

Adra
Gastronomie
tunisienne

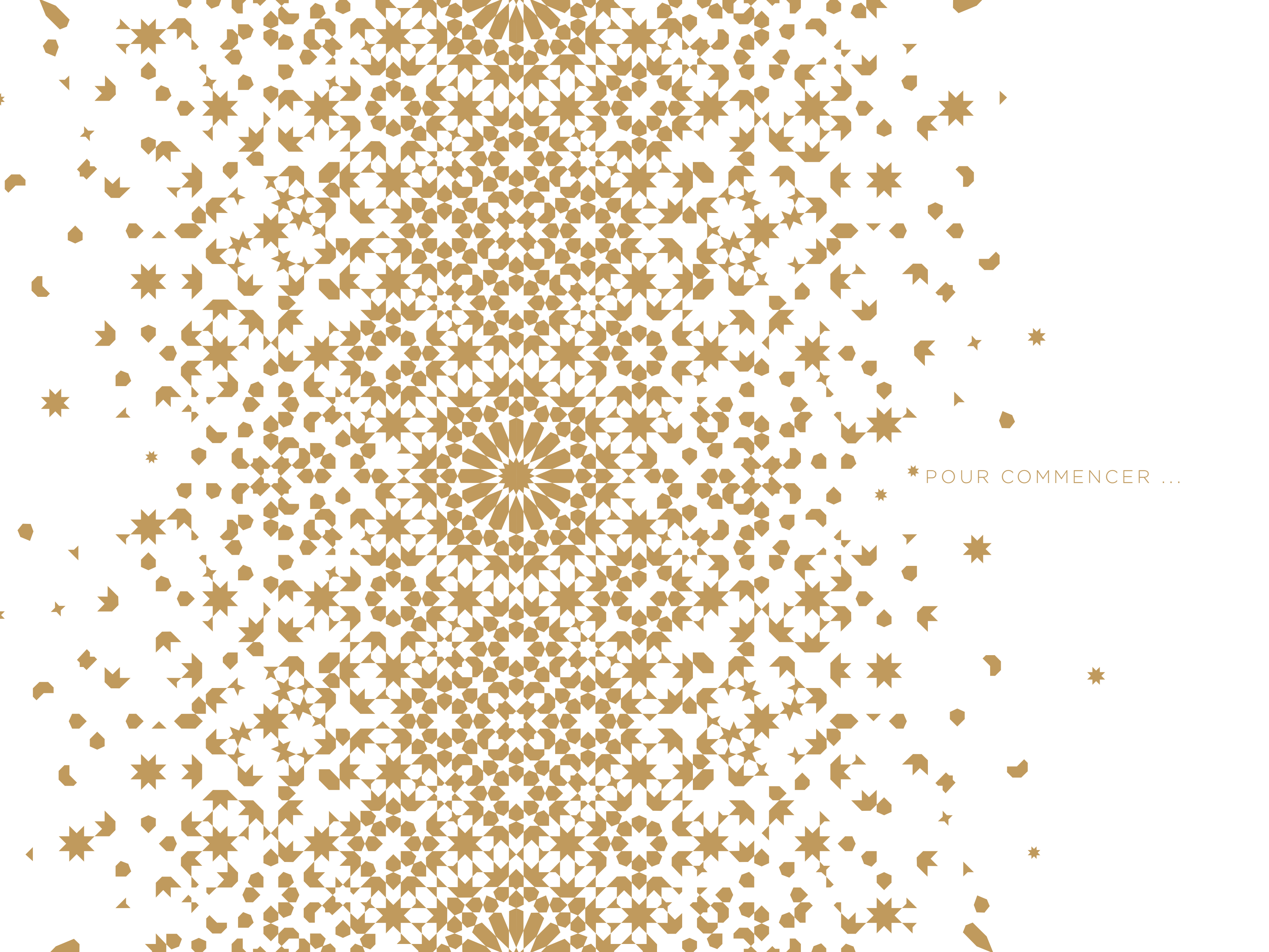


* MON APPROCHE ...

Mon approche de la gastronomie est plurielle : saveurs, senteurs, douceurs, inspiré par les odeurs et la lumière qui font l'essence de La Badira.

Je vous propose au sein de l'ADRA, une cuisine fusion , puisant son esprit des deux côtés des rives de la Méditerranée et issue des meilleurs produits locaux. Une gastronomie tunisienne réenchantée.

