



* SPÉCIALITÉS TUNISIENNES *

*COUSCOUS:

*semoule de blé, pois chiche, légumes,
épices et harissa maison,
viande au choix: agneau ou poulet ou merguez*
18.00€
supplément viande 3,50€

*COUCHA:(cuit en cocotte) 18,50€
agneau, légumes, épices douces

*MACARONIS à l'agneau: 18,50€
agneau, sauce tomate aillée et épicée, mini pâtes

*SPAGHETTIS TUNISIENNE : 17,50€
sauce tomate aillée et épicée, cuisse de poulet

*KEBSA: 18,50€
*riz, fruits secs, oignons, épices douces, cuisse de
poulet rôtie*

*PATES AUX FRUITS DE MER: 23,50€
*fruits de mer, échalote, ail, sauce tomate aillée et
épicée*

*GARGOULETTE:(cuite à l'étouffée) 26,50€
souris d'agneau, légumes, épices douces
Avec, au choix, semoule ou riz



* SPECIALTIES TUNISIAN *

**COUSCOUS:*

*Wheat semolina, chickpeas, vegetables, spices,
harissa, and a choice of meat: lamb, chicken, or
merguez sausage for €18.00,
with a meat supplement available for €3.50.*

**COUCHA: (prepared in a casserole dish)
€18.50: lamb, vegetables, gentle spices*

**LAMB macaroni: €18.50
Tender lamb, garlic, and a spicy tomato sauce
served with mini pasta.*

**Tunisian Spaghetti: €17.50, featuring garlic and
a spicy tomato sauce, accompanied by chicken thigh.*

**KEBSA: €18.50
rice, dehydrated fruit, onions, gentle spices, leg
of roasted chicken*

**SEASONAL PASTA: €23.50
Seafood, shallots, garlic, spicy garlic tomato sauce*

**GARGOULETTE: (braised) €26.50
Lamb shank, vegetables, and mild spices.*

Accompanied by your choice of couscous or rice.

* L A M E R *

*COUSCOUS au MÉROU:

semoule de blé, poischiche, légumes, épices, poisson

21.00€

Tous les week-ends

*GRILLADE MIXTE DE LA MER:

26.50€

Noix de Saint Jacques, Gambas,
Calamar, Poulpe: grillés sur la flamme.

Servie avec riz djerbien et salade.

Sauce vierge.

*STEAK DE THON:

19,50€

Grillé à la flamme, servi avec riz djerbien et
au choix : légumes sautés, frites maison,
crudités.

Sauce vierge.

*FILET DE DAURADE OU DE BAR

19.00€

(Selon la marée)

Poêlé, avec son jus aux aromates et servi avec
légumes sautés et riz djerbien.

Sauce vierge

* T H E S E E *

Couscous accompanied by grouper:

wheat flour, garbanzo beans, produce, seasonings, seafood

€21.00

Each weekend

MIXED SEAFOOD GRIL €26.50

Scallops, Prawns, Squid, Octopus: grilled
over an open flame.

Accompanied by Djerbian rice and a salad.
Virgin sauce.

*TUNA STEAK:

€19.50 Flame-grilled, accompanied by Djerbian
rice and your selection of: sautéed vegetables,
homemade fries, or fresh vegetables.

Virgin sauce.

Sea Bream or Sea Bass Fillet

€19.00 (Subject to tidal conditions) Pan-seared,
accompanied by its herb-infused sauce and
served with sautéed vegetables and Djerbian
rice.

Virgin sauce

** ENTRÉES ET A PARTAGER **

** Brik : (viande hachée ou thon)*

5.50€

**Petite Salade Mechouia :
légumes grillés à la flamme puis hâchés,
huile d'olive, thon, œuf.*

5.50€

**Petite Salade tunisienne:
Petits dés de crudités marinés dans huile
d'olive et menthe, thon, œuf.*

5.50€

** Grande Mechouia:*

14.50€

** Chorba:*

*Soupe tunisienne à base de tomates, Blé,
épices. A l'agneau ou au poisson, selon
l'envie du chef.*

5.00€

** Assiette dégustation :
6 Bricks farcies (3 thon , 3 viande),
grande salade tunisienne, et Mechouia.*

30.00€

ENTRANCES

FOR SHARING *

** Brik: (ground meat or tuna) €5.50*

**Mechouia Salad (Small):
grilled vegetables, chopped, olive oil, tuna,
egg.
5.50€*

**Tunisian Salad (small):
Small cubes of fresh vegetables marinated
in olive oil and mint, along with tuna and
egg.
5.50€*

** Excellent Mechouia:
14.50€*

** Chorba:
Tunisian soup prepared with tomatoes,
wheat, and a blend of spices. It can include
lamb or fish, based on the chef's choice.
€5.00*

**Tasting plate:
6 filled pastries (3 tuna, 3 meat),
Tunisian salad and Mechouia.
30.00€*



* GRILLADES *

À LA FLAMME *

* Côtelettes d'agneau: 3 pièces 20.50€

* Brochettes d'agneau marinées: 2 pièces 17.50€

* Brochettes de poulet marinées: 2 pièces 14.50€

* Entrecôte de boeuf: (+/- 300g) 23.50€
avec sauce au choix

* Pavé coeur de Rumsteak de boeuf. 26.50€
(+/- 250g)

