

VÉGÉTARIEN

## LES ALLERGÈNES



SÉSAMES



MOUTARDE



POISSONS



CRUSTACÉS



MOLLUSQUES



SULFITE



ARACHIDES



FRUITS  
À COQUES



LAIT ET PRODUITS  
LAIERS



GLUTEN



SOJA



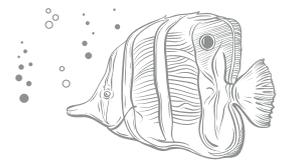
OVOPRODUITS



CÉLERI



LUPIN



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



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®





## *Les entrées*



**CEVICE DE POISSON À LA CORIANDRE FRAÎCHE**   31<sup>DT</sup>  
Huile d'olive et zeste de citron

**PLAT TUNISIEN VERSION « LA BADIRA »**    25<sup>DT</sup>  
Roquette, Slouk de fefel au carvi, Ommok Houria, espuma de thon et son œuf mraouba, sauce aux influences de Nabeul

**TARTE FINE AUX LÉGUMES MÉDITERRANÉENS**    23<sup>DT</sup>  
Légumes cuits façon tian sur sa fine pâte feuilletée, sauce vierge aux condiments, compotée d'oignons façon pissaladière et basilic frais

**SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS**    35<sup>DT</sup>  
Cubes de saumon frais grillés, vinaigrette balsamique au miel

**TOURELLE DE THON ROUGE**  31<sup>DT</sup>  
Macéré au zeste et jus d'agrumes, lit de guacamole d'avocat et salade d'herbette

**TAPAS À PARTAGER**    32<sup>DT</sup>/PERSONNE  
( MIN. 2 PERSONNES )  
Crevettes sautées, calamars dorés, friture de petits poissons, boulettes de viande, bruschetta de tomate et basilic, ailerons de poulet

**TOMATE MOZZARELLA « LA BADIRA »**   32<sup>DT</sup>  
Mozzarella « Di Bufala » au pesto de basilic et petit jardin d'herbette aux copeaux de parmesan

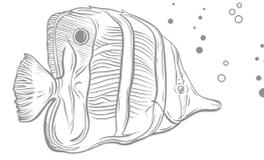
**CARPACCIO DE BŒUF**  32<sup>DT</sup>  
Aux câpres, fraîcheur de jeunes pousses et son trait d'huile d'olive Chaïbi de la région Menzel Bou Zalfa

**CARPACCIO DE CREVETTES ET CHAMPIGNONS**  35<sup>DT</sup>  
Mariné à l'huile d'olive parfumée au citron, brindille d'aneth et fleur de sel

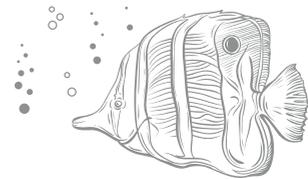
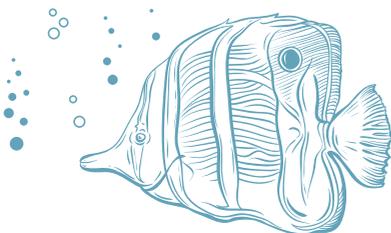
**SALADE CÉSAR AUX CREVETTES**      32<sup>DT</sup>  
Crevettes croustillantes, sablé aux anchois et brisures d'olives noires au parmesan, œuf cuit à 64 degrés et fines herbes

**DÉCLINAISON AUTOUR DU SAUMON FUMÉ**     35<sup>DT</sup>  
Avec ses blinis et sa crème acidulée, gravlax parfumé à l'aneth et perles citron poivre

**FRUITS DE MER CUIITS MARINÉS**   32<sup>DT</sup>  
Légumes grillés et herbes aromatiques



# Les plats



## SPAGHETTIS AUX LÉGUMES CROQUANTS ET COPEAUX DE PARMESAN



29<sup>DT</sup>

Tomate cerise, carotte, courgette, oignon, aubergine, fines herbes, parmesan

## SPAGHETTIS AUX FRUITS DE MER



45<sup>DT</sup>

Jus de crustacés et roquette fraîche

## RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI



45<sup>DT</sup>

Sauce rosée tomates fraîches et crème fleurette au basilic et parmesan

## RISOTTO FORESTIER À LA CRÈME DE MASCARPONE



45<sup>DT</sup>

Poêlée de champignons frais au beurre moussoux  
et huile de truffe au parmesan

## CONFIT DE CANARD MAISON AUX AROMATES



45<sup>DT</sup>

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

## BOEUF AU WOK



41<sup>DT</sup>

Légumes, lait de coco, sauce soja aux cacahuettes

## MI-CUIT DE THON ROUGE



49<sup>DT</sup>

À la plancha et aux sésames, Maassem aux câpres allégés à la ricotta,  
maki au thon et feuilles d'algues marines, redkha en sauce rafraichissante

## DAURADE SNACKÉE À LA HAMMAMÉTOISE



49<sup>DT</sup>

Légumes de saison et spaghetti à l'aioli

## PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ



53<sup>DT</sup>

À la moutarde et au miel sur lit de poireaux au curry, asperges au beurre rance

## CARRÉ D'AGNEAU POÊLÉ



49<sup>DT</sup>

Assaisonnement klaya à l'eau de fleur d'oranger, coucous aux fruits secs

## FILET DE SAINT PIERRE CUIT À L'UNILATÉRAL



53<sup>DT</sup>

sur sa peau croustillante, ail et huile d'olive, émulsion noisette

## L'INCONTOURNABLE FILET DE BŒUF

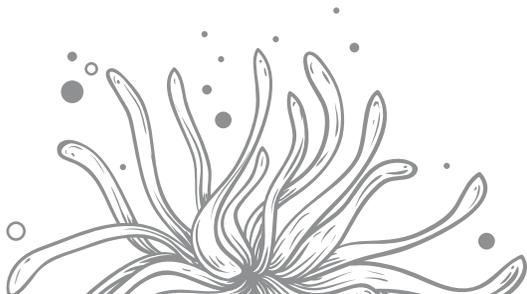
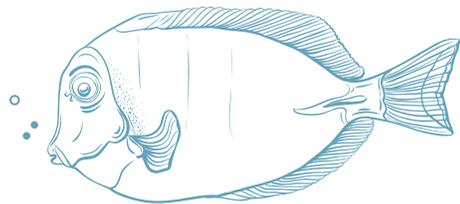
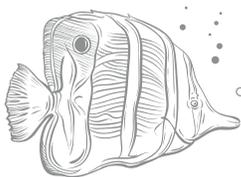


53<sup>DT</sup>

Aux cèpes et cuit à basse température, jus corsé aux trois poivres  
et mikado de pommes de terre aux éclats de morilles



# *Les desserts*



**CAFÉ GOURMAND,**    19<sup>DT</sup>  
Panacota cappuccino, tuile aux amandes, meringue et bille de bsissa

**GLACES ET SORBETS AU CHOIX**   19<sup>DT</sup>

**CRÈME BRULÉE AU GÉRANIUM**     22<sup>DT</sup>  
Bachkoutou aux graines de Nigél

**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON**     25<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

**FRAISES EN VERRINE**  22<sup>DT</sup>  
Granité citron et crème acidulée

**L'INCONTOURNABLE TIRAMISU**     28<sup>DT</sup>  
Et son mélange de Mascarpone, café et cacao

**TARTE AUX 3 CHOCOLATS VALRHONA®**      28<sup>DT</sup>  
Croustillant praliné et sorbet cacao

**CHEESECAKE AU CITRON**     25<sup>DT</sup>