*Chef Slim
Bettarich*



* POUR COMMENCER ...



LES SIGNATURES

LES LÉGUMES DE SAISON FARCIS 22^{DT}
Au fromage blanc, épices d'antan et fruits secs, tombée de tomate à la coriandre.

LA TRADITIONNELLE MÉCHOUIA 25^{DT}
En mille-feuille, ricotta au parfum de coriandre, crémeux de thon aux olives noires, gelée fine de gazpacho aux herbes accompagnée de son petit jardin de légumes.

LE FOIE GRAS DE CANARD 39^{DT}
En croustilles à la mignonette de poivre et fleur de sel, charmoula aux dattes de Tozeur, nem au confit de canard et son caramel d'agrumes, trait à la confiture de fruits secs.

LA CREVETTE EN DÉCLINAISON 39^{DT}
* En tartare, parfumée à l'huile d'harissa et sauce kerkennaise
* En croustilles aux pétales de rose et amandes à la chapelure japonaise
* Rôtie à la fleur de sel et au « ras el hanout » maison

LA NOIX DE ST JACQUES 44^{DT}
Snackée, gratinée avec sa viennoise d'Osben, croustillant de bœuf bourguignon aux herbes fraîches infusées au gingembre frais, petite quenelle d'Azlouk de courgettes en deux cuissons.



LES ANCESTRALES

SALADE FONDOK EL GHALLA AU THON ET FROMAGE DE SAJNANE 17^{DT}

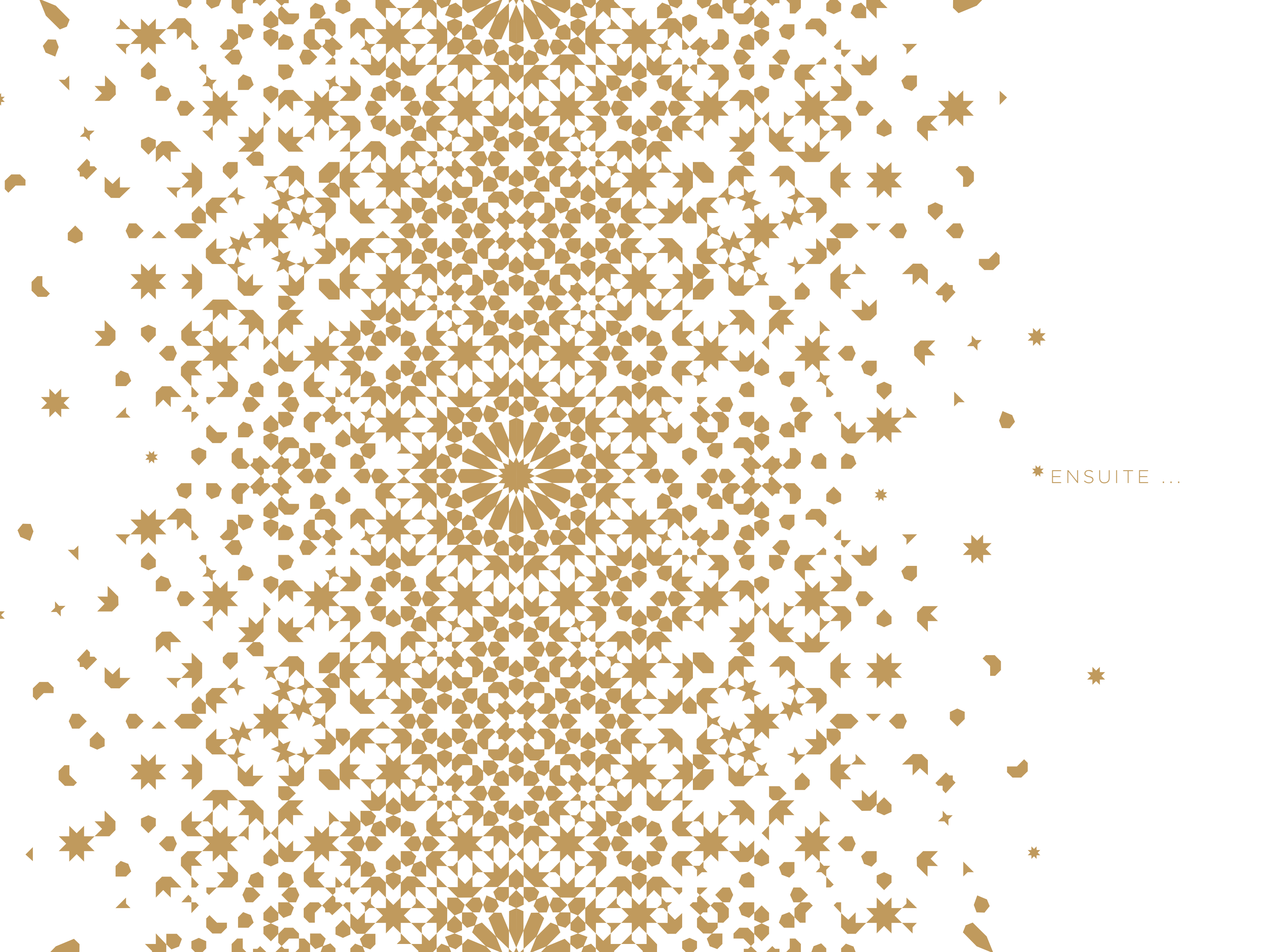
L'INCONTOURNABLE BRIK À L'ŒUF AU CHOIX 18^{DT}
* Thon et ricotta
* Chevretonne
* Viande

