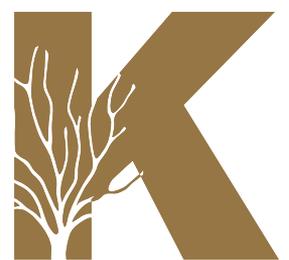


SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS DANSENT EN UN FESTIN,

ÉPICES ET PARFUMS TISSENT UN VOYAGE SANS FIN,

CHAQUE BOUCHÉE RACONTE UN BOUT DE DESTIN.



kamilah  
— cuisine du monde —

«Je vous invite à un voyage culinaire où les saveurs du monde subliment les trésors de la Tunisie : des produits frais, des associations audacieuses et une cuisine pensée pour éveiller vos sens.»

Bonne dégustation !  
Ramzi Bouguila, Chef Exécutif

## POUR COMMENCER

<b>SOUPE TOM YAM</b> <i>Aux crevettes, champignons, lait de coco à la coriandre fraîche et au piment de Nabeul</i> C G S So	44 <sup>DT</sup>
<b>SALADE CÉSAR</b> <i>À l'œuf poché et crumble au parmesan</i> - Au poulet mariné M P Mo N O L G - Aux crevettes en croustilles M P C Su O L G So	42 <sup>DT</sup> 48 <sup>DT</sup>
<b>SALADE BURRATA &amp; ROQUETTE</b> VEGETARIEN <i>Carpaccio de tomates du Cap Bon marinées au pesto de roquette, crème de mandarine, crumble au curry noir et réduction balsamique</i> L N Su	45 <sup>DT</sup>
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> VEGETARIEN <i>Verdures croquantes et vinaigrette miel moutarde</i> M Mo L G So	38 <sup>DT</sup>
<b>L'ŒUF PARFAIT</b> VEGETARIEN <i>Aux asperges grillées, brisures de noisettes concassées, émulsion de parmesan et pousses d'épinards rôties au poivre mignonette</i> O N L So	38 <sup>DT</sup>
<b>PLAT TUNISIEN VERSION «LA BADIRA»</b> TUNISIAN CUISINE <i>Roquette, Slouk de fefel au carvi, Ommok Houria, espuma de thon et son œuf mraouba, sauce aux influences de Nabeul</i> P O L	38 <sup>DT</sup>
<b>BEYROUTH LOVER</b> VEGETARIEN/VEGAN <i>Houmous à l'huile de sésame, tomates, concombres et oignons croquants, vinaigrette de citron et paprika, toasts de pain libanais</i> S G	38 <sup>DT</sup>
<b>GYOZA</b> <i>Ravioli japonais poêlé en forme de chausson</i> - Légumes VEGAN/VEGETARIEN G S So - Crevettes et champignons parfumés à la truffe G S So P C	38 <sup>DT</sup> 44 <sup>DT</sup>
<b>NEMS</b> <i>Mini rouleaux de printemps frits à enrouler dans la laitue et la menthe fraîche</i> - Légumes VEGAN/VEGETARIEN So - Au poulet, sauce Nuoc-mâm P So	34 <sup>DT</sup> 38 <sup>DT</sup>
<b>TAPAS À PARTAGER (pour 2 personnes)</b> LOCALLY SOURCED <i>Chevrettes à l'ail, seiche crousti, fritures de petits poissons, ailerons caramélisés au sweet chili sauce, boulettes de bnédek, bruschetta tomate basilic</i> P C Mo O L G So	120 <sup>DT</sup>
<b>TARTARE DE SAUMON &amp; AVOCAT</b> <i>Légumes aux agrumes, sauce de yaourt épicée aux grains de céréales</i> P L S	49 <sup>DT</sup>
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> <i>À l'huile de truffe, roquette et copeaux de parmesan</i> L So	48 <sup>DT</sup>
<b>CARPACCIO DE POULPE</b> LOCALLY SOURCED <i>Au paprika fumé du Sahel, vinaigrette de yuzu, rémoulade de pommes, huile d'olive extra vierge</i> Mo M O So	51 <sup>DT</sup>
<b>CEVICHE DE DAURADE</b> LOCALLY SOURCED <i>Parfumé au piment d'Espelette, guacamole d'avocat et chips d'herbettes</i> P	44 <sup>DT</sup>
<b>FINE TARTELETTE</b> VEGAN/VEGETARIEN <i>Légumes glacés à la fleur de sel et au romarin, compotée d'oignons à la menthe, vinaigrette balsamique de dattes</i> G So Su N	35 <sup>DT</sup>
<b>HA KAO</b> <i>Raviolis chinois aux crevettes, cuits à la vapeur</i> S P C So	44 <sup>DT</sup>

## 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 Celeri / Lu Lupin

## ENSUITE

### ENTRE TERRE....

<b>FILET DE BŒUF</b> <b>LOCALLY SOURCED</b> <i>Dans l'esprit d'un chateaubriand, sauce périgourdine au foie gras, tomate à la provençale et purée de pomme de terre à la truffe (Possibilité de remplacer la sauce périgourdine par une sauce au poivre)</i> L	79 <sup>DT</sup>
<b>AGNEAU PRESSÉ</b> <b>LOCALLY SOURCED</b> <i>Cuit à basse température et parfumé à la réglisse, boulghour aux petits légumes, haricots verts et tomates cerise à l'huile de basilic</i> G L	71 <sup>DT</sup>
<b>CUISSE DE CANARD CONFITE</b> <b>LOCALLY SOURCED</b> <i>Risotto forestier, mesclun d'herbettes et jus de cuisson Marengo</i> L	68 <sup>DT</sup>

