



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	18,000 DT
حساء القميري مع خبز محمر Bisque de crevettes et ses croûtons Prawn bisque with croutons	18,000 DT

NOS ENTREES FROIDES - COLD APPETIZERS - المفتحات الباردة

سلاطة ايام زمان Salade Ayem Zamen Ayem Zamen salad	18,000 DT
طبق من التونة Assiette de thon Tuna plate	15,000 DT
سلاطة سواحل قرطاج Salade des Côtes de Carthage Carthage Coasts seafood salad	29,000 DT
سلاطة خضر Salade de crudités de saison, vinaigrette Seasonal salad with 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)	12,000 DT
جبين الماعز الساخن بالبندق Crottin de chèvre chaud au basilic et pignons Toasted goat cheese with pine nuts and basil	20,000 DT

SPECIALITÉS TUNISIENNES - TUNISIAN SPECIALITIES - الاختصاصات التونسية

كسكسي بالسمك Couscous au poisson Couscous with fish	44,000 DT
كسكسي بلحم الخروف Couscous à l'agneau Lamb couscous	44,000 DT
كسكسي بالخضار Couscous aux légumes Vegetables couscous	28,000 DT
كبكابو Kabkabou Kabkabou	43,000 DT
كلمار محشي Calmar farci à la Tunisienne Stuffed Squid	42,000 DT
خضر محشوة Mosaique du potager Stuffed vegetables	34,000 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	10,000 DT/100g
فيلية الورق بعصير الليمون Filet de daurade au citron vert Sea bream filet with green lemon	38,000 DT
قمبري روتشيلد Crevettes à la Rothschild ou grillées Rothschild style or grilled shrimps	48,000 DT
فيلية قاروس، صلصة الحمضيات Filet de loup, sauce aux agrumes Bass filet, citrus sauce	40,000 DT
حوت اللط بالزعفران Blanquette de lotte aux pistils de safran Blanquette of fish with Indian saffron	42,000 DT
سباقيتي بغلال البحر Spaghetti aux fruits de mer Seafood Spaghetti	39,000 DT



NOS VIANDES - OUR MEAT - اطباق اللحوم

لحم رقيق بالفلفل الثالث
Filet aux trois poivres
Filet with three peppers seasoning 48,000 DT

لحم رقيق مشوي
Filet grillé, beurre Maître d'hôtel
Grilled filet 44,000 DT

شريحة لحم عجل بالجبن
Filet au Bleu
Filet with blue cheese 48,000 DT

لحم مشوي على الطريقة الشرقية
Duo de brochettes à l'orientale
Lamb skewers with rice 42,000 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 46,000 DT

فخذ الدجاج مع السمسم - صلصة الكاري
Cuisse de poulet aux sésames - sauce au curry
Chicken thigh with sesame - curry sauce 32,000 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