TCHICH BIL KARNIT 21^{DT}

TAJINE MALSOUKA DE CAILLE ET FOIES DE VOLAILLE CUIT AU TANJIR 21^{DT}

KAFTÉJIDES AGHLABITES TAILLÉ À LA MINUTE, ACCOMPAGNÉ DE SA « KLÉYA » 24^{DT}





* ENSUITE ...



LES SIGNATURES

L'AGNEAU DE LA RÉGION DE SIDI BOUZID 45^{DT}
Cuit pendant 7 heures à basse température façon gargoulette, crémeux de semoule légère infusée aux fruits secs, émulsion au romarin.

BARKOUKECH TOZEUROIS 48^{DT}
Aux poulpes, calamars, crevettes et seiches, dans un mélange créatif nord-sud.

LE FILET DE BŒUF 50^{DT}
Hargma de bœuf en croustillant gélifié au goût ancestral, tournedos poêlé aux baies, jus corsé aux extraits de fleur, trait de purée de loubia à la crème de mascarpone.

LA LANGOUSTE DE CAP ZBIB 80^{DT}
Saisie en carapace aux épices d'antan, risotto aux parfums de coucha de rouget façon bouillabaisse infusé au safran (300 grs).



LES ANCESTRALES

MLOUKHIA AUX JOUES DE BŒUF LHAM ERASS 39^{DT}

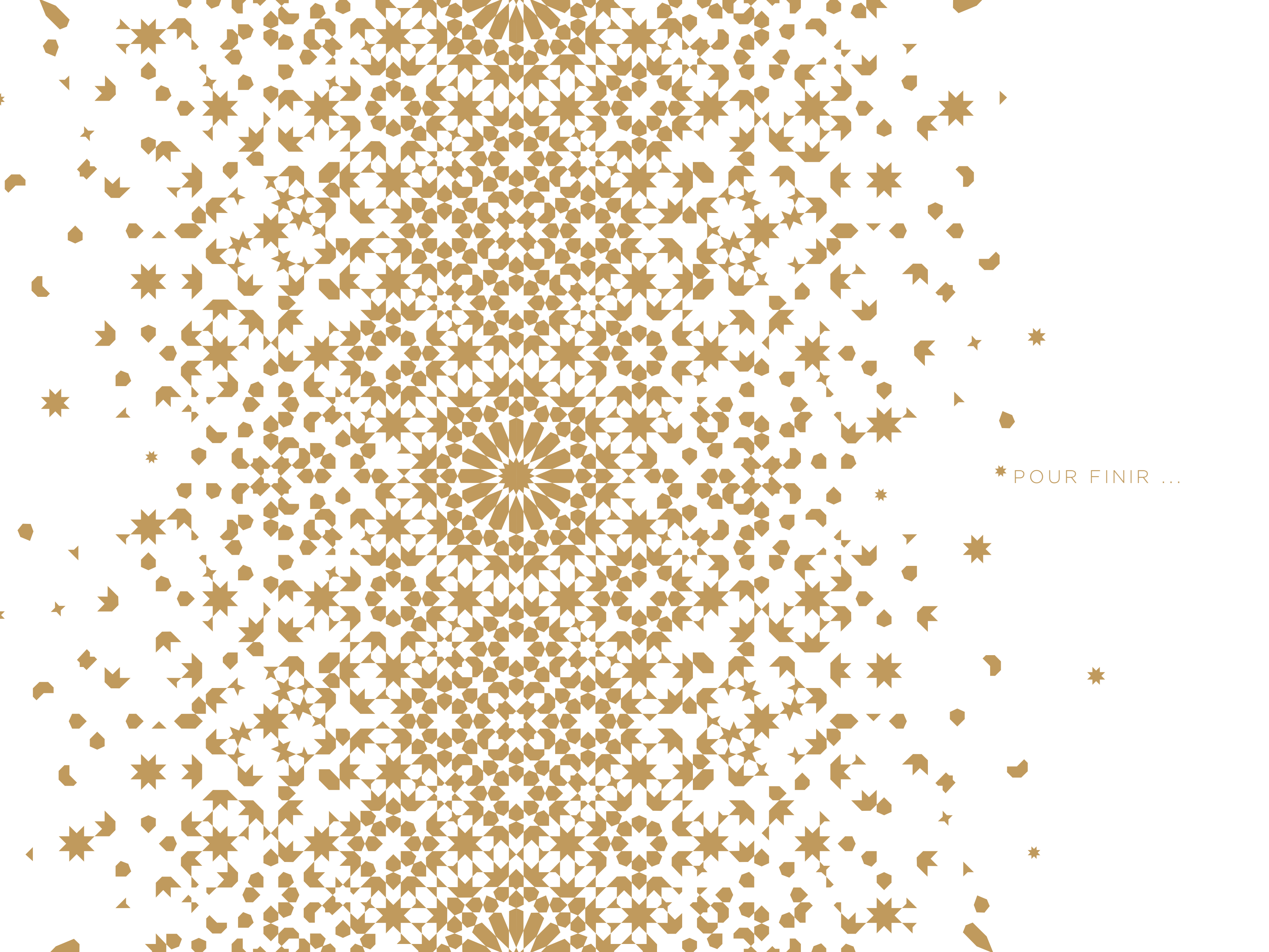
LAHMET DHOL AU THON, MHAMRA AU FROMAGE 45^{DT}

COUSCOUS DE L'ADRA
* Au osben façon Hammamet 39^{DT}
* À l'agneau 45^{DT}

**PAGRE OU MÉROU EN SEFSSARI PARFUMÉ
À L'ANETH ET AUX ÉCLATS DE CUMIN** 48^{DT}

