

LES INCONTOURNABLES DU GOLFE

Calamars dorés, sauce tartare	17
Calamars frais façon Fritto Misto	28
Rougets dorés	15
Coquillages marinières ou à la crème	25
Merguez grillées	16
Sardines grillées ou beignets de sardines	13
Chevrettes panées sauce aigre douce	42
Chevrettes à la provençale	42
Seiches à la plancha	19
Œufs de seiche saisis à la plancha	37
Œufs de seiche à la provençale	37
Plat Tunisien, œufs mollets	20
La brick tunisienne	15
La brick aux fruits de mer	18
Crevettes panées (5 pièces)	72
La boutargue 25gr, sélection Le Golfe, servie avec ses condiments et son pain tunisien	25
Tartare de saumon, crème tzatziki, tomates confites, salade	19
Compression d'aubergines confites à la ricotta et pignons torréfiés	17
Savoureux velouté de potiron, façon cappuccino crème de lait, croûtons frits	13

Si vous présentez une intolérance ou une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Tous nos prix sont affichés en Dinar Tunisien

AINSI QUE NOS SALADES

Burratina, Roquette, Pain grillé râpé, Pesto aux herbes	29
Salade méchouia	19
Cœur de laitue huile d'olive BIO et citron	16
Suprême de volaille, façon César	22
Cœur de salade, tomates, olives, parmesan, croûtons, œuf dur, Suprême de volaille, sauce César	
Salade niçoise	24
Laitue, tomates, céleri, poivrons, concombres, thon à l'huile, Anchois, œuf dur, olives	
Salade de saison, Lotte grillée, Œuf dur, Tomates, Vinaigrette tapenade	28
Salade, saumon fumé	
Salade de saison, saumon fumé, haricots verts frais, tomates, œuf dur	29
Salade d'artichauts violets, balsamique, roquette	30

LES CARPACCIOS

Carpaccio de bœuf, pommes allumettes	25
Carpaccio de thon à la boutargue	28
Carpaccio de poulpe	33
Sardines marinées, Baies roses	19

En raison des exigences de fraîcheur, certains produits peuvent momentanément manquer à la
carte.

Tous nos prix sont affichés en Dinar Tunisien

LES POISSONS

Steak d'espadon, Sauce vierge aux fruits	39
Filet de Saint Pierre, Tagliatelle, Sauce champignons, Jus de viande	52
Filet de loup, Purée, Sauce boutargue et copeaux de boutargue	45
Steak de Thon en aller-retour, Caponata de courgettes, poivrons rouges, Coulis de méchouia	39
Filet de daurade farcie à la tapenade, Petite ratatouille Niçoise	40
Crevettes grillées (5 pièces)	72
Filet de loup en écailles de pommes de terre croustillantes, Jus de bouillabaisse	42
Sélection de poissons cuits selon votre choix : grillés, rôtis, en croûte de sel ou en papillote (35mn d'attente)	
Loup ou Daurade farcie aux herbes (les 100gr)	11
Denté ou Sole meunière, grillée (les 100gr)	15
Langouste vivante grillée ou thermidor (les 100gr)	24
A partager à deux	
Loup ou daurade sauvage entier grillé (les 100 gr) tastira et frites allumettes ou Risotto du moment	16
Notre Plat Végétarien	38

Tous les produits de la mer sont tributaires des saisons et de la pêche.

Tous nos prix sont affichés en Dinar Tunisien

LES PATES

Spaghettis, Burrata, Tomates confites, Pesto	35
Spaghettis calamars et boutargue	40
Raviolis saumon, sauce rosée	28
Risotto crémeux aux langues d'oiseaux, à l'encre de seiche et seiche	55
Spaghettis alla puttanesca	28
Tagliatelle au saumon	30
Linguine œufs de seiche, Boutargue	55
Spaghettis aux fruits de mer	39
Spaghettis gorgonzola, Noix	33

LES VIANDES

Filet de bœuf grillé, sauce au choix : sauce champignons, sauce poivre, échalotes, gorgonzola	42
Émincé de bœuf, pommes gaufrettes, roquette, parmesan	39
Filet de Bœuf Rossini cuit au sautoir Terre et Mer, sauce hachée aux Huitres	58
Pour les amateurs de viande Côte de bœuf (500gr) accompagnée de frites allumettes, salade	48
Entrecôte du boucher (400g) sauce Chimichurri	44
Collection Tradition	
Morceaux servis sur planche, frites et une salade croquante Côte de bœuf charolaise maturée 30 jours par notre boucher environ 1, 200kg (aux 3 sauces)	110
Assiette de 4 fromages accompagnés d'une salade verte	20

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes de saison.

Tous nos prix sont affichés en Dinar Tunisien

NOS SUPPLEMENTS

Purée au beurre	6
Pommes allumettes	6
Riz pilaf Basmati	7
Borghol (céréale)	10
Fell très moelleuses façon risotto, crème, parmesan	10
Tastira	7
Salade cœur de laitue ou salade roquette	7
Haricots verts frais, sautés à l'ail	10
Tombée d'épinards minute, une noix de beurre	10

LE COIN DES DOUCEURS

Mi-cuit chocolat en chaud-froid	16
Panna cotta aux fruits frais	14
Mousse au chocolat, marmelade d'oranges confites	15
Cheese cake aux fruits de saison	15
Tiramisu parfumé au café	15
Parfait glacé au chocolat ou café	14
Tarte des Demoiselles Tatin, crème fraîche, glace vanille	15
Nougat glacé maison sauce caramel	14
Assiette de fruits frais de saison	12
Marquise chocolat, Nougatine, crème vanillée	15
Coupe de sorbets : 2 parfums au choix : citron, fraise, orange	10
Coupe de glaces : 4 parfums au choix : vanille, chocolat, pistache, noisette	10
Colonel, sorbet citron arrosé de Vodka	20
Colonel, sorbet orange arrosé de Vodka	20

Tous nos prix sont affichés en Dinar Tunisien

DETOX DAY

Tous les jours nous vous proposons un cocktail de légumes frais **10**

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso **6**

Café express Lavazza **6**

Double Espresso **9**

Café SEGAFREDO **6**

Déca Arabica **6**

Thé vert à la menthe **6**

Thé vert aux pignons **8**

Thé vert aux amandes fraîches en saison **7**