CONTINENT
kamilah
cuisine du monde
N
W
E
S

Pour Commencer

Salade César
À l'œuf poché et crumble au parmesan :

- Au poulet mariné — 42DT
  M P Mo N O L G
- Aux crevettes en cromesquis — 48DT
  M P C SU O L G So

Tian de légumes méditerranéens — 33DT
Marinés au pesto, marmelade de tomates et compotée d'oignons façon pissaladière à la chlorophylle de menthe
So VEGAN

Salade de chèvre chaud — 35DT
Verdures croquantes
et vinaigrette miel moutarde
M Mo L G So VEGETARIEN

Ceviché de daurade — 40DT
Parfumé au piment d'Espelette,
guacamole d'avocat et chips d'herbettes
P LOCALLY SOURCED

Carpaccio de boeuf — 45DT
À l'huile de truffe, roquette
et copeaux de parmesan
L So

Plat tunisien version "La Badira" — 35DT
Roquette, Slouk de felfel au carvi,
Ommok Houria, espuma de thon
et son œuf mraouba, sauce aux
influences de Nabeul
P O L TUNISIAN SPECIALITY

Tapas à partager (2 pers) — 98DT/2PERSONNES

Crevettes à l'ail, seiche crousti, fritures de petits poissons, ailerons caramélisés aux grains de sésame, boulettes de bnédek, bruschetta tomate basilic

P C Mo O L G So LOCALLY SOURCED

Salade quinoa aux agrumes — 33DT

Carpaccio de betteraves rôties et roquette

VEGAN

Tartare de saumon frais à l'aneth — 49DT

Copeaux de noisettes à l'huile de sésame, espuma de fromage frais et croquant de légumes

P N S L

Ha Kao — 45DT

Raviolis vietnamiens aux crevettes, cuits à la vapeur

S P C So

Nems

Mini rouleaux de printemps à enrouler dans la laitue et la menthe fraiche

- Aux légumes — 32DT
  So VEGAN
- Au poulet et sauce Nuoc-mâm — 35DT
  P So

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

Ensuite...

Selon Vents et Marées

Filet de loup en croute d'herbes — 60DT
Déclinaison de potimarron, condiments tomate pignon et jus de volaille corsé
M P Mo L G LOCALLY SOURCED

Poulpe à la galicienne — 85DT
Au paprika et à l'huile d'olive, pomme de terre en robe des champs
C LOCALLY SOURCED

Pavé de saumon à la Quiberonnaise — 73DT
Aux infusions de citron et gingembre, asperges rôties au bacon de bœuf, caviar d'aubergine, émulsion de poisson à la badiane
P L

Lotte au chorizo de bœuf — 73DT
Suc de crevettes au poivron de piquillo, tartare de tomate à l'œuf poché
P O L So LOCALLY SOURCED

Saint-Pierre poêlé — 73DT
Au beurre de soja, tagliatelles de légumes aux algues, sauce au beurre blanc et œufs de saumon
P L So

Cocotte de fruits de mer — 65DT
Gratinée au parmesan, salsa de tomate au piment de Cayenne
P C Mo Su L G LOCALLY SOURCED

La planchette du Chef boucher

Cuisse de canard confite — 65DT
Mousseline de pomme de terre au foie gras, mesclun d'herbettes et jus de cuisson réduit au vin rouge
L

Filet de boeuf aux cèpes — 73DT
Compotée d'oignon, purée de patates douces, jus de cuisson corsé au romarin
L LOCALLY SOURCED

Tagliata de bœuf — 65DT
Roquette et copeaux de parmesan, réduction balsamique
L LOCALLY SOURCED

Agneau pressé — 69DT
Cuit à basse température parfumé à la réglisse, boulghour aux petits légumes, pousses d'épinard et tomate cerise à l'huile de basilic
G L LOCALLY SOURCED

Blanc de poulet laqué soja et miel — 52DT
Crème d'ail et légumes du soleil à l'étouffée, jus réduit au thym
So LOCALLY SOURCED

Côté Italie

Spaghetti aux fruits de mer — 65DT
Coquillages parfumé au citron vert et jus de crustacés
C Mo G LOCALLY SOURCED

Risotto Forestier — 53DT
À la crème de mascarpone, poêlée de champignons sauvages et huile de truffe au parmesan
L VEGETARIEN

Gnocchis au Gorgonzola — 49DT
À la crème et noix de pécan
N L O G VEGETARIEN

Asian Wok

Aux légumes de saison — 41DT
S So VEGAN

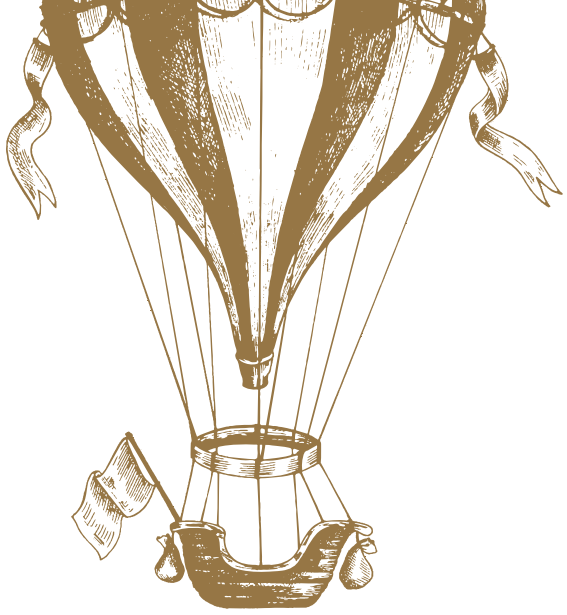
Au poulet — 52DT
P Mo A G So

Au filet de boeuf — 59DT
P Mo A G So

Nouilles de riz aux légumes croquants — 41DT
Tomate cerise, carotte, courgette, oignon, aubergine, champignons, pousses de soja, fines herbes
S So 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



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

Les Desserts

Ardoise de fromages de nos régions — 50DT
L N LOCALLY SOURCED

Pistachio — 32DT
Crème de croquants de pistaches à la fleur de sel, compote de fruits rouges à la cardamome
N O L G So

Cheesecake San Sebastián — 32DT
Sauce chocolat jivara 40% de chez Valrhora(R), boule de glace aux fruits rouges
L O So N

Tiramisu — 32DT
Au café, mascarpone et cacao
O L G

Crème brulée au géranium — 32DT
Bachkoutou aux graines de Nigel
N O L G

Brownie moelleux aux noix — 32DT
Caramel chaud au beurre salé, quenelle de glace au fromage blanc
N O L G So

Mille-feuille — 32DT
À la mousse de chocolat et aux fruits de saison
O G So VEGAN

Tarte Tatin de Normandie — 32DT
Pommes chaudes, sauce caramel au beurre salé et boule de glace à la vanille
N O L G

Assiette de fruits découpés — 32DT
Tuile croustillante, chips de fruits de saison et quenelle de sorbet citron
N O L G LOCALLY SOURCED