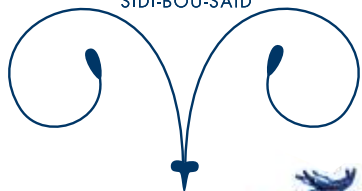


دار  
زرrouk

DAR ZARROUK  
SIDI-BOU-SAÏD



H. Amiel





## NOS ENTREES FROIDES OUR COLD STARTERS

---

**Ceviche de dorade marinée au gingembre, avocat citronné**  
Marinated sea bream ceviche with ginger, lemon-infused avocado

50 DT

---

**Crevettes à la vapeur, tarama de boutargue et citron**  
Steamed shrimps, botarga tarama and lemon

55 DT

---

**Salade César, poulet snacké, croûtons dorés à l'ail**  
Caesar Salad with chicken and garlic croutons

50 DT

---

**Poulpe caramélisé, mousse de Scarmoza fumée, salade rafraîchissante aux agrumes**  
Caramelized octopus , smoked scarmoza with refreshing citrus salad

50 DT

---

**Assiette Italienne** (Burrata crémeuse, légumes grillés, bresaola)  
Italian plate ( Creamy burrata, grilled vegetables, bresaola)

50 DT

---

**Le traditionnel plat tunisien**  
The Traditional Tunisian plate

45 DT

---



## NOS ENTREES CHAUDES OUR HOT STARTERS

---

### **Brik au choix (thon ou chevrettes)**

Brik (Tuna or shrimp)

20 DT

---

### **Gratin artichaut et champignons**

Artichoke and mushroom gratin

50 DT

---

## NOS SOUPES OUR SOUPS

---

### **Tchich bel karnit**

Octopus soup

40 DT

---

### **Soupe du jour**

Soup of the day

40 DT

---



## SUGGESTIONS DU CHEF CHEF'S SUGGESTIONS

---

### **Pavé de bœuf poêlé, pommes de terre truffées, carottes glacées et sauce mascarpone moutarde**

Sauteed beef sirloin, truffled potato, glazed carrots and mascarpone mustard sauce

84 DT

---

### **Souris d'agneau laquée, combinaison de pommes de terre et poichichade au thym**

Lamb shank with a combinaison of potatoes , chickpeas and thyme

78 DT

---

### **Blanc de poulet rôti sauce foie gras, légumes du jour, boulghour champignons parmesan**

Roasted chicken breast with foie gras sauce, vegetables,  
bulgur , mushrooms and parmesan

60 DT

---

### **Cassiolette de fruits de mer, bisque de crustacés à la badiane**

Seafood -Casserole with shellfish bisque

55 DT

---

### **Tranche de mérrou, coulis de potiron, raviolis épinards**

Mérrou Slice with pumpkin coulis and spinach ravioli

84 DT

---

### **Filet de loup snacké, flan de fenouil et artichaut à l'étoile d'Anis, pomme mousseline**

Sea bass fillet with fennel and artichoke flan infused  
with star anise and potato mousseline

75 DT

---

### **Pêche du jour selon arrivage au choix (grillé, rôti ou gros sel)**

Fish of the day (grilled , roasted or coarse salt)

25 DT/ 100 GR

---



# LES PATES ET LES RISOTTOS

## PASTA AND RISOTTO

---

### **Linguine aux fruits de mer**

Seafood Linguine

65 DT

---

### **Spaghetti bottargue crevettes**

Bottarga and shrimp spaghetti

65 DT

---

### **Penne Putanesca**

Penne Putanesca

40 DT

---

### **Gnocchi parmesan gratiné**

Gratined parmesan Gnocchi

65 DT

---

### **Risotto crémeux aux champignons et crème de truffes**

Creamy mushrooms risotto with truffle cream

60 DT

---



## NOS SPECIALITES TUNISIENNES

### OUR TUNISIAN SPECIALTIES

---

#### **Couscous borzguène aux fruits secs, sauce safranée**

Couscous with lamb and dried fruits, saffron sauce

75 DT

---

#### **Couscous traditionnel à l'agneau et légumes, sauce rouge**

Traditional couscous with lamb and vegetables

70 DT

---

#### **Couscous au poisson**

Fish couscous

75 DT

---

#### **Kabkabou à la sfaxienne**

Fish « kabkabou » in the sfax style

60 DT

---

## MENU ENFANT

### CHILDREN'S MENU

---

#### **Escalope panée, penne fromage et frites**

Breaded poultry cutlet, penne with cheese and fries

40 DT

---



Perché sur la coline de Sidi Bou Saïd et surplombant le port de plaisance ainsi que la baie de Tunis, ce coin de rêve et de poésie offre une alternative élégante et raffinée aux fins gourmets.

Ce havre de paix et de sérénité, monument classé datant du début du 20e siècle et restauré dans le respect de l'architecture traditionnelle, vous offre un espace de restauration gastronomique 3 fourchettes.

Vous pourrez y déguster nos spécialités méditerranéennes et tunisiennes dans un cadre authentique où les plaisirs du palais et l'art de vivre se conjuguent harmonieusement, avec la mer pour horizon.

