



Préface

MAISON DE CHARME DAR ANTONIA « MAISON D'HÔTES »

SAISON / NATURALITÉ / SAVOIR FAIRE

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

MARDI / MERCREDI / JEUDI / VENDREDI / SAMEDI / DIMANCHE

19H00 À 21H30 « Dernière Commande »

Entrées

AUBERGINES À LA FLAMME

Tomates confits, basilique,
tapenade, feta

L'OEUF BIO MOLLET

Crèmeux de potiron , D'autres Rôties
Pickels , Paprika

CRÉME DE CHOU-FLEUR

Huile de truffe , jus de bœuf
éclates de noisettes

SALADE D'HERBES FRAÎCHES AROMATIQUES

Fruits de saison, Espuma parfumée aux
réglisse - Badiane

SALADE TROPÉZIENNE

comme à NEW YORK

CHEVRETTES FRIT AU " PANKO "

Mayonnaise parfumée à la menthe
pomme chips

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ

Sweet chili sauce " Maison ", Brunoise de légumes
et fruits Cru, coriandre - Basilique

SEICHES DORÉS " PANKO "

Sauce Tartare maison, herbes & légumes frits

CALAMARS À LA PROVENÇALE

Ail, câpres, persil

Signatures

LE FAMEUX CAMEMBRT

ROTI AU FOUR

Miel, Fruits secs, Croutons
comme une Fondue

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

Chevrettes frit au panko à : 45^{DT} / 13 €

Suite

Poisson retour de marché

LES SAUCES

Sauce IODÉE Terre - Mer
Sauce beurre citronnée
Sauce pesto D'herbes fraîches
Émulsion aux lait Ribot / poutargue
sauce à l'armoricaine

75^{DT} / 22,5 €

Un Peu Plus

RISOTTO VEGETAL AUX BORGHEL /
SAUCE IODEE TERRE - MER
LEGUMES DE SAISON CONFITS

Viande

FILET DE BŒUF /
ÉMINCÉE DE FILET DE BOEUF

LES SAUCES

Sauce Chimichurri
Sauce échalotes
Sauce champs élysée
Sauce 3 poivre (Rouge / Noir / Vert)

65^{DT} / 19,5 €

Un Peu Plus

POMMES / CYLINDRES FONDANTES
POMMES / COIN DE RUE
PURÉE MAISON



Signatures

CÔTE DE BOEUF A L'OS

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

75^{DT} PERS. / 22 €

PINTADE FERMIÈRE

Cuite basse température/ Légumes confits / Jus de cuisson épicé

65^{DT} / 19 €

JOUE DE BOEUF BRAISÉE

Jus de cuisson corsé / purée de pommes de terre relevé
à l'huile d'olive Bio / carottes glacée miel et romarin

75^{DT} / 22,5 €

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 € | BIÈRE BECK'S | 9 ^{DT} / 3 € |
| EAU GAZEUSE | 6 ^{DT} / 2 € | | |
| SODAS | 6 ^{DT} / 2 € | | VINS |
| VIRGIN MOJITO | 18 ^{DT} / 5,5 € | GIOIA BLANC | 65 ^{DT} / 20 € |
| CITRONADE | 7 ^{DT} / 2,5 € | GIOIA ROSE | 65 ^{DT} / 20 € |
| BOISSON ÉNERGÉTIQUE | 10 ^{DT} / 3 € | GIOIA ROUGE | 65 ^{DT} / 20 € |
| BIÈRE SANS ALCOOL | 7 ^{DT} / 2,5 € | | VINS MOUSSEUX PÉTILLANTS |
| BIÈRE CELTIA | 9 ^{DT} / 3 € | 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