



Préface

MAISON DE CHARME DAR ANTONIA « MAISON D'HÔTES »

SAISON / NATURALITÉ / SAVOIR FAIRE

MICHEL MEHDI CHEF ÉTOILÉ LIVRE UNE CUISINE DURABLE /
RESPECTUEUSES DE LA NATURE / DES ASSIETTES CRÉATIVES
ET SAISONNIÈRES / METTANT EN LUMIÈRE
LES PRODUITS

Michel Mehdi
Consultant / Formateur

MARDI / MERCREDI / JEUDI / VENDREDI / SAMEDI / DIMANCHE

19H00 À 21H30 « Dernière Commande »



Entrées

AUBERGINES A LA FLAMME

Tomates, Basilic, Olives

SALADE D'HERBES FRAÎCHES AROMATIQUES

Fruits de Saison, crus , Cuits , Emulsion Stracciatella

CALAMARS FRAIS

Pané Panko / Sauce TARTARE / Herbes Fraiches Frits

L'OEUF BIO MOLLET

Crémeux de potiron , D'autres Rôties , Pickels , Paprika

SÈICHES A LA PLANCHA

Ails / Persil

OEUF DE SEICHES 55^{DT} / 16,5 €

À La provençale

Signatures

SALADE TROPÉZIENNE

Comme une CAESAR

Toutes nos entrées sont à : 38^{DT} / 11,5 €

Suite

Poissons selon la Pêche SAUVAGES

DAURADE, LOUP, ESPADON, SAINT-PIERRE, LOTTE

Sauces : Terre Et Mer / Iodé , Sauce Beurre
Citronné , Sauce Choron , Sauce Pesto D'herbes
Fraîches

Un Peu Plus

LÉGUMES RETOUR DU MARCHÉ

En Papillote : Sous La Braise, Comptée De Fenouil ,
Tranche De Potiron Rôti,
Risotto Végétal Aux Borghol, Jus Iodé Terre -Mer
Garniture Supplémentaire au choix 8^{DT} / 2,5 €

UN PLAT UNIQUE AU CHOIX
75^{DT} / 22.5 € PERS.

Viandes d'Exception

FILET DE BOEUF / ENTRECÔTE
CHAROLAIS

Sauce CHIMICOURI
Sauce Échalotes
Sauce Champs Elysées
Sauce Supplémentaire au choix 4^{DT} / 1,5 €

Un Peu Plus

Une Purée "Maison"
Salade d'herbes
Pommes / "Coin de Rue"
Garniture Supplémentaire au choix 8^{DT} / 2,5 €

UN PLAT UNIQUE AU CHOIX
65^{DT} / 19.5 € PERS.

Merci de préciser vos intolérances Allergique ou Éviction Alimentaires



Signatures

CÔTE DE BOEUF A L'OS

Pour 2 Pers 1,2kg / Maturée 25 jours / Pommes sautées Salardaise /
2 Sauces / CHIMICHOURI / Poivre

70^{DT} PERS. / 21 €

LE FAMEUX CAMEMBERT RÔTI AU FOUR (150g)

Miel, Fruits secs, Croutons comme une Fondue

38^{DT} / 11,5 €

PLAT VÉGÉTARIEN

légumes cuits / et Crus / Chip's de légumes Croquants

60^{DT} / 18 €

Desserts

« Desserts à commander au début de Repas » 22^{DT} / 7 €

Boissons

EAU PLATE 6^{DT} / 2 €

EAU GAZEUSE 6^{DT} / 2 €

SODAS 6^{DT} / 2 €

VIRGIN MOJITO 18^{DT} / 5,5 €

CITRONADE 7^{DT} / 2,5 €

BOISSON ÉNERGÉTIQUE 10^{DT} / 3 €

BIÈRE SANS ALCOOL 7^{DT} / 2,5 €

BIÈRE CELTIA 9^{DT} / 3 €

BIÈRE BECK'S 9^{DT} / 3 €

VINS

GIOIA BLANC 65^{DT} / 20 €

GIOIA ROSE 65^{DT} / 20 €

GIOIA ROUGE 65^{DT} / 20 €

VINS MOUSSEUX PÉTILLANTS

CHUPIN BLANC 75^{DT} / 23 €

CHUPIN ROSE 75^{DT} / 23 €



Adresse : La médina de Sousse, 22 Rue Koobar 4000 Sousse, Tunisie
Tél. : (+216) 25 502 008 | E-mail : contact@darantonia.com
Site web : www.darantonia.com