**LES MACARONIS FELL AUX POISSONS
DU CAP BON PARFUMÉS AU LAURIER VERT** 48^{DT}





* POUR FINIR ...



LES SIGNATURES

PANNA COTTA EN VERRINE SENTEUR AU GÉRANIUM 24^{DT}

Confiture de tomates au basilic, crème légère façon zrigua, crumble au citron vert et sa quenelle de sorbet, gelée de menthe.

LE GRAND CRU CHOCOLAT DE CHEZ VALRHONA® 24^{DT}

MAHKOUKA À LA SEMOULE FINE ET FRUITS SECS 24^{DT}

Montée en mille-feuille, gelée de fruits rouges, mousse à la mangue, feuille de chocolat blanc et quenelle de glace à la « chémia ».

MACARON AUX AMANDES ET AUX ÉPICES 24^{DT}

Ganache à la bsissa, quenelle de glace aux éclats de nougat sauce caramel à la fleur de sel.

ELÉGANCE BLANCHE 24^{DT}

Aux noisettes et à la poudre d'or, signée La Badira.



LES ANCESTRALES

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS 22^{DT}

DÉCLINAISON DE ASSIDA ZGOUGOU, ZRIGA ET SON CIGARE DE SAMSA, MHALBIA AU LOUKOUM D'ABRICOTS 22^{DT}

KHOBSET BISCUIT FAÇON GRAND-MÈRE 22^{DT}

PARFAIT DE DATTES 22^{DT} Rfissa aux fruits secs, purée de houmous au miel d'eucalyptus.





La Badira



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

www.labadira.com