



kamilah

— cuisine du monde —



LES
ENTRÉES

CEVICHÉ DE POISSON À LA CORIANDRE FRAÎCHE   **33^{DT}**
Huile d'olive et zeste de citron

PLAT TUNISIEN VERSION « LA BADIRA »    **27^{DT}**
Roquette, Slouk de felfel au carvi, Ommok Houria, espuma de thon et son œuf mraouba, sauce aux influences de Nabeul

TARTE FINE AUX LÉGUMES MÉDITERRANÉENS    **27^{DT}**
Légumes cuits façon tian sur sa fine pâte feuilletée, sauce vierge aux condiments, compotée d'oignons façon pissaladière et basilic frais

SALADE SCANDINAVE    **35^{DT}**
Cubes de saumon frais grillés, laitue et légumes croquants, vinaigrette balsamique au miel

DIM SUM VAPEUR      **35^{DT}**
Raviolis asiatiques aux crevettes, cuits à la vapeur, sweet chili sauce

TAPAS À PARTAGER    **70^{DT}/2PERSONNES**
(MIN. 2 personnes)
Crevettes sautées, calamars dorés, friture de petits poissons, boulettes de viande, bruschetta de tomate et basilic, ailerons de poulet

LENTILLES VEGGIE     **28^{DT}**
Lentilles rouges à la coriandre fraîche, tomate cerise, avocat et mozzarella au basilic

CARPACCIO DE BŒUF  **34^{DT}**
Aux câpres, fraîcheur de jeunes pousses et son trait d'huile d'olive Chaïbi de la région Menzel Bou Zalfa

RAVIOLES ÉPINARD ET RICOTTE    **34^{DT}**
Sautées à l'ail, huile d'olive et sauge

SALADE CÉSAR AUX CREVETTES      **35^{DT}**
Crevettes croustillantes, sablé aux anchois et brisures d'olives noires au parmesan, œuf cuit à 64 degrés et fines herbes

DÉCLINAISON AUTOUR DU SAUMON FUMÉ     **39^{DT}**
Avec ses blinis et sa crème acidulée, gravlax parfumé à l'aneth et perles citron poivre

SALADE THAI BEEF   **31^{DT}**
Sur lit de crudités, boeuf épicé à la coriandre et à la menthe fraîches, sauce citron et cacahuètes



LES
PLATS

SPAGHETTIS AUX LÉGUMES CROQUANTS    **34^{DT}**
Tomate cerise, carotte, courgette, oignon, aubergine, fines herbes, parmesan

SPAGHETTIS AUX FRUITS DE MER     **49^{DT}**
Jus de crustacés et roquette fraîche

POULPE À LA GALICIENNE  **56^{DT}**
Au paprika et à l'huile d'olive, pommes de terre en robe des champs

RISOTTO FORESTIER   **45^{DT}**
À LA CRÈME DE MASCARPONE
Poêlée de champignons frais au beurre moussoux et huile de truffe au parmesan

CONFIT DE CANARD MAISON AUX AROMATES  **49^{DT}**
Purée façon Robuchon, jus de cuisson réduit et son ail en chemise

BOEUF AU WOK     **45^{DT}**
Légumes, lait de coco, sauce soja aux cacahuètes

PAD THAÏ AUX CREVETTES     **49^{DT}**
Nouilles de riz sautées à la coriandre fraîche et aux oeufs, crevettes, champignons, germes de soja et cacahuètes

DAURADE SNACKÉE       **49^{DT}**
OU EN CROÛTE VIENNOISE
Légumes de saison à la plancha

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ      **56^{DT}**
À la moutarde et au miel sur lit de poireaux au curry, asperges au beurre rance

RÔTI D'AGNEAU     **49^{DT}**
Parfumé à la menthe et cuit à basse température, couscous aux fruits secs et à la fleur d'oranger

GRATIN DE LA MÉDITERRANÉE      **56^{DT}**
Fruits de mer, champignons, jus de crustacés, aneth, gratinés à la crème et au fromage

L'INCONTOURNABLE FILET DE BŒUF   **56^{DT}**
Aux cèpes et cuit à basse température, jus corsé au poivre et mikado de pommes de terre aux éclats de morilles



LES
DESSERTS

SPHÈRE CHOCOLAT SURPRISE  **29^{DT}**
De chez Valrhona®, mousse aux noisettes et croustillants aux fruits rouges

GLACES ET SORBETS AU CHOIX  **22^{DT}**

CRÈME BRULÉE AU GÉRANIUM  **27^{DT}**
Bachkoutou aux graines de Nigél

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON  **27^{DT}**
Crumble aux agrumes sauce fromage blanc et pointe de coulis de citron acidulé, quenelle de sorbet aux fruits et ses tuiles croustillantes

FRIGOLO FRAISE  **27^{DT}**
À la crème d'amande, granité au citron et menthe fraîche

L'INCONTOURNABLE TIRAMISU  **29^{DT}**
Et son mélange de Mascarpone, café et cacao

TARTE AUX 3 CHOCOLATS VALRHONA®  **29^{DT}**
Crouillant praliné et sorbet cacao

CHEESECAKE AU CITRON  **27^{DT}**

TARTE TATIN DE NORMANDIE  **27^{DT}**
Pommes chaudes, sauce caramel au beurre salé et boule de glace à la vanille



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



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD