

**Briques N°1** Thon, câpres, citron confit, olive, oignons rouges, œuf mollet, citron **8,5 €**

**Briques N°2** Pomme de terre écrasée, olive, harissa, câpres, citron confit, citron **8,5 €**

**Briques N°3** Viande hachée de bœuf épicée, pomme de terre, citron jaune **8,5 €**

**Briques N°4** Emietté de feta, miel de fleurs, menthe, citron jaune **8,5 €**

## LES BOWLS\*

\*Tous nos bowls sont servis avec graines de couscous, quinoa ou riz tunisien (au choix)

**Djerba-Bowl** Tartare de daurade, écrasé de carotte, tomate, concombre et oignon rouge, crème de sésame à l'aubergine, olive, hummus vert à la coriandre **16 €**

**Sidi Bowl Saïd** Pois chiches au paprika, oignon caramélisé, chou rouge pickles, chou fleur cru râpé, aubergine frite, hummus vert à la coriandre, œuf coulant **16 €**

**AbitBow** Keftas de bœuf ou veggie, poireau rôti, oignon caramélisé, chou rouge pickles, crème de sésame au paprika, **16 €**

EXTRA\* : OEUF COULANT +1€ / THON CUIT +2€

## BOISSONS FROIDES

**Coca Cola / Coca Cola Zero** 33cl **5,5 €**

**Boga Lime** 33cl / **Boga Cidre** 33cl **5,5 €**

**Perrier** 33cl **5,5 €**

**Evian / San Pellegrino** 50cl **6 €**

## JUS PRESSÉS MAISON

**Jaune Détox** 25cl Orange, ananas, citron, gingembre **8 €**

**Vert Détox** 25cl Concombre, pomme, céleri, citron **8 €**

**Orange Détox** 25cl Orange, carotte, citron, curcuma **8 €**

**Rouge Détox** 25cl Pastèque, grenade, menthe fraîche **8 €**

**Citronnade Fleur d'Oranger** 25cl **6 €**

## HEALTHY SHOT

**Miel, gingembre, citron** 5cl **4 €**

## BIÈRES PRESSION 25cl / 50cl

**Blonde** **5 € / 8 €**

**Blanche** **6 € / 9 €**

## BIÈRE TUNISIENNE 33cl

**Celtia**, Bière blonde **6 €**

## THÉS / CAFÉS

**Thé chaud à la menthe fraîche** **4 €**

**Thé glacé citron menthe** **6 €**

**Infusion Mabrouk** (froide ou chaude) Miel, jus de citron, gingembre, menthe **6 €**

**Café expresso / décaféiné** **2,5 €**

**Café crème / noisette** **3 €**

**Cappuccino** **4 €**

## KEMIAS

**Mechouia** Poivrons tricolores grillés, tomate, piment, ail, oignon et cumin confit au four, œuf coulant, coriandre **8 €**

**Oumek houria** Thon Sidi Daoud, écrasée de carotte, harissa, huile d'olive, sel **7 €**

**Salade de fenouil** Emincé de fenouil, huile d'olive, cumin, amandes torréfiées **6 €**

**Houmous de Tunis** Pois chiche fondant et croquant, crème de sésame au paprika, olive, citron confit **8 €**

## LES INCONTOURNABLES

**Carpaccio de daurade** Radis rose pickles, zeste de citron jaune, amandes torréfiées, fenouil, dès de tomate, concombre et oignons rouge, coriandre **16 €**

**La fameuse Pkaila** Boeuf fondant, épinard frais frit, haricot blanc mijoté, amande grillée, avec graine de semoule ou riz tunisien **21 €**

**Couscous aux 7 épices** Légumes de saison et pois chiches dans leur bouillon servis avec graines de semoule **13 €**

MERGUEZ GRILLÉE / BOEUF FONDANT  
KEFTA DE BOEUF OU VEGETARIENNE +5,5€

**Couscous Royal** Merguez, Bœuf fondant, Kefta de bœuf avec leurs légumes de saison, pois chiches avec graines de couscous **23 €**

**Kamounia** Ragoût tunisien de bœuf, tomate, cumin, curcuma, harissa, piment doux avec graines de couscous ou riz tunisien **20 €**

## COCKTAILS CRÉATIONS

**Yasmine** Eau de vie de figue, prosecco, sirop de rose, purée de litchi, citron vert **12 €**

**Traversée du Désert** Tequila infusée au piment, concombre, citron vert, miel **12 €**

**Sinbad** Vodka, citronnade à la fleur d'oranger, menthe fraîche **12 €**

## COCKTAILS CLASSIQUES

**Les Mules** Alcool au choix (vodka, rhum, gin ou tