

MENU

ENTRÉES

- . POIVRONS GRILLÉS ET ANCHOIS, MOUSSE CHÈVRE FRAIS** 9,00€
Grilled peppers and anchovies, fresh goat cheese mousse
- . OMEK HOURIA** 10,00€
Carrot salad with cumin and honey, hard-boiled egg En format plat: 16,00€
- . FRICASSÉE TUNISIENNE AU THON ROUGE, OEUF DUR ET POMMES DE TERRE** 12,00€
Tunisian fricassee with red tuna, egg and potatoes
- . TABOULÉ AU POULPE MARINÉ** 11,00€
Tabbouleh with marinated octopus En format plat: 18,00€
- . HOT DOG MERGUEZ ET CONFIT DE POIVRONS** 9,00€
Hot dog with merguez and pepper confit

PLATS

TERRE



- . MARKA JELBANA** 24,00€
Pea stew and beef meatballs
- . COUSCOUS AU POULET FERMIER** 22,00€
(SUPP + 6€ : 2 BOULETTES DE BOEUF AUX ÉPICES DOUCES OU 2 MERGUEZ)
Chicken Couscous (supp + €6: 2 beef meatballs with mild spices or 2 merguez sausages)
- . BROCHETTES D'AGNEAU ET PETITS FARÇIS TUNISIEN** 24,00€
Lamb chops and small Tunisian stuffed vegetables

MER



- . COUSCOUS AUX GAMBAS** 24,00€
Couscous with prawns
- . CHAKCHOUKA ET THON ROUGE GRILLÉ** 23,00€
Chakchouka and grilles bluefin tuna
- . SAUTÉ D'ENCORNETS À L'AIL, GRENAILLE, TOMATES SECHÉES ET OLIVES** 24,00€
Sautéed squid with garlic, new potatoes, sun-dried tomatoes and olives

DESSERTS

- . MICOOKIE - MIMAKROUT (PÉPITES DE CHOCOLAT, DATTES, SÉSAME ET MIEL)** 9,00€
Micookie - MiMakrout (chocolate chips, dates, sesame and honey)
- . TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES ET À LA ROSE** 12,00€
Red berries and rose tiramisu
- . CREME BRÛLÉE À LA PISTACHE** 10,00€
Pistachio crème brûlée