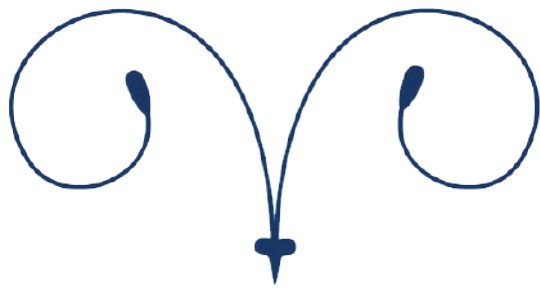


دار
زرروك

DAR ZARROUK
SIDI-BOU-SAÏD



Nos Entrées / Our Starters

Salade Caprese
Caprese Salad
45dt

Salade César
Cesar salad
40dt

Le traditionnel plat Tunisien
The Traditional Tunisian plate
45dt

Friture de la mer
Mixed Fried Seafood
65dt

Assiette mozzarella di Buffala, bresaola
Buffala mozzarella, bresaola plate
70dt

Assortiment de carpaccio de poissons
Assortment of fish carpaccio
80dt

Scamorza fumée, légumes grillés
Smoked scarmoza, grilled vegetables
45dt

Moules et clovisses sautés
Sauteed mussels and clams
70dt

Aubergines à la parmigiana
Eggplant with parmigiana
40dt

Brik au choix (thon ou chevrettes)
Brik (Tuna or shrimp)
20dt

crevette rouge marinées (5 Pièces)
Marinated red shrimp
45dt

Nos Tartares / Our Tartars

Trio de tartares du jour
Trio of tartars of the day
60dt

Tartare de langoustine
Langoustine tartar
65dt

Les Pates / Pasta

Linguine aux Fruits de Mer
Seafood Linguine
75dt

Ravioli ricotta et épinards
(sauce au choix : tomate fraîche, sauce beurre de sauge ou sauce Gorgonzola et noix)
Ricotta and spinach Ravioli
(sauce at your choice : fresh tomato, sage butter sauce or Gorgonzola and walnut sauce)
65dt

Gnocchi Fromage
Cheese Gnocchi
60dt

Spaghetti alle Vongole
Alle Vongole Spaghetti
65dt

Penne à la bottargue, crevettes et pesto
Penne with bottargua, shrimp and pesto
70dt

Spaghetti aux langoustines
Spaghetti with langoustines
75dt



Risotto / Risotto

Risotto aux fruits de mer
Risotto with seafood
75dt

Risotto aux cèpes
Risotto with porcini mushrooms
70dt

Nos Spécialités Tunisiennes / Tunisian Specialities

Couscous borzguène aux fruits secs, sauce safranée
Couscous with lamb and dried fruits, saffron sauce
80dt

Couscous traditionnel à l'agneau et légumes, sauce rouge
Traditional couscous with lamb and vegetables
80dt

Couscous au poisson
Fish couscous
75dt

Kabkabou à la Sfaxienne
Fish « kabkabou »
65dt



Nos Viandes / Our Meats

Escalope de veau au citron
Veal escalope with lemon
70dt

Escalope de veau à la Milanaise
Milanese veal escalope
70dt

Filet de Bœuf grillé, sauce au choix
Grilled fillet of beef , sauce at your choice

sauce au choix: Poivre / pepper / Café/ coffee / Fromages/ cheese / Champignons/ mushrooms

84dt

Supreme de Volaille
Chicken Supreme
60dt

Nos poissons / Our Fish

Filet de loup de Mer
Sea bass Fillet
65dt

Poisson du jour grillé ou à la Sicilienne
Grilled Fish of the day or Sicilian style
22dt /100GR

Filet de Saint Pierre au four
Baked St Pierre fish
70dt



Nos desserts / Our desserts

Tiramisu
30dt

Tiramisu citron
30dt

Crème brûlée
28dt

Mousse au chocolat
25dt

Bacio pantesco
35dt

Cannolo siciliano
40dt

Assiette de fruits de saison
20dt

Coupe de glace
20dt



Perché sur la colline 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.

