

“Dar” signifie “maison”. “El Marsa” désigne la mer ou les ports. De l’Antiquité à nos jours, La Marsa est un havre de paix, riche de son histoire et de sa mixité culturelle où, de tout temps, les Tunisois aiment se retrouver et se ressourcer. Le mariage de ces deux noms évocateurs a donné naissance à notre hôtel :

Dar El Marsa

“Dar” means “home”. “El Marsa” refers to sea or ports. From Antiquity to the present day, La Marsa is a haven of peace, enriched by its history and cultural diversity where from time immemorial, Tunisians love to meet and relax. The combination of these two suggestive names gave birth to our hotel :

Dar El Marsa

**Notre menu est consultable via le QR code ci-dessous
ou sur menu360.darelmarsa.com**



*Our menu can be seen using the above QR code
or on menu360.darelmarsa.com*

**Ouverture en continu de 12h30 à minuit
*open from 12:30 pm to midnight***

**Taxes et service inclus
*Taxes & service included***

Entrées *starters*

Salade fraîche, tofu et légumes de saison <i>Healthy salad, tofu and seasonal vegetables</i>	28.000 DT
Salade de tomates à la burrata, légumes rôtis, chorizo, graines d'avoine et copeaux de parmesan. <i>Tomato salad with burrata, roasted vegetables, chorizo, oat seeds and Parmesan cheese</i>	28.000 DT
Escalope de foie gras poêlée, chutney de pommes, jus de cassis et pousses de radis <i>Pan-fried foie gras escalope, apple chutney, blackcurrant juice and radish sprouts</i>	38.000 DT
Camembert rôti, miel et poudre de pistache <i>Roasted camembert cheese, honey and pistachio powder</i>	35.000 DT
Ceviche de crevettes et saumon fumé à l'aneth, agrumes et kiwi <i>Shrimp and smoked salmon ceviche with dill, citrus fruits and kiwi</i>	32.000 DT
Salade tiède de chevrettes, lentilles au cumin et concombre glacé <i>Warm baby shrimp salad, lentils with cumin and cucumber</i>	30.000 DT
Soupe de fruits de mer <i>Seafood soup</i>	27.000 DT
Soupe de légumes de saison <i>Seasonal vegetable soup</i>	20.000 DT

Taxes et service inclus

Taxes & service included

Mer *Sea*

Filet de loup en portefeuille, écailles de carotte, gâteau de pomme de terre à la florentine et écume d'orange **46.000 DT**

Wrapped sea bass, carrot shavings, potato cake florentine and orange foam

Filet de daurade aux pistilles de safran, crème iodée, nectar de céleri et boulgour à la norvégienne **46.000 DT**

Sea bream fillet with saffron pistils, seaburst cream, celery nectar and norwegian bulgur

Darne de saumon snackée, tarte fine à la ratatouille et aux champignons **49.000 DT**

Snacked salmon steak, ratatouille and mushroom pie

Couscous traditionnel au mérrou **55.000 DT**

Traditional grouper couscous

Filet de mérrou grillé, légumes du marché **55.000 DT**

Grilled grouper fillet, market vegetables

Taxes et service inclus

Taxes & service included

Terre Land

Magret de canard au miel anisé, pomme à l'ancienne, cromesqui de pommes de terre et marmelade d'orange **55.000 DT**

Duck breast with aniseed honey, roasted apple, potato cromesqui and orange marmalade

Filet de boeuf, pomme de terre en robe des champs et légumes du marché **57.000 DT**

Fillet of beef, jacket potato and market vegetables

Souris d'agneau confite aux épices douces, mousse de carotte au gingembre, artichauts et pousses d'amarante **54.000 DT**

Preserved lamb shanks with sweet spices, carrot mousse with ginger, artichokes and amaranth sprouts

Couscous traditionnel borzguène, à l'agneau et aux fruits secs **52.000 DT**

Traditional borzguen couscous, with lamb and dried fruits

Taxes et service inclus

Taxes & service included

Pâtes, raviolis et risotto
Pastas, ravioli and risotto

Garganelli à la bolognaise, champignons et crème de fromage <i>Bolognese garganelli, mushrooms and cheese cream</i>	36.000 DT
Penne aux deux saumons et noix <i>Penne with two salmons and nuts</i>	39.000 DT
Spaghettis aux fruits de mer <i>Seafood spaghetti</i>	41.000 DT
Spaghettis à la boutargue, chevrettes et tomates fraîches <i>Spaghetti with bottarga, baby shrimps and fresh tomatoes</i>	43.000 DT
Raviolis aux cèpes <i>Ravioli with porcini mushrooms</i>	36.000 DT
Raviolis aux trois fromages <i>Three cheese ravioli</i>	36.000 DT
Risotto aux fruits mer <i>Seafood risotto</i>	42.000 DT
Risotto aux chevrettes et saumon fumé <i>Baby shrimp and smoked salmon risotto</i>	42.000 DT
Risotto aux champignons <i>Mushroom risotto</i>	39.000 DT

Taxes et service inclus
Taxes & service included

Desserts
Desserts

Assiette de fruits de saison <i>Seasonal fruits</i>	17.000 DT
Assiette de fromage <i>Cheese platter</i>	22.000 DT
Coupe de glace trois parfums <i>Three flavour ice cream cup</i>	17.000 DT
Costa Rica <i>Costa Rica</i>	19.000 DT
Fondant au chocolat et sa glace vanille <i>Chocolate fondant and vanilla ice cream</i>	19.000 DT
Saint-honoré <i>St-Honoré cake</i>	19.000 DT
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	19.000 DT
Tarte du jour <i>Today's pie</i>	19.000 DT

Taxes et service inclus
Taxes & service included

Suppléments

7.000 DT

Parmesan *Parmesan*

Assiette de frites *French fries*

Laitue *Lettuce*

Pâtes blanches *plain pasta*

Assiette de légumes *Vegetables*

Taxes et service inclus
Taxes & service included

**Au plaisir de vous recevoir à nouveau à
Dar el Marsa Hôtel & Spa et sur notre Roof Top 360°**

*Looking forward to welcome you again at
Dar el Marsa Hotel & Spa and on our Roof Top 360°*

Réservations & Renseignements
Bookings & informations

00 216 71 728 000
contact@darelmarsa.com

www.darelmarsa.com

Taxes et service inclus
Taxes & service included