



Adra

Gastronomie
tunisienne



VÉGÉTARIEN

LES ALLERGÈNES



SÉSAMES



MOUTARDE



POISSONS



CRUSTACÉS



MOLLUSQUES



SULFITE



ARACHIDES



FRUITS
À COQUES



LAIT ET PRODUITS
LAI TIERS



GLUTEN



SOJA



OVOPRODUITS



CÉLERI



LUPIN



La Badira



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



* POUR COMMENCER ...



LES SIGNATURES

LA TRADITIONNELLE MÉCHOUIA    26^{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  30^{DT}
En cromesquis 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 cromesquis aux pétales de rose et amandes à la chapelure japonaise
* Rôtie à la fleur de sel et au « ras el hanout » maison

RAVIOLES FRAICHES       30^{DT}
D'HUITRES DE BIZERTE
et oeufs de saumon, bouillon iodé et émulsionné





LES ANCESTRALES

SALADE FRAICHEUR      26^{DT}
aux légumes de saisons et au fromage de Sejnane

L'INCONTOURNABLE BRIK À L'ŒUF AU CHOIX 19^{DT}

* Thon et ricotta     

* Chevrette     

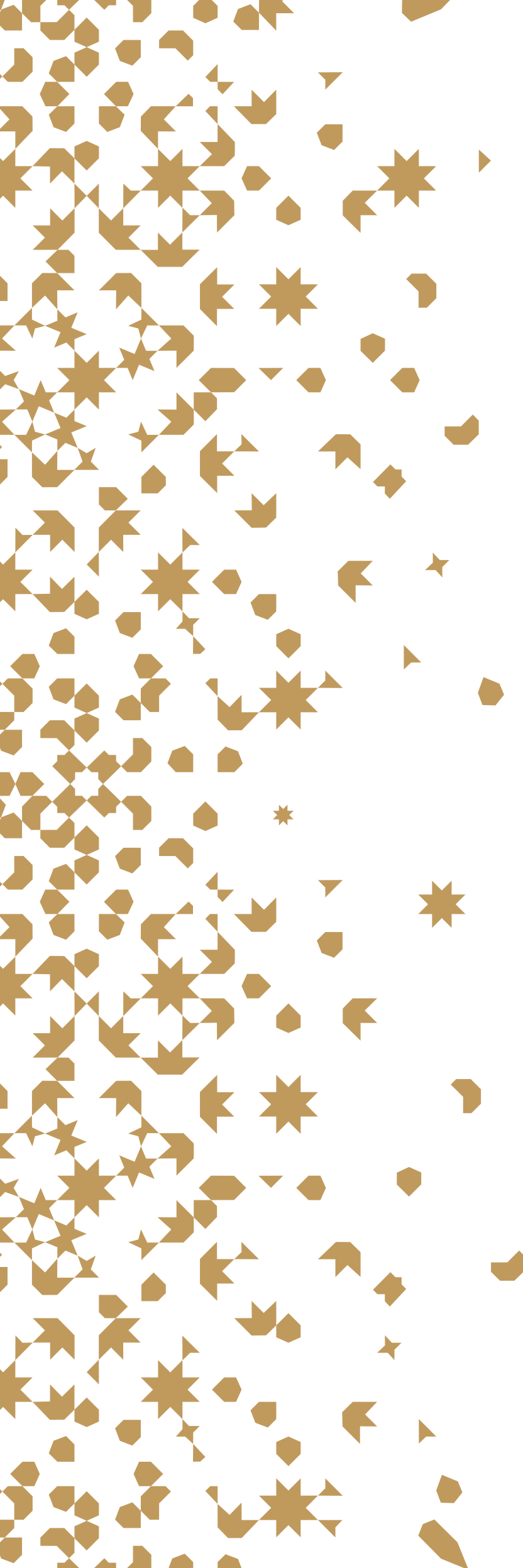
* Viande   

TCHICH BIL KARNIT    26^{DT}

SALADE DE POULPES  32^{DT}
et pommes de terre au paprika, huile d'olive du Sahel

OJJA TYPIQUE DE NABEUL    29^{DT}
à l'oeuf et aux crevettes





* ENSUITE ...