* Faux-filet de boeuf (+/- 300g) 24.50€

* Assiette mixte: 1 brochette d'agneau, 1 brochette de poulet, 1 merguez 18.50€

* Assiette merguez: 3 pièces 14.00€

Servies avec riz djerbien et 1 accompagnement au choix: frites maison ou salade ou légumes sautés

SAUCES:
BLEU ~ POIVRE ~ GORGONZOLA ~
CHAMPIGNONS + 4.00€

Supplément accompagnement 2€

Supplément viande: Brochettes +3.50€

Côtelette +4.00€ ~ Merguez +3.00€

** GRILLED MEATS OVER
AN OPEN FLAME **

** Lamb chops: 3 pieces €20.50*

**Marinated lamb skewers: 2 pieces €17.50*

**Marinated chicken skewers: 2 pieces €14.50*

** Ribeye beef steak: (+/- 300g) €23.50
with choice of sauce*

** Beef Rump Steak (approximately 250g) €26.50*

** Sirloin steak (approximately 300g) €24.50*

** Mixed platter: 1 lamb skewer, 1 chicken skewer, 1
merguez sausage €18.50*

** Merguez platter: 3 pieces €14.00*

*Accompanied by Djerbian rice and one side of your
preference: homemade fries, salad, or sautéed
vegetables.*

**SAUCES: BLUE CHEESE ~
PEPPER ~ GORGONZOLA ~
MUSHROOMS + €4.00**

Extra fee for accompanying individual: €2

Meat supplements: Skewer+€3.50, Chop +€4.00

Merguez +€3.00



* S A L A D E S *

**CHEVRE CHAUD:*

*3 toast de chèvre, lardons, salade,
tomates cerise.*

13.00€

**CESAR:*

*poulet, croutons, tomates cerise, œuf dur,
sauce césar*

13.50€

**MECHOUIA: (spécialité tunisienne)*

*légumes grillés sur la flamme puis hâchés,
huile d'olive, thon, œuf*

14.50€

Petite assiette de frites maison

5.50€

Grande assiette de frites maison

7.50€



* S A L A D S *

WARM GOAT'S CHEESE:

Three toasts topped with goat cheese, bacon, salad, and cherry tomatoes.

13.00 €

*CESAR:

poultry, toasted bread cubes, grape tomatoes, boiled egg, Caesar salad dressing

13.50 €

**MECHOUIA: (Tunisian specialty) grilled vegetables cooked over an open flame, then chopped and mixed with olive oil, tuna, and egg.*

14.50 €

Small dish of homemade fries

€5.50

Large serving of homemade fries

€7.50

** SANDWICHS TUNISIENS **

** Servis avec frites maison **

** MAKLOUB: ouvert, avec crudités: réalisé avec pâte à pizza, sauce au choix, mozza, viande au choix*

13.50€

** BAGUETTE FARCIE: roulé, sans crudités :réalisé avec pâte à pizza, sauce au choix, mozza, viande au choix*

14.90€

** Viandes: poulet, steak, merguez*

** Sauces: ketchup, Mayotte, Harissa, Algerienne, Blanche ou Ail maison.*

** MENU ENFANT **

Servi avec un sirop à l'eau

** Steak haché frais avec frites maison **

OU

** Une merguez avec frites maison **

OU

** Une petite brochette de poulet, frites **

8.50€

* T U N I S I A N S U B S *

Accompanied by house-made fries

**MAKLOUB: served open, featuring fresh vegetables:
prepared with pizza dough, selection of sauce,
mozzarella, and choice of meat*

13.50€

**STUFFED BAGUETTE: rolled, no fresh vegetables:
prepared with pizza dough, selection of sauce,
mozzarella, choice of meat*

14.90€

** Meats: chicken, steak, merguez*

** Sauces: ketchup, mayonnaise, harissa, Algerian,
white or homemade garlic.*

8.50€

* M E N U F O R C H I L D R E N *

**Freshly minced steak accompanied by homemade
fries* OR *A merguez sausage paired with
homemade fries* OR *A small chicken skewer served
with fries**

Comes with 1 syrup.

