

Adra  
Gastronomie  
tunisienne

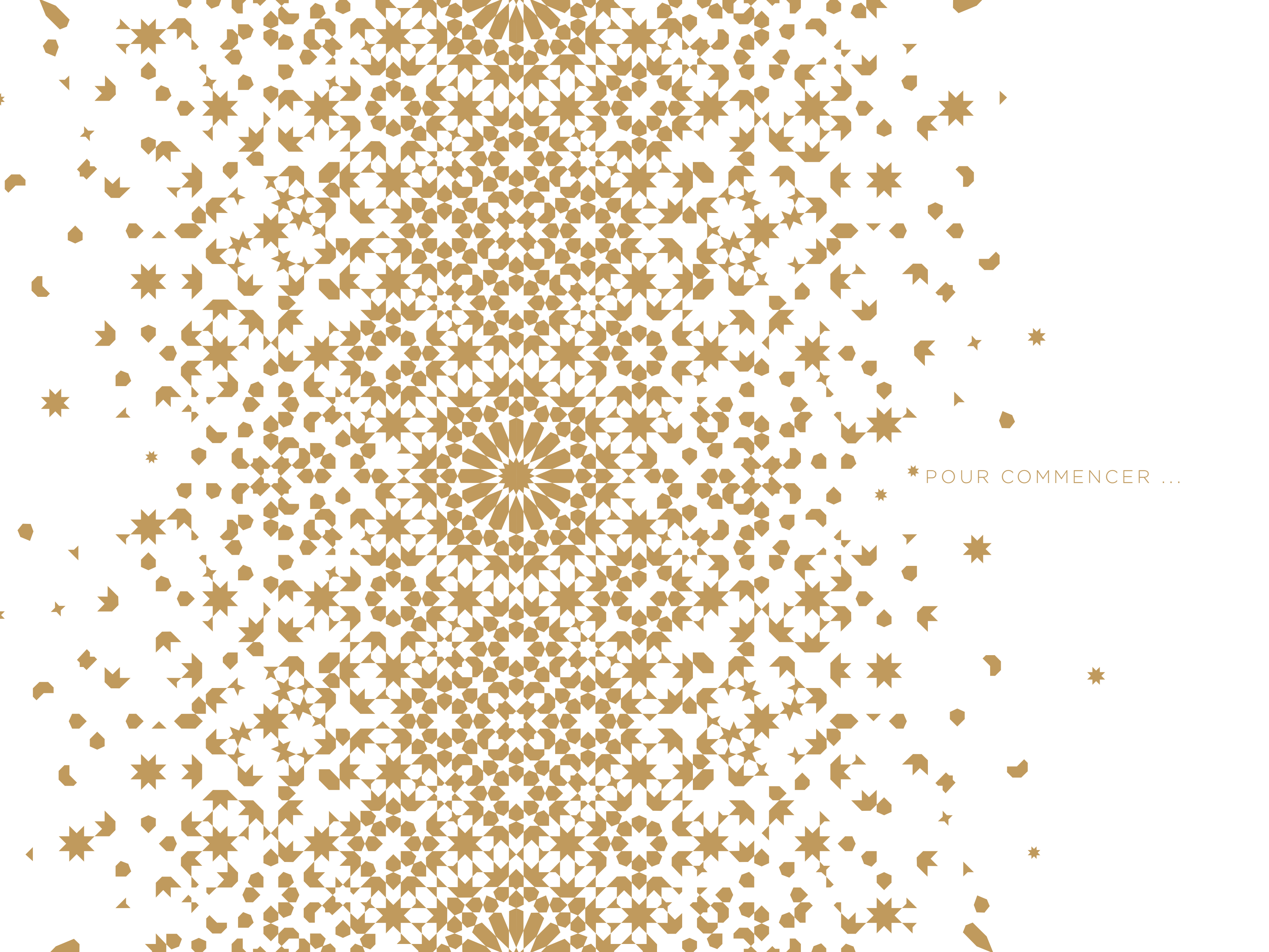


\* MON APPROCHE ...

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<sup>DT</sup>  
Au fromage blanc, épices d'antan et fruits secs, tombée de tomate à la coriandre.

**LA TRADITIONNELLE MÉCHOUIA** 25<sup>DT</sup>  
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<sup>DT</sup>  
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<sup>DT</sup>  
\* 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<sup>DT</sup>  
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<sup>DT</sup>