LES SIGNATURES

L'AGNEAU     48^{DT}
DE LA RÉGION DE SIDI BOUZID
Cuit pendant 7 heures à basse température façon gargoulette, crémeux de semoule légère infusée aux fruits secs, émulsion au romarin.

BARKOUKECH TOZEUROIS     54^{DT}
Aux poulpes, calamars, crevettes et seiches, dans un mélange créatif nord-sud.

LE FILET DE BŒUF   54^{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   95^{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  42^{DT}
aux joues de bœuf lham erass

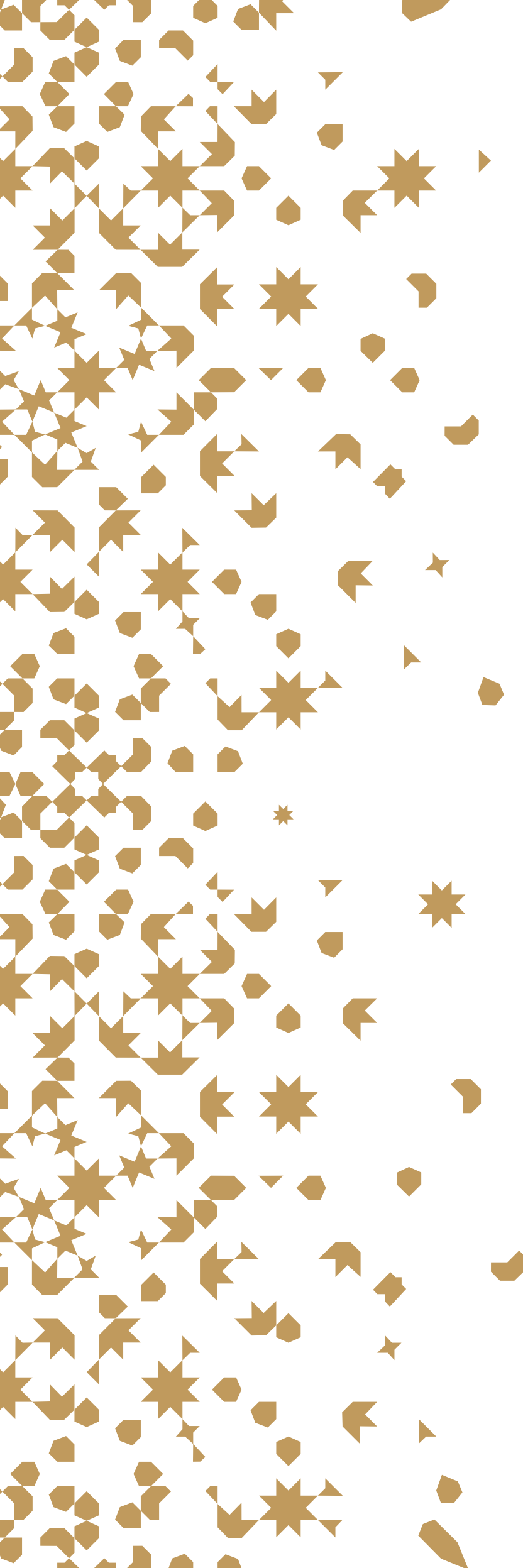
COUSCOUS DE L'ADRA

* À l'agneau   45^{DT}

LOUP FARCI AUX CREVETTES,   49^{DT}
parfumé à l'aneth et au safran, cuit façon mosli

LES MACARONIS FELL     49^{DT}
AUX POISSONS
du Cap Bon parfumés au laurier vert





* POUR FINIR ...





LES SIGNATURES

DÔME DE ZGOUGOU     25^{DT}
Caramel au beurre salé, crème de vanille parfumée
au géranium

LE GRAND CRU CHOCOLAT    25^{DT}
DE CHEZ VALRHONA®

GOÛTS EN FUSION     25^{DT}
Mousse de Caroube, biscuit amande-chocolat blanc,
bavarois praliné croustillant à l'orange





LES ANCESTRALES

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS 25^{DT}

DÉCLINAISON RAMADANESQUE     25^{DT}
assida zgougou, zriga et son cigare de samsa,
mhalbia au loukoum d'abricots

KHOBSET BISCUIT    25^{DT}
FAÇON GRAND-MÈRE





La Badira



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

www.labadira.com