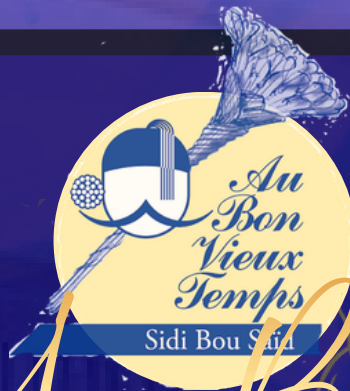




Au Bon Vieux Temps

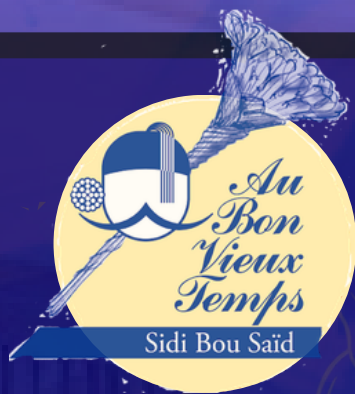
* Restaurant Tunisienne *



MENU



Merci d'avoir dîné chez nous



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



Soups :

Barley Soup With Grouper :

(supe d'orge au menou / شربة شعير بالمناني)

19,000 DNT

Prawn Bisque With Croutons :

(bisque de crevettes et ses croutons / حساء

القمبري مع خبز محمر)

19,000 DNT

Smooth Vegetable Soup :

(velouté de légume / حساء الخضار)

17,000 DNT

Tunisian Specialities

Couscous With Fish :

(Couscous au poisson / كسكسي بالسمك)

45,000 DNT

Lamb Couscous :

(Couscous à l'agneau / كسكسي بلحم الخروف)

45,000 DNT

Vegetables Couscous :

(Couscous aux légumes / كسكسي بالخضار)

30,000 DNT

Kabkabou :

(Kabkabou / كبكابو)

45,000 DNT

Stuffed Squid :

(Calmar farci à la tunisienne / كلمار محشي)

45,000 DNT



Our Fish :

Grilled Fish Of The Day With Butter Sauce شواء / La pêche du jour grillée, sauce vierge au beurre blanc) سمك اليوم مع صلصة الزبدة)	45,000 DNT
Sea Bream Filet With Lemon Jam فيلية الورق بمربي الليمون / Filet de daurade au citron confit)	40,000 DNT
Rothschild Style Or Grilled Shrimps قمبري روتشيلد / Crevettes à la rothschild ou grillées)	50,000 DNT
Bass Filet, Citrus Sauce فيلية قاروس، صلصة الحمضيات / Filet de loup, sauce aux agrumes)	42,000 DNT
Blanquette Of Fish With Indian Saffron حوت اللط بالزعفران / Blanquette de lotte aux pistils de safran)	45,000 DNT
Seafood Spaghett سباقيتي بغلال البحر / Spaghetti aux fruits de mer)	42,000 DNT