

Nos entrées froides - Cold starters

Carpaccio de magret de canard fumé, Son rougail de fruits et ses fruits secs en poudre <i>Carpaccio of smoked duck breast served with fruits and stuffed dried fruits</i>	21 DT
Carpaccio de poulpe, mesclun de salade et lait de coco <i>Octopus carpaccio, mesclun salad et coconut milk</i>	23 DT
Antipasti de légumes marinés, Mousse au fromage de chèvre et compote de pomme <i>Antipasto of grilled vegetables, Goat cheese mousse and apple compote</i>	18 DT
Salade de fruits de mer façon Dar El Marsa <i>Seafood salad Dar El Marsa style</i>	21 DT
Salade en mesclun, saumon fumé et poulet grillé, graines de pin d'Alep <i>Mesclun, smoked salmon and grilled chicken Salad, with Aleppo pine seeds</i>	18 DT
Foie gras mi-cuit, croquant de parmesan, et vinaigrette d'oeufs de lompe <i>Semi-cooked Foie Gras, crunchy Parmesan and lump roe vinaigrette</i>	23 DT
Noix de Saint-jacques aux agrumes sur mesclun de salade fraîche <i>Scallop with citrus on a fresh mesclun salad</i>	26 DT

Nos entrées chaudes - Hot starters

Wok de chevrettes, légumes croquants et sauce crémeuse à l'ail <i>Wok baby shrimps, crispy vegetables, and garlic cream sauce</i>	19 DT
Oeufs de seiche en ragoût, Bisque légèrement crémée et légumes confits <i>Ragout of sepia eggs, skimmed bisque and baked vegetables</i>	23 DT
Raviolis farcis au mérrou <i>Ravioli stuffed with grouper</i>	23 DT

Nos plats : Poissons - Fishs

Pavé de mérrou grillé, sauce aux cèpes <i>Grilled grouper fillet, porcini sauce</i>	45 DT
Filet de loup au four à l'essence de basilic Pomme de terre à la méditerranéenne et purée de petit pois <i>Sea bass fillet oven-cooked with basil essence, Mediterranean style Potatoes and green peas cream</i>	38 DT
Filet de daurade au safran, Risotto aux agrumes et pistou, purée de carottes au gingembre <i>Sea bream fillet flavoured with saffron, Risotto with citrus and pesto, carrots purée with ginger</i>	38 DT
Gambas grillées flambées à la Cedratine <i>Grilled prawns flavoured with Cedratine</i>	48 DT
Darne de saumon grillé à l'unilatérale et beurre de pamplemousse <i>Unilaterally grilled slice of salmon and grapefruit butter</i>	40 DT

Nos plats : Viandes - Meats

Filet de boeuf grillé, sauce au choix Gorgonzola, poivre et champignons, gratin Dauphinois <i>Grilled beef fillet, sauce of your choice, Gorgonzola, pepper and mushrooms, gratin Dauphinois</i>	44 DT
Carré d'agneau aux algues marines Écrasée de pomme de terre au foie gras et pistou de piment rouge <i>Rack of lamb with seaweed Mashed potatoes with foie gras and red pepper pesto</i>	44 DT
Aiguillette de magret de canard au miel anisé Compote de figue et pomme de terre confite à l'huile d'olive <i>Duck aglet magret with honey anise flavor Fig compote and potato candied with olive oil</i>	38 DT
Cuisse de canard confite, Écrasée de pomme de terre au pistou de roquette <i>Duck leg confit, Mashed potatoes with rocket pesto</i>	38 DT
Croustillant de blanc de poulet au foie gras Gratin de pomme de terre et légumes du soleil <i>Crispy chicken fillet with foie gras, Potatoes' gratin and "sun-kissed" vegetables</i>	34 DT

Nos plats : Pâtes - Pastes

Spaghettis aux fruits de mer <i>Seafood spaghetti</i>	36 DT
Risotto aux trois champignons <i>Mushrooms Risotto</i>	34 DT
Risotto aux fruits de mer <i>Seafood risotto</i>	36 DT
Tagliatelles aux deux saumons <i>Two-salmons Tagliatelle</i>	32 DT

Nos desserts

Cheesecake <i>Cheesecake</i>	10 DT
Crème brûlée <i>Burned cream</i>	10 DT
Assiette de fruits frais <i>Plate of fresh fruits</i>	12 DT
Coupe de Glace trois parfums <i>Three-balls ice cream</i>	12 DT
Alexandra Gâteau au chocolat et croustillant praliné <i>Alexendra</i> <i>Chocolate cake with crispy praline</i>	10 DT
Profiteroles au chocolat <i>Chocolate profiterole</i>	12 DT
Tarte aux fruits <i>Fruits tart</i>	10 DT
Gâteau au thé <i>Tea tart</i>	10 DT

