



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.*

NOS SOUPES - SOUPS - الشربة

شربة شعير بالتريليا

Soupe d'orge aux petits rougets
Barley soup with red mullets

22,000 DT

حساء القميري مع خبز محمر

Bisque de crevettes et ses croûtons
Prawn bisque with croutons

20,000 DT

حساء القرع

Crème de potiron
Pumpkin Cream

18,000 DT

NOS ENTREES FROIDES - COLD APPETIZERS - المفتحات الباردة

سلاطة ايام زمان Salade Ayem Zamen Ayem Zamen salad	20,000 DT
طبق من التونة Assiette de thon à l'huile d'olive Tuna plate with olive oil	22,000 DT
كرباتشو الأخطبوط Carpaccio de poulpe Octopus carpaccio	46,000 DT
سلاطة سواحل قرطاج Salade des Côtes de Carthage Carthage Coasts seafood salad	45,000 DT
سلاطة خضر - جرجير، طماطم مجففة، قطع بارميزان Salade vegane (roquettes, tomates séchées, éclats de parmesan) Vegan salad (rocket, sun-dried tomatoes, parmesan flakes)	25,000 DT
سلاطة كابريزي مع البيستو والبوراتا Salade caprese au pesto et sa burrata Caprese salad with pesto and burrata	42,000 DT

NOS ENTREES CHAUDES - HOT APPETIZERS - المفتحات الساخنة

بريك حسب الاختيار (بالتن، بالقميري) Brik au choix (thon, crevettes) Selection of briks (tuna, shrimps)	17,000 DT
جمبري بالثوم Chevrettes sautées à l'ail Sautéed goats with garlic	42,000 DT
جبين الماعز مع التفاح المكرمل Aumonière de fromage de chèvre et sa pomme caramélisée Goat cheese purse with caramelized apple	28,000 DT

NOS VIANDES - OUR MEAT - اطباق اللحوم

فيليه لحم العجل. صلصة الكمأة ورافولي الجبن Cœur de filet de veau, sauce truffe et raviole de fromage Veal fillet heart, truffle sauce and cheese ravioli	78,000 DT
لحم رقيق بالفلفل الثلاث Cœur de filet de veau aux trois poivres Veal fillet heart with three peppers	75,000 DT
لحم رقيق مشوي Filet grillé, beurre Maître d'hôtel Grilled fillet	70,000 DT
شرائح فيليه صغيرة مع صوص مشروم Petits filets sauce aux champignons Small fillets with mushroom sauce	45,000 DT
أضلاع خروف مشوية بعطر الزعتر Cotelettes d'agneau grillées au thym Grilled lamb chops with thyme	65,000 DT
لحم ضأن بالزعتر وإكليل. أرز بالفاكية Brochette d'agneau au thym et romarin, riz aux fruits secs Lamb skewer with thyme and rosemary, rice with dried fruits	58,000 DT
فخذ الدجاج مع السمسم - صلصة الكاري Cuisse de poulet à la crème de soja, miel et graines de sésame Chicken thigh with soy cream, honey and sesame seeds	40,000 DT
عرقوب خروف Souris d'agneau confite au thym et romarin Lamb shank confit with thyme and rosemary	75,000 DT



NOS POISSONS - OUR FISH - اطباق الاسماك

شواء سمك اليوم مع صلصة قرقنية

La pêche du jour grillée, sauce kerkenaise

Grilled catch of the day, Kerkenaise sauce

15,000 DT/100g

فيلية الورق بمربي الليمون

Filet de daurade au citron confit

Sea bream filet with lemon jam

48,000 DT

فيليه سمك قاروص. صوص حمضيات. أرز بالفطر

Filet de loup, sauce aux agrumes, riz aux champignons

Sea bass fillet, citrus sauce, mushroom rice

54,000 DT

حوت اللط بالزعفران

Blanquette de lotte aux pistils de safran

Monkfish blanquette with Indian saffron

48,000 DT

قميري روتشيلد

Crevettes à la Rothschild

Rothschild style shrimps

60,000 DT

سباقيتي بغلال البحر

Spaghetti aux fruits de mer

Seafood Spaghetti

49,000 DT



SPECIALITÉS TUNISIENNES - TUNISIAN SPECIALITIES - الاختصاصات التونسية

كسكسي بلحم الخروف

Couscous à l'agneau

Lamb couscous

55,000 DT

كسكسي بالسّمك

Couscous au poisson

Couscous with fish

50,000 DT

كسكسي بالخضار

Couscous aux légumes

Vegetables couscous

35,000 DT

كلمار محشي

Calmar farci à la Tunisienne

Stuffed Squid

50,000 DT

كبكابو

Kabkabou

Kabkabou

50,000 DT



NOS DESSERTS - OUR DESSERTS - المرطبات

مزيج مثلجات

Glace panachée

Mixed-flavor ice cream

19,000 DT

مثلجات الليمون

Sorbet citron

Lemon sorbet

19,000 DT

حلويات تونسية

Pâtisseries Tunisiennes

Tunisian pastries

19,000 DT

بارفي بالتمر

Parfait aux dattes

Parfait with dates

19,000 DT

غلال الموسم

Fruits de saison

Seasonal fruits

25,000 DT

زريفة - Zriga

19,000 DT

الشوكولاته فندان

Fondant au chocolat

Chocolate fondant

19,000 DT

كريم برولي بالفانيليا

Crème brûlée à la vanille

Crème brûlée with vanilla

19,000 DT

تيراميسو - Tiramisù

22,000 DT

