



La Chechyia

Restaurant traditionnel tunisien

La Kesra d'Élisa

Galette Tunisienne

La Kesra est un pain rond et plat traditionnel de Tunisie, et aussi appelé galette traditionnelle tunisienne.

Transcendant les classes sociales et les générations, ce pain se distingue par ses ingrédients basiques mais choisit l'excellence dans sa simplicité.

Cheffe Élisa a souhaité revisiter cette recette et la propose farcie avec beaucoup de gourmandise et de générosité.

Pourquoi la Kesra est populaire en Tunisie ?

La popularité de la Kesra en Tunisie ne se dément pas, principalement grâce à sa facilité de préparation et son adaptabilité. Parfaite pour accompagner de nombreux plats, de la soupe au ragoût, elle joue un rôle central dans la cuisine tunisienne. En outre, elle tient une place affective dans le cœur des Tunisiens, rappelant des souvenirs de repas en famille et des traditions transmises à travers les âges. Son goût unique et sa texture moelleuse la rendent incontournable.



Kesra salée

Sauces au choix

Harissa, Mayonnaise, Tunisienne (sauce tomate mijotée aux oignons et à l'ail)

Supplément sauce 0,50 €

Supplément fromage 0,90 €

Supplément oeuf 1,90 €

Kesra fromage fondu 5,90 €

Type Vache qui Rit

Kesra végétarienne 6,90 €

Fromage frais, concombre, tomate, oignon, persil, huile d'olive

Kesra thon 7,90 €

Thon, fromage frais, gruyère, persil, pomme de terre

Kesra poulet 8,90 €

Poulet, crème fraîche parfumé au curcuma, gruyère, persil, oignon, sauce au choix

Kesra boeuf 9,90 €

Boeuf, gruyère, persil, poivrons et oignons mijotés aux épices orientales, sauce au choix

Kesra Mezze 7,90 €

Kesra nature accompagnée de 4 petits mezze : purée de piment, tapenades olives noires & olives vertes, houmous

Kesra sucrée

Kesra confiture 3,90 €

Fraise, framboise, abricot, grenade ou figue

Kesra Chamiyia 3,90 €

Pâte de sésame

Kesra Nutella 5,90 €

Kesra Caramel beurre salé 5,90 €