



Régal de la Vue Régal du Palais

*Juché sur la colline,
dans un cadre pittoresque
qui le fit choisir comme demeure
par le célèbre écrivain André Gide durant
son séjour en Tunisie, cet établissement,
aménagé de façon sobre et luxueuse,
offre des mets raffinés qui puisent
dans le vaste répertoire de la cuisine
authentiquement Tunisienne
et des recettes variées de la cuisine
française et moderne
de quoi satisfaire les palais
les plus exigeants.*

Les prix s'entendent taxes et service compris

NOS SOUPES - SOUPS - الشربة

شربة شعير بالمناني Soupe d'orge au merou Barley soup with grouper	19,000 DT
حساء القميري مع خبز محمر Bisque de crevettes et ses croûtons Prawn bisque with croutons	19,000 DT
حساء الخضار Velouté de légumes Smooth vegetable soup	17,000 DT

NOS ENTREES FROIDES - COLD APPETIZERS - المفتحات الباردة

سلاطة ايام زمان Salade Ayem Zamen Ayem Zamen salad	19,000 DT
طبق من التونة Assiette de thon Tuna plate	18,000 DT
سلاطة سواحل قرطاج Salade des Côtes de Carthage Carthage Coasts seafood salad	32,000 DT
سلاطة خضر بزيت الزيتون البكر Salade de crudités de saison, vinaigrette à l'huile d'olive vierge Seasonal salad with with virgin olive oil vinaigrette	17,000 DT

NOS ENTREES CHAUDES - HOT APPETIZERS - المفتحات الساخنة

بريك حسب الاختيار (بالتن، بالقميري) Brik au choix (thon, crevettes) Selection of briks (tuna, shrimps)	14,000 DT
أومونيير من جبن الماعز والتفاح Aumonière de fromage de chèvre et pomme Aumonière of goat cheese and apple	22,000 DT
فاراندول بغلال البحر Farandole de fruits de mer Farandole of seafood	35,000 DT

SPECIALITÉS TUNISIENNES - TUNISIAN SPECIALITIES - الاختصاصات التونسية

كسكسي بالسمك
Couscous au poisson
Couscous with fish 45,000 DT

كسكسي بلحم الخروف
Couscous à l'agneau
Lamb couscous 45,000 DT

كسكسي بالخضار
Couscous aux légumes
Vegetables couscous 30,000 DT

كبكابو
Kabkabou
Kabkabou 45,000 DT

كلمار محشي
Calmar farci à la Tunisienne
Stuffed Squid 45,000 DT

NOS POISSONS - OUR FISH - اطباق الاسماك

شواء سمك اليوم مع صلصة الزبدة
La pêche du jour grillée, sauce vierge au beurre blanc
Grilled fish of the day with butter sauce 12,000 DT/100g

فيلية الورق بمربي الليمون
Filet de daurade au citron confit
Sea bream filet with lemon jam 40,000 DT

قمبري روتشيلد
Crevettes à la Rothschild ou grillées
Rothschild style or grilled shrimps 50,000 DT

فيلية قاروس، صلصة الحمضيات
Filet de loup, sauce aux agrumes
Bass filet, citrus sauce 42,000 DT

حوت اللط بالزعفران
Blanquette de lotte aux pistils de safran
Blanquette of fish with Indian saffron 45,000 DT

سباقيتي بغلال البحر
Spaghetti aux fruits de mer
Seafood Spaghetti 42,000 DT



NOS VIANDES - OUR MEAT - اطباق اللحوم

لحم رقيق بالفلفل الثلاث Filet aux trois poivres Filet with three peppers seasoning	50,000 DT
لحم رقيق مشوي Filet grillé, beurre Maître d'hôtel Grilled filet	49,000 DT
شريحة لحم عجل بالجبين Filet au Bleu Filet with blue cheese	50,000 DT
لحم مشوي على الطريقة الشرقية Duo de brochettes à l'orientale Lamb skewers with rice	44,000 DT
أضلاع خروف مشوية بعطر الزعتر Cotelettes d'agneau rôti, jus au parfum de thym et mousseline d'ail Roasted lamb dipped in perfumed garlic and thyme	49,000 DT
فخذ الدجاج مع السمسم - صلصة الكاري Cuisse de poulet aux sésames - sauce au curry Chicken thigh with sesame - curry sauce	35,000 DT
شرائح لحم العجل الصغيرة المزججة بالسمسم Emincé de petits filets de veau laqués aux sésames Thinly sliced small veal fillets glazed with sesame	38,000 DT



NOS DESSERTS - OUR DESSERTS - المرطبات

مزيج مثلجات Glace panachée Mixed-flavor ice cream	14,000 DT
مثلجات الليمون Sorbet citron Lemon sorbet	14,000 DT
حلويات تونسية Pâtisseries Tunisiennes Tunisian pastries	14,000 DT
بارفي بالتمر Parfait aux dattes Parfait with dates	14,000 DT
غلال الموسم Fruits de saison Seasonal fruits	14,000 DT
زريقة - Zriga	14,000 DT
الشوكولاته فندان Fondant au chocolat Chocolate fondant	14,000 DT