### ET MER

<b>PAVÉ DE SAUMON À LA QUIBERONNAISE</b> <i>Aux infusions de citron et gingembre, asperges rôties au bacon de bœuf, caviar d'aubergine, émulsion de poisson à la badiane</i> P L	78 <sup>DT</sup>
<b>FILET DE LOUP EN CROUTE D'HERBES</b> <b>LOCALLY SOURCED</b> <i>Riz noir façon risotto, potimarron rôti, condiment tomate pignon, jus de volaille corsé</i> P N L M	64 <sup>DT</sup>
<b>SAINT-PIERRE POÊLÉ</b> <i>Enroulé aux algues, velouté de poisson citronné à la vanille, légumes du moment façon ratatouille</i> P L	78 <sup>DT</sup>
<b>COCOTTE DE LA MER</b> <b>LOCALLY SOURCED</b> <i>Gratinée de fruits de mer au parmesan, salsa de tomate au piment de Cayenne</i> P C Mo Su L G	65 <sup>DT</sup>
<b>PLANCHA DE LOTTE</b> <i>Lamelles de canard fumé, haricots verts façon niçoise et bouillon au lait de coco et pamplemousse</i> P L	71 <sup>DT</sup>
<b>LA PÊCHE DU JOUR</b> <b>LOCALLY SOURCED</b>	PRIX SELON MARCHÉ



### AU FIL DES VOYAGES...

#### LE WOK

- Aux légumes croquants <b>VEGAN/VEGETARIEN</b>	S So	44 <sup>DT</sup>
- Au poulet <b>LOCALLY SOURCED</b>	P Mo A G So	54 <sup>DT</sup>
- Au filet de bœuf <b>LOCALLY SOURCED</b>	P Mo A G So	62 <sup>DT</sup>
- Aux crevettes <b>LOCALLY SOURCED</b>	P Mo A G C So	69 <sup>DT</sup>

#### RISOTTO SAFRANÉ AUX PÉTONCLES ET CREVETTES

À la crème de mascarpone et pistils de safran, huile de truffe au parmesan C L

71<sup>DT</sup>

#### RAVIOLI MAISON ÉPINARD ET RICOTTE **VEGETARIEN**

Sauce beurre de sauge aux éclats de noisettes G L O So N

55<sup>DT</sup>

#### RIGATONI MARE E MONTI **LOCALLY SOURCED**

Sauce rosée parfumée au citron vert, crevettes et champignons frais C L G So

69<sup>DT</sup>

#### SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER **LOCALLY SOURCED**

Coquillages parfumés au citron vert et jus de crustacés C Mo G

69<sup>DT</sup>

#### NOUILLES DE RIZ AUX LÉGUMES **VEGAN/VEGETARIEN**

Tomate cerise, carotte, courgette, oignon, aubergine, champignons, pousse de soja, fines herbes S So

44<sup>DT</sup>

#### 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 Celeri / Lu Lupin



**ARDOISE DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS**

LOCALLY SOURCED L N Su

50<sup>DT</sup>

**TARTE TATIN DE NORMANDIE**

*Pommes chaudes, sauce caramel au beurre salé et boule de glace à la vanille* N O L G

32<sup>DT</sup>

**TOUT CHOCOLAT DÉSTRUCTURÉ**

*Espuma au chocolat lacté, croustillant aux noisettes, streusel vanille et namelaka chocolat blanc 33% cacao de chez Valrhona®* O L G N Su

32<sup>DT</sup>

**POMME D'AMOUR**

*Croquant aux fruits rouges et financier à la pistache* O L G N So Su

32<sup>DT</sup>

**SABLÉ BRETON AU CITRON**

*Crème d'amandes au basilic, mousse au chocolat blanc et au citron, glaçage en trompe-l'œil* O L G N So Su

32<sup>DT</sup>

**TIRAMISU**

*Préparation surprise : café, mascarpone et cacao* O L G

32<sup>DT</sup>

**BROWNIE MOELLEUX AUX NOIX**

*Caramel chaud au beurre salé, quenelle de glace au fromage blanc* N O L G So

32<sup>DT</sup>

**FINGER CHOCOLAT FRAMBOISE VEGAN**

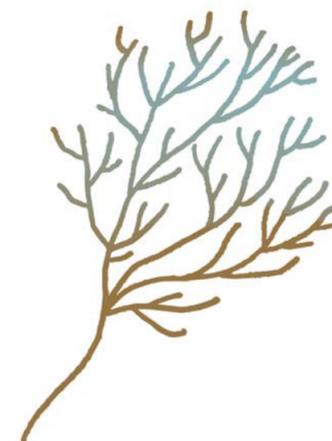
*À la framboise et mousse au chocolat 33% cacao de chez Valrhona®*  
G N So Su

32<sup>DT</sup>

**ASSIETTE DE FRUITS DÉCOUPÉS** LOCALLY SOURCED

*Tuile croustillante, chips de fruits de saison et quenelle de sorbet au citron* N O L G

35<sup>DT</sup>



**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 Celeri / Lu Lupin



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



LEADING  
HOTELS®