Vins rosés

Jour & nuit	35 DT
Magon	30 DT
Soltane	38 DT
Gris de Tunisie	30 DT
Soltane	37.5 cl - 20 DT

Vins blancs

Magnifique	45 DT
Jour & nuit	35 DT
Kurubis	42 DT
Magon	30 DT
Selian	38 DT
Domaine Clipea	36 DT
Muscat sec	36 DT
Selian	37.5 cl - 20 DT
Soltane	37.5 cl - 20 DT

Vins rouges

Magnifique	45 DT
Vieux Magon	45 DT
Jour & nuit	35 DT
Kurubis	42 DT
Magon Signature	35 DT
Soltane	40 DT
Didona Reserve	70 DT
Kaprice	70 DT
Magon	37.5 cl - 20 DT
Soltane	37.5 cl - 20 DT

Vin au verre Jour & Nuit

Rouge, Blanc, Rosé	12 DT
--------------------	-------

Vin mousseux

K de Kurubis	120 DT
--------------	--------

Shooters Dar El Marsa

Vodka Caramel	7 DT
Vodka Tagada	7 DT
Rhum Réglisse	7 DT
Tequila	12 DT

Vodkas

Absolut	18 DT
Smirnoff	16 DT

Whiskies

J&B Rare	19 DT
Johnny walker Red Label	19 DT
Johnny walker Black Label	27 DT
Chivas Regal	27 DT

Gins

Beefeater	18 DT
Gordon's	18 DT

Rhums

Malibu	18 DT
Old nick	18 DT

Digestifs

Karmatine	12 DT
Boukha	12 DT
Cognac Tennessee	19 DT
Get 27	19 DT

Apéritifs

Martini Bianco / Rosso	16 DT
Campari	16 DT
Pastis 51	16 DT
Ricard	16 DT

Boissons chaudes

Expresso	6 DT
Café crème	7 DT
Thé infusion	6 DT
Thé à la menthe	6 DT

Champagnes

Moët & Chandon	300 DT
Cordon Rouge	300 DT
Veuve Clicquot magnum	550 DT

Jus Frais

Citronnade	8 DT
Jus de fraise	8 DT

Eaux

Eau plate	5 DT
Eau gazeuse	5 DT

Sodas

Coca cola	6 DT
Coca zero	6 DT
Fanta	6 DT
Boga	6 DT
Schweppes Tonic	6 DT

Boissons énergétiques

Red Bull	8 DT
----------	------

Bières

Celtia	8 DT
Heineken	8 DT
Becks	8 DT
Bière pression	50 cl - 11 DT

Cocktails non-alcoolisés

<i>Bora Bora</i> - Fruit frais de saison	14 DT
<i>Virgin Mojito</i> - Citron vert, menthe fraîche, sucre brun, soda	14 DT
<i>Virgin Mojito Fraise</i> - Citron vert, menthe fraîche, sucre brun, Fraise, soda	14 DT
<i>Pina colada</i> - Jus d'ananas, lait de coco	14 DT

Cocktails alcoolisés

<i>Cocktail 360°</i> - Rhum, Curaçao, Jus d'orange, Grenadine	18 DT
<i>Copa Cabana</i> - Gin, liqueur de café	18 DT
<i>Daiquiri Fraise</i> - Rhum, Liqueur de fraise	18 DT
<i>Frozen Strawberry</i> - Tequila, liqueur de fraise	18 DT
<i>Pina Colada</i> - Rhum, jus d'ananas, lait de coco	18 DT
<i>Marguerita</i> - Tequila, Triple sec, jus de citron	18 DT
<i>Frozen Marguerita</i> - Tequila, Triple sec, Jus de citron	18 DT
<i>Blue Lagoon</i> - Vodka, curaçao, jus de citron	18 DT
<i>Mojito</i> - Rhum, Citron vert, menthe fraîche, sucre brun	18 DT
<i>Mojito Fraise</i> - Rhum, Citron vert, menthe fraîche, sucre brun, Fraise	18 DT
<i>Caipirovska</i> - Vodka, citron, sucre, Soda	18 DT
<i>Caipirovska Fraise</i> - Vodka, citron, sucre, Soda, Fraise	18 DT
<i>Blue Hawain</i> - Rhum, Jus d'ananas, lait de coco	18 DT
<i>White Russian</i> - Vodka, liqueur de café, lait	18 DT
<i>After Eight</i> - Vodka, liqueur de cacao, crème fraîche, sirop de menthe	18 DT
<i>Spicy Crumble</i> - Vodka, liqueur de pomme, jus de pomme	18 DT
<i>Secret Garden</i> - Gin, liqueur de menthe, Soda	18 DT

