

ENTRÉES:

(Servis avec kesra galette)

Soupe.....8

Hrira ou soupe du jour

Hmis..... 7

Poivrons, tomates, ail grillé à l'huile d'olive

Chekchouka.....7

Oeufs, tomates, oignons, poivrons rouges, ails

Jben darba..... 6

Fromage fait maison, paprika et huile d'olive

DU TAWA:

Bourek:

Feuilles de brik croustillantes, pommes de terre, persil, fromage:

• À la viande hachée.....6

• Végétarien.....4.5

Sandwich matloue6

Pain traditionnel farci au poulet, légumes et fromage

PLATS TRADITIONNELS

Couscous traditionnel.....

Aux légumes, pois chiches, viande au choix:

• Agneau13

• Végétarien.....11

Chakhchoukha biskria.....

Galette fine traditionnelle avec sauce rouge aux légumes

• Agneau.....13

• Végétarien.....11

Djej bel zitoune.....11

Poulet, olives vertes cuites en sauce blanche, persil, citron

Chtitha LHAM..... 11

Agneau, pois chiches en sauce rouge

DESSERT:

Ghrayef6

Crêpe traditionnelle avec un nappage aux fruits rouges

Lehlou.....6.5

Pommes, des amandes dans un concentré de miel et cannelle, avec une boule de glace vanille

À BOIRE:

hamoud :
selecto, limonade,
annanas,orange.....3 euros

Boissons chaudes:

café.....2

Thé.....2

Théière pour 2 personnes avec 2 gâteaux orientaux.....6

FORMULE:

bourek + plat traditionnel + boisson +
gâteau traditionnel.....20 euros

Plat du jour 13€ / végétarien 11€
demander au chef