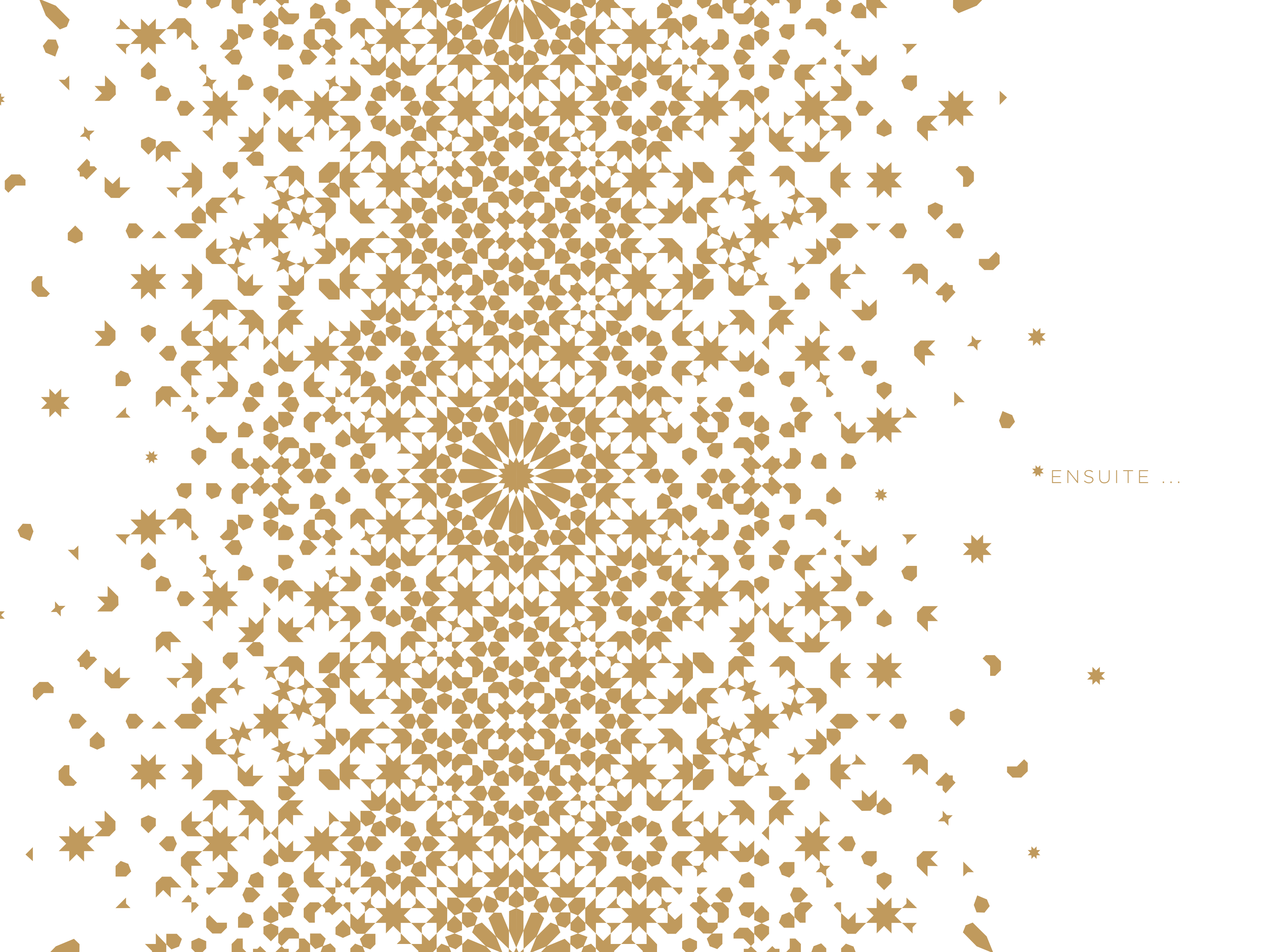
**L'INCONTOURNABLE BRIK À L'ŒUF AU CHOIX** 18<sup>DT</sup>  
\* Thon et ricotta  
\* Chevretonne  
\* Viande

**TCHICH BIL KARNIT** 21<sup>DT</sup>

**TAJINE MALSOUKA DE CAILLE ET FOIES DE VOLAILLE CUIT AU TANJIR** 21<sup>DT</sup>

**KAFTÉJIDES AGHLABITES TAILLÉ À LA MINUTE, ACCOMPAGNÉ DE SA « KLÉYA »** 24<sup>DT</sup>





\* ENSUITE ...



## LES SIGNATURES

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

**BARKOUKECH TOZEUROIS** 48<sup>DT</sup>  
Aux poulpes, calamars, crevettes et seiches, dans un mélange créatif nord-sud.

**LE FILET DE BŒUF** 50<sup>DT</sup>  
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<sup>DT</sup>  
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<sup>DT</sup>

**LAHMET DHOL AU THON, MHAMRA AU FROMAGE** 45<sup>DT</sup>

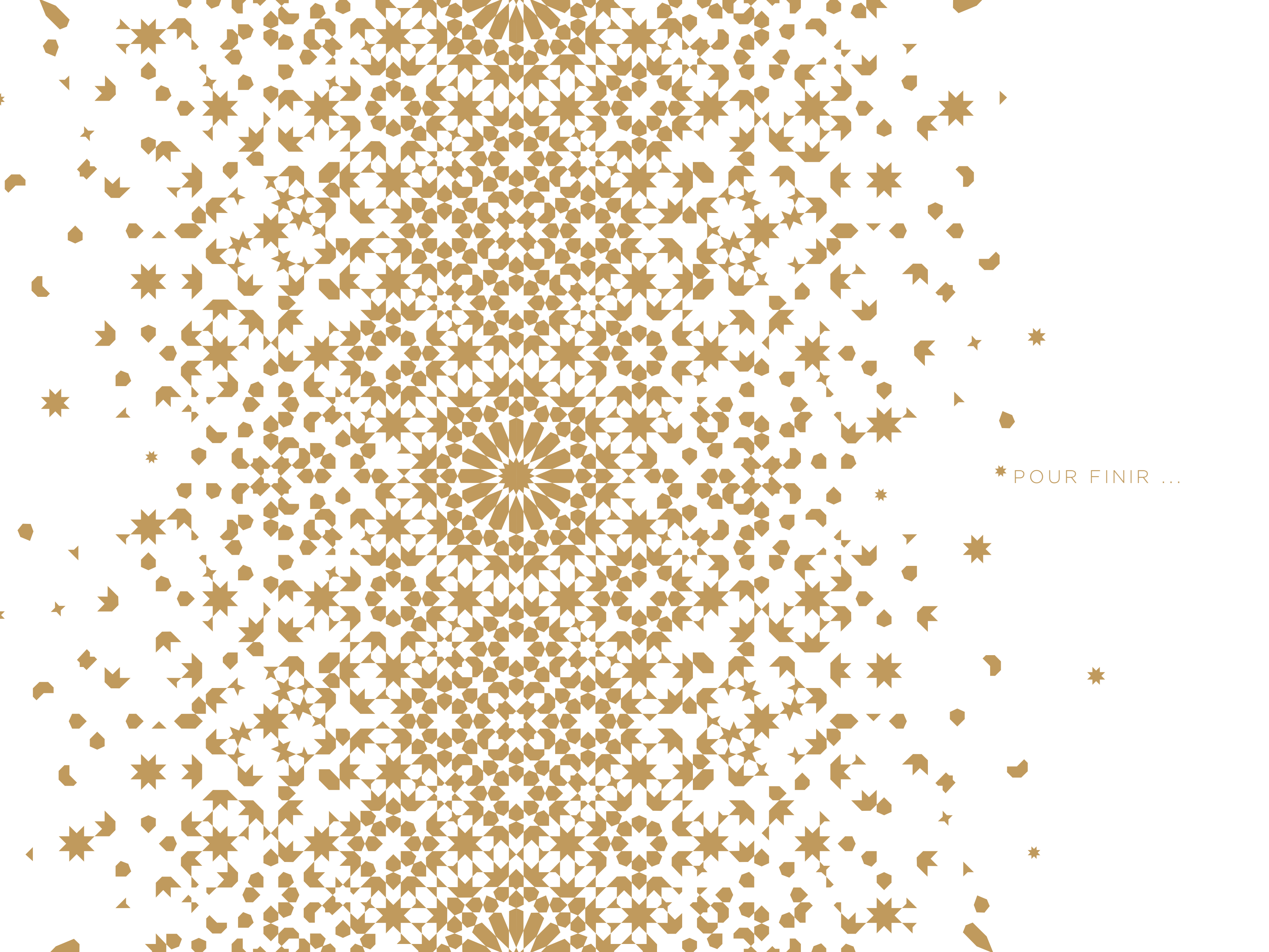
**COUSCOUS DE L'ADRA**  
\* Au osben façon Hammamet 39<sup>DT</sup>  
\* À l'agneau 45<sup>DT</sup>

**PAGRE OU MÉROU EN SEFSSARI PARFUMÉ  
À L'ANETH ET AUX ÉCLATS DE CUMIN** 48<sup>DT</sup>

**LES MACARONIS FELL AUX POISSONS  
DU CAP BON PARFUMÉS AU LAURIER VERT** 48<sup>DT</sup>







\* POUR FINIR ...



## LES SIGNATURES

### PANNA COTTA EN VERRINE SENTEUR AU GÉRANIUM 24<sup>DT</sup>

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<sup>DT</sup>

### MAHKOUKA À LA SEMOULE FINE ET FRUITS SECS 24<sup>DT</sup>

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<sup>DT</sup>

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

### ELÉGANCE BLANCHE 24<sup>DT</sup>

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



## LES ANCESTRALES

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS 22<sup>DT</sup>

### DÉCLINAISON DE ASSIDA ZGOUGOU, ZRIGA ET SON CIGARE DE SAMSA, MHALBIA AU LOUKOUM D'ABRICOTS 22<sup>DT</sup>

### KHOBSET BISCUIT FAÇON GRAND-MÈRE 22<sup>DT</sup>

### PARFAIT DE DATTES 22<sup>DT</sup> Rfissa aux fruits secs, purée de houmous au miel d'eucalyptus.







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



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

[www.labadira.com](http://www.labadira.com)