Nos crêpes servies de 13h00 à 19h00

Crêpe au chocolat Nutella	10 DT
Crêpe au chocolat banane	12 DT
Crêpe au chocolat amande	12 DT
Crêpe au caramel amande	11 DT

Coffee Time

Café & Tarte du jour	14 DT
----------------------	-------

Petit déjeuner

Petit déjeuner en buffet	25 DT
Café et corbeille de viennoiseries	12 DT
Café, corbeille de viennoiseries et jus frais	15 DT

Eaux

Eau plate Safia	5 DT
Eau gazéifiée Garci	5 DT

Sodas

Coca	6 DT
Coca Zero	6 DT
Fanta	6 DT
Boga	6 DT
Schweppes Tonic	6 DT

Boissons énergétiques

Red Bull	8 DT
----------	------

Bières

Celtia	8 DT
Heineken	8 DT
Becks	8 DT
Bière pression	50 cl - 11 DT

Seau de bières

Pack de 8 bières	52 DT
------------------	-------

Cocktails non-alcoolisés

<i>Bora Bora</i> - Fruit frais de saison	14 DT
<i>Virgin Mojito</i> - Citron vert, menthe fraîche, sucre brun, soda	14 DT
<i>Virgin Mojito Fraise</i> - Citron vert, menthe fraîche, sucre brun, Fraise, soda	14 DT
<i>Pina colada</i> - Jus d'ananas, lait de coco	14 DT

Cocktails alcoolisés

<i>Cocktail 360°</i> - Rhum, Curaçao, Jus d'orange, Grenadine	18 DT
<i>Copa Cabana</i> - Gin, liqueur de café	18 DT
<i>Daiquiri Fraise</i> - Rhum, Liqueur de fraise	18 DT
<i>Frozen Strawberry</i> - Tequila, liqueur de fraise	18 DT
<i>Pina Colada</i> - Rhum, jus d'ananas, lait de coco	18 DT
<i>Marguerita</i> - Tequila, Triple sec, jus de citron	18 DT
<i>Frozen Marguerita</i> - Tequila, Triple sec, Jus de citron	18 DT
<i>Blue Lagoon</i> - Vodka, curaçao, jus de citron	18 DT
<i>Mojito</i> - Rhum, Citron vert, menthe fraîche, sucre brun	18 DT
<i>Mojito Fraise</i> - Rhum, Citron vert, menthe fraîche, sucre brun, Fraise	18 DT
<i>Caipirovska</i> - Vodka, citron, sucre, Soda	18 DT
<i>Caipirovska Fraise</i> - Vodka, citron, sucre, Soda, Fraise	18 DT
<i>Blue Hawain</i> - Rhum, Jus d'ananas, lait de coco	18 DT
<i>White Russian</i> - Vodka, liqueur de café, lait	18 DT
<i>After Eight</i> - Vodka, liqueur de cacao, crème fraîche, sirop de menthe	18 DT
<i>Spicy Crumble</i> - Vodka, liqueur de pomme, jus de pomme	18 DT
<i>Secret Garden</i> - Gin, liqueur de menthe, Soda	18 DT

Vin au verre Jour & Nuit

Rouge, Blanc, Rosé	12 DT
--------------------	-------

Shooters Dar El Marsa

Vodka Caramel	7 DT
Vodka Tagada	7 DT
Rhum réglisse	7 DT
Tequila	12 DT

Vodkas

Absolut	18 DT
Smirnoff	16 DT

Whiskies

J&B Rare	19 DT
Johnny walker Red Label	19 DT
Johnny walker Black Label	27 DT
Chivas Regal	27 DT

Gins

Beefeater	18 DT
Gordon's	18 DT

Rhums

Malibu	18 DT
Old nick	18 DT

Digestifs

Karmatine	12 DT
Boukha	12 DT
Cognac Tennessee	19 DT
Get 27	19 DT

Apéritifs

Martini Bianco / Rosso	16 DT
Campari	16 DT
Pastis 51	16 DT
Ricard	16 DT

Champagnes

Moët & Chandon	300 DT
Cordon Rouge	300 DT
Veuve Clicquot magnum	550 DT

Vin mousseux

K de Kurubis	120 DT
--------------	--------

Vins rouges

Magnifique	45 DT
Vieux Magon	45 DT
Jour & nuit	35 DT
Kurubis	42 DT
Magon Signature	35 DT
Soltane	40 DT
Didona Reserve	70 DT
Kaprice	70 DT
Magon	37.5 cl - 20 DT
Soltane	37.5 cl - 20 DT

