASCARPONE Poêlée de champignons frais au beurre moussoux et huile de truffe au parmesan

## ASIAN WOK

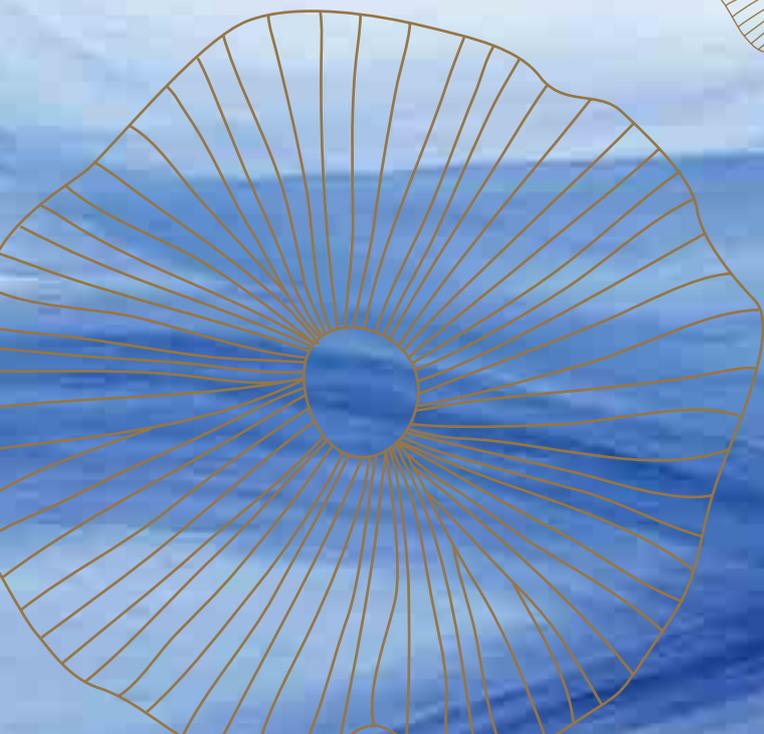
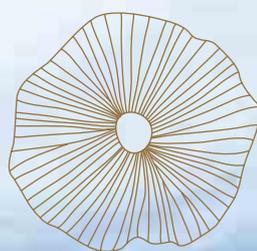
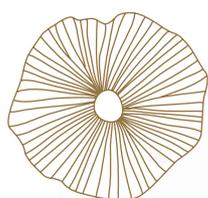
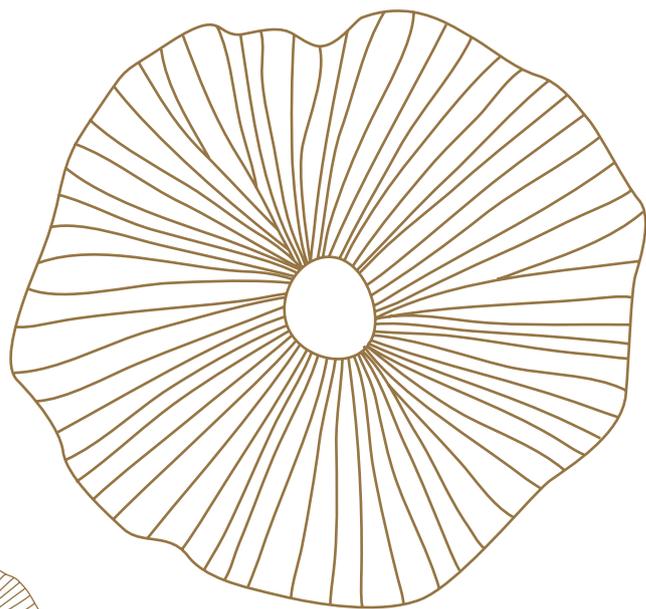
## AUX LÉGUMES CROQUANTS - VEGAN - 34<sup>DT</sup>

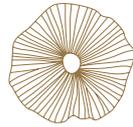
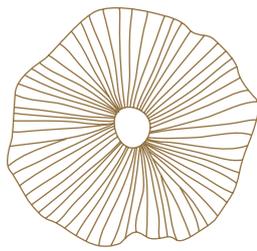
## AU POULET 42<sup>DT</sup>

## À L'ÉMINCÉ DE BŒUF 52<sup>DT</sup>



LES  
DESSERTS





**PISTACHIO**      **29<sup>DT</sup>**  
Crème de croquants de pistaches à la fleur de sel,  
compote de fruits rouges à la cardamone

**VERRINE DE CITRON ET SA CRÈME LÉGÈRE**     **29<sup>DT</sup>**  
Crème citron, croustillant aux fruits rouges,  
cacahuète et pistaches croquants

**TIRAMISU DES MÉDICIS**    **29<sup>DT</sup>**  
Et son mélange de Mascarpone, café et cacao

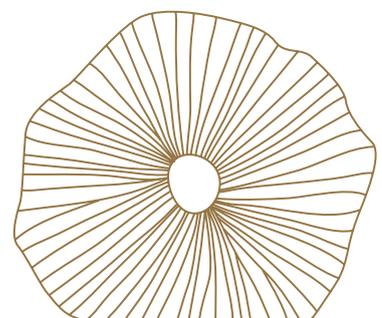
**CRÈME BRULÉE AU GÉRANIUM**     **29<sup>DT</sup>**  
Bachkoutou aux graines de Nigél

**SPHÈRE CHOCOLAT SURPRISE**      **29<sup>DT</sup>**  
De chez Valrhona®, mousse aux noisettes  
et croustillants aux fruits rouges

**MILLE FEUILLES**    **- VEGAN -** **29<sup>DT</sup>**  
À la mousse de chocolat et aux fruits de saison

**TARTE TATIN DE NORMANDIE**     **29<sup>DT</sup>**  
Pommes chaudes, sauce caramel au beurre salé  
et boule de glace à la vanille

**ASSIETTE DE FRUITS DÉCOUPÉS**     **29<sup>DT</sup>**  
Crumble aux agrumes sauce fromage blanc  
et pointe de coulis de citron acidulé, quenelle de sorbet aux  
fruits et ses tuiles croustillantes





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  
\*\*\*\*\*