B U R G E R S

100% FRAIS ET PAIN BIO

LE V&K

**steak haché 100g, morbier, comté, crudités*

13.50€

LE 110

**2 steaks hachés 100g, œuf, comté, bacon,
crudités*

15.50€

LE TATA

**2 galettes de pomme de terre, 1 steak haché
100g, bacon, œuf, crudités, sauce à l'ail*

16.00€

LE CHEVRE

**steak haché 100g, fromage de chèvre, miel,
bacon, crudités*

14.00€

VEGETARIEN

**galette de pdt (surgelée), légumes sautés
frais, comté, crudités*

11.00€

Sauce burger faite maison

Servis avec frites maison et salade

BURGERS

100% FRESH AND ORGANIC
BREAD

**THE V&K* *100g minced beef, Morbier
cheese, Comté cheese, fresh vegetables
€13.50**

**THE 110* *2 x 100g ground beef patties,
egg, Comté cheese, bacon, fresh vegetables*
15.50€*

**THE TATA* *2 potato fritters, 100g ground
beef, bacon, egg, fresh vegetables, garlic
sauce*
16.00€*

**GOAT CHEESE* *100g ground beef, goat
cheese, honey, bacon, fresh vegetables*
14.00€*

**VEGETARIAN* *Potato pancake (frozen),
sautéed fresh vegetables, Comté cheese, raw
vegetables €11.00**

*Homemade burger sauce, accompanied
by homemade fries and a salad.*

* DESSERTS *

* ASSIETTE DE FROMAGES : 8.00 €

* DESSERTS MAISON *

* CREME BRULEE: 4.90 €

* TIRAMISU: 4.90 €

* PATISSERIES ORIENTALES (3 pièces) 5.60 €

* CHEESECAKE SPECULOOS 6.50 €

* DESSERT DU JOUR 6.50 €

GLACES Carte d'Or :

1 boule : 2.50 €, 2 boules : 4.80 €, 3 boules : 7.00 €

Citron, Fraise, Chocolat noir, Café, Caramel, Framboise,
Rhum-Raisin, Vanille, Menthe-Chocolat, Pistache, Coco,
Stracciatella, Cassis, Passion, Carnaval, Chocolat-noisette,
Tentation meringuée.

supplément chantilly 0.50 €

coulis chocolat ou fruits rouges : 0.30 €

Liste des allergènes sur demande.

* DESSERTS *

* C H E E S E P L A T T E R : € 8 . 0 0

* H O M E M A D E S W E E T S *

*CREME BRULEE:	€4.90
*TIRAMISU:	€4.90
*ORIENTAL PASTRIES (3 pieces)	€5.60
* Speculoos Cheesecake.	€6.50
* DESSERT OF THE DAY.	€6.50

Carte d'Or Ice Cream:

1 ball: €2.50, 2 balls: €4.80, 3 balls: €7.00

*Lemon, Strawberry, Dark Chocolate, Coffee, Caramel,
Raspberry, Rum-Raisin, Vanilla, Mint Chocolate, Pistachio,
Coconut, Stracciatella, Blackcurrant, Passion Fruit,
Carnival, Chocolate Hazelnut, Meringue Delight.*

*Whipped cream addition: €0.50; chocolate or berry coulis:
€0.30*

A list of allergens can be provided upon request.

* BOISSONS SOFT *

EAUX :

supplément Sirop ou rondelle : 0.50€
Perrier : bouteille 33cl, 3.60€
Badoit, San Pellegrino : bouteille 50cl, 3.80€
1L, San Pellegrino ou Vittel : 5.80€

SODAS :

bouteille 33cl, 3.60€
Coca, Coca Cherry, Coca Zéro

bouteille 25cl, 3.50€
Schweppes Agrumes, Schweppes tonic
Orangina, Fanta Orange, Sprite

Limonade 33cl, 4.00€ ~ Diabolo 4.50€

SANS BULLES : bouteille 25cl, 3.50€

Oasis tropical, FuzeTea.

Sirop à l'eau 2.50€

JUS DE FRUITS : bouteille Granini 25cl, 3.60€

Orange, Tropical ou ACE, Abricot, Ananas, Pomme, Fraise, Tomate.

BOISSONS CHAUDES :

Expresso 1.50€, Double Expresso 2.80€, Petit Crème 1.90€,
Grand Crème 2.50€, Capuccino 3.00€, Chocolat Chaud 3.20€

THE A LA MENTHE -tunisien- :

petit 1.50€, grand 2.00€

CARBONATED BEVERAGES

WATER:

*Syrup or slice addition: €0.50 Perrier: 33cl bottle, €3.60 Badoit, San
Pellegrino: 50cl bottle, €3.80
1L, San Pellegrino or Vittel: €5.80*

SODAS :

33cl bottle, €3.60 Coca-Cola, Cherry Coke, Coke Zero

*25cl bottle, €3.50 Schweppes Citrus, Schweppes Tonic, Orangina,
Fanta Orange, Sprite*

Lemonade 33cl, €4.00 ~ Diabolo €4.50

*NON-BUBBLED: 25cl bottle, €3.50 Tropical Oasis, Fuze Tea.
Syrup mixed with water €2.50*

*FRUIT JUICE: Granini 25cl bottle, €3.60 Orange, Tropical or ACE,
Apricot, Pineapple, Apple, Strawberry, Tomato.*

HOT BEVERAGES:

*Espresso €1.50, Double Espresso €2.80, Small Cream €1.90, Large
Cream €2.50, Cappuccino €3.00, Hot Chocolate €3.20*

*Tunisian mint tea is a traditional beverage that holds cultural
significance in Tunisia. It is typically prepared using green tea,
fresh mint leaves, and sugar, creating a refreshing and aromatic
drink. The preparation and serving of this tea often involve a
ceremonial aspect, reflecting the hospitality and social customs of
the Tunisian people.*

small €1.50, large €2.00