Vins rosés

Jour & nuit	35 DT
Magon	30 DT
Soltane	38 DT
Gris de Tunisie	30 DT
Soltane	37.5 cl - 20 DT

Vins blancs

Magnifique	45 DT
Jour & nuit	35 DT
Kurubis	42 DT
Magon	30 DT
Selian	38 DT
Domaine Clipea	36 DT
Muscat sec	36 DT
Selian	37.5 cl - 20 DT
Soltane	37.5 cl - 20 DT

Nos entrées

Salade 360° - Fruits de mer, ciboulette, concombre, feuille de menthe, ananas <i>Salad 360° - Seafood, chives, cucumber, mint leaf, pineapples</i>	18 DT
Antipasti de légumes marinés Poivron, carotte, aubergine, tomates, crème balsamique, poudre parmesan <i>Antipasto of marinated vegetables</i> <i>Peppers, carrot, eggplant, tomatoes, balsamic cream, parmesan powder</i>	16 DT
Carpaccio de poulpe mariné, rougaille et lait de coco <i>Marinated Octopus Carpaccio, rougaille and coconut milk</i>	23 DT
Salade Mechouia et Melaoui à l'huile d'olive Tomate, poivron et oignon grillés & pain Tunisien traditionnel à l'huile d'olive <i>Salad Mechouia and Melaoui with olive oil</i> <i>Grilled tomatoes, peppers, onions and garlic & traditional tunisian bread with olive oil</i>	16 DT
Salade César au poulet <i>Chicken Caesar Salad</i>	16 DT
Assiette de charcuterie : quatre sortes de charcuterie et magret fumé <i>Cold meats plate : four types of cold meats and smoked duck cutlets</i>	39 DT
Wok de chevrettes : légumes croquants et sauce crémeuse à l'ail <i>Seafood Wok : crispy vegetables and garlic creamy sauce</i>	19 DT
Gratin de fruits de mer <i>Seafood Gratin</i>	21 DT
Calamars dorés <i>Golden squid</i>	14 DT
Seiche grillée et sauce à l'ail <i>Roasted cuttlefish and garlic sauce</i>	21 DT

Nos plats

Poisson du jour et légumes de saison <i>Fish of the day and seasonal vegetables</i>	36 DT
Grillade de la mer Assortiment de fruits de mer <i>Sea grills</i> <i>Seafood assortments</i>	45 DT
Tagliata de boeuf Mesclun de salade, copeaux de parmesan, roquette, crème balsamique <i>Beef Tagliata</i> <i>Mesclun Salad, shavings of parmesan, arugula, balsamic cream</i>	36 DT
Nasi goreng au poulet Riz à l'indonésienne, oeuf au plat et poulet <i>Chicken Nasi goreng</i> <i>Indonesian-style rice</i>	28 DT
Escalope de poulet et mozzarella fondue <i>Chicken cutlets and melted mozzarella</i>	30 DT
Filet de boeuf grillé Panier de légumes croquants <i>Beef fillet</i> <i>Crispy vegetables</i>	44 DT
Cheeseburger, oignons caramélisés <i>Cheeseburger, caramelized onions</i>	22 DT
Spaghetti aux fruits de mer <i>Seafood spaghetti</i>	36 DT
Spaghettis à la Poutargue <i>Spaghetti with botargo</i>	36 DT
Spaghettis végétariens <i>Vegetarian Spaghettis</i>	22 DT

Nos cassolettes

Clovisses à la coriandre en cassolette 20 DT
Clams with coriander served in a pot

Moules à l'aneth et à l'ail en cassolette 20 DT
Mussels with dill and garlic served in a pot

Nos desserts

Cheesecake 10 DT
Cheesecake

Crème brûlée 10 DT
Burned cream

Assiette de fruits frais découpés 12 DT
Precut fruits plate

Coupe de glace trois boules (3 parfums) 12 DT
Three balls of ice-cream

Alexandra 10 DT
Gâteau au chocolat et croustillant praliné
Alexandra
Chocolate cake and crispy praliné

Profiteroles au chocolat 12 DT
Chocolate profiterole

Tarte aux fruits 10 DT
Fruits' tart

Gâteau au thé 12 DT
Tea Tart