

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.

«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

SOUPE TOM YAM	44 ^{DT}
<i>Aux crevettes, champignons, lait de coco à la coriandre fraîche et au piment de Nabeul</i> C G S So P	
SALADE CÉSAR	
<i>À l'œuf poché et crumble au parmesan</i>	
- Au poulet mariné	44 ^{DT}
- Aux crevettes en cromesquis	49 ^{DT}
SALADE BURRATA & ROQUETTE VEGETARIEN	47 ^{DT}
<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 G	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD VEGETARIEN	39 ^{DT}
<i>Verdures croquantes et vinaigrette miel moutarde</i> M Su L G	
PLAT TUNISIEN VERSION «LA BADIRA» TUNISIAN CUISINE	41 ^{DT}
<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 So Su	
GYOZA	
<i>Ravioli japonais poêlé en forme de chausson</i>	
- Légumes	38 ^{DT}
- Crevettes et champignons parfumés à la truffe	44 ^{DT}
CARPACCIO DE BETTERAVES VEGETARIEN	35 ^{DT}
<i>Mi-cuit à la fleur de sel, crème de fromage frais acidulée aux herbes, noix caramélisées, vinaigrette d'agrumes aux grains de chia</i> L N M Su	

NEMS

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

- Légumes **VEGAN** **G So**

41^{DT}

- Au poulet, sauce Nuoc-mâm **G P So**

44^{DT}

TAPAS À PARTAGER (pour 2 personnes) **LOCALLY SOURCED**

120^{DT}

Chevrettes à l'ail, seiche crousti, fritures de petits poissons, ailerons caramélisés au sweet chili sauce, boulettes de bnédek, bruschetta tomate basilic **P C Mo O L G So M Su**

TARTARE DE SAUMON & AVOCAT

53^{DT}

Légumes aux agrumes, sauce de yaourt épicée aux grains de céréales **P L S**

CARPACCIO DE BŒUF

51^{DT}

À l'huile de truffe, roquette et copeaux de parmesan **L N**

CARPACCIO DE POULPE **LOCALLY SOURCED**

56^{DT}

Au paprika fumé du Sahel, vinaigrette de yuzu, rémoulade de pommes, huile d'olive extra vierge **Mo M O So Su**

CEVICHE DE DAURADE **LOCALLY SOURCED**

46^{DT}

Parfumé au piment d'Espelette, guacamole d'avocat et chips d'herbettes **P**

AUBERGINES FUMÉES FAÇON CAPONATA **VEGAN**

35^{DT}

Au miso parfumé au citron vert et basilic, quinoa croquant, focaccia aux olives & tomates séchées **G So Su**

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....

FILET DE BŒUF **LOCALLY SOURCED** 85^{DT}

Dans l'esprit d'un chateaubriand, tomate à la provençale et purée de pomme de terre à la truffe

(Possibilité de remplacer la sauce périgourdine par une sauce au poivre) **L G**

AGNEAU PRESSÉ **LOCALLY SOURCED** 75^{DT}

Cuit à basse température et parfumé à la réglisse, boulghour

aux petits légumes, haricots verts et tomates cerise à l'huile de basilic **G L**

CONFIT DE CANARD **LOCALLY SOURCED** 78^{DT}

Risotto forestier, mesclun d'herbettes et jus de cuisson Marengo **L**

JARRET DE BOEUF CONFIT **LOCALLY SOURCED** 75^{DT}

Aux herbes de Provence, mille-feuille de pomme de terre fondante,

crumble aux noisettes et nuage de basilic frais **N O So G L**

ET MER

PAVÉ DE SAUMON À LA QUIBERONNAISE 81^{DT}

Aux infusions de citron et gingembre, asperges rôties au bacon de bœuf, caviar d'aubergine, émulsion de poisson à la badiane **P L**

FILET DE LOUP EN CROUTE D'HERBES **LOCALLY SOURCED** 69^{DT}

Riz noir façon risotto, potimarron rôti, condiment tomate pignon,

jus de volaille corsé **P N L M G Su**

SAINT-PIERRE POÊLÉ 81^{DT}

Enroulé aux algues, brunoise de pomme de terre façon risotto,

parmesan et mousseline de celeri **P L Ce**

COCOTTE DE LA MER **LOCALLY SOURCED** 65^{DT}

Gratinée de fruits de mer au parmesan, salsa de tomate au piment de Cayenne **P C Mo Su L G**

ROUGET DE ROCHE SNACKÉ **LOCALLY SOURCED** 69^{DT}

Tataki de potiron, purée de patates douces, pointe de nori et haricots verts **P L S**

LA PÊCHE DU JOUR **LOCALLY SOURCED** PRIX SELON MARCHÉ



LE WOK DE RIZ

- Aux légumes croquants **VEGAN** S So A G 44^{DT}
- Au poulet **LOCALLY SOURCED** Mo A So S G 57^{DT}
- Au filet de bœuf **LOCALLY SOURCED** Mo A So S G 65^{DT}
- Aux crevettes **LOCALLY SOURCED** Mo A So S G 71^{DT}

RISOTTO SAFRANÉ AUX PÉTONCLES ET CREVETTES

À la crème de mascarpone et pistils de safran, huile de truffe au parmesan C L Mo 75^{DT}

RIGATONI MARE E MONTI **LOCALLY SOURCED**

Sauce rosée parfumée au citron vert, crevettes et champignons frais C L G So 69^{DT}

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER **LOCALLY SOURCED**

Coquillages parfumés au citron vert et jus de crustacés C Mo G 72^{DT}

NOUILLES DE RIZ AUX LÉGUMES **VEGAN**

Tomate cerise, carotte, courgette, oignon, aubergine, champignons, pousse de soja, fines herbes S So G 44^{DT}

GNOCCHIS MAISON **VEGETARIEN**

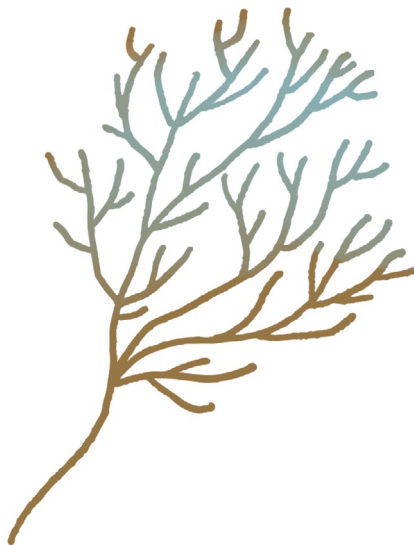
Aux champignons sauvages, émulsion d'ail et poudre d'orange séchées G L O 44^{DT}

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 So G	50 ^{DT}
TARTE TATIN DE NORMANDIE <i>Pommes chaudes, sauce caramel au beurre salé et boule de glace à la vanille</i> N O L G	32 ^{DT}
TOUT CHOCOLAT DÉSTRUCTURÉ <i>Espuma au chocolat lacté, croustillant aux noisettes, streusel vanille et namelaka chocolat blanc 33% cacao de chez Valrhona®</i> O L G N So	32 ^{DT}
TIRAMISU <i>Préparation surprise : café, mascarpone et cacao</i> O L G	32 ^{DT}
BROWNIE MOELLEUX AUX NOIX <i>Caramel chaud au beurre salé, quenelle de glace au fromage blanc</i> N O L G So	32 ^{DT}
FINGER CHOCOLAT FRAMBOISE VEGAN <i>À la framboise et mousse au chocolat 33% cacao de chez Valrhona®</i> G N So	32 ^{DT}
ASSIETTE DE FRUITS DÉCOUPÉS LOCALLY SOURCED VEGAN <i>Tuile croustillante, chips de fruits de saison et quenelle de sorbet au citron</i> N So	35 ^{DT}
CRÈME CATALANE <i>Infusée aux pistils de safran et vanille bourbon, grains de pavot et pointe de gel d'agrumes</i> L O N	32 ^{DT}
CANNOLI AU CITRON VERT <i>Fromage frais, infusion miel au romarin et quenelle de glace à la vanille</i> G L O N	32 ^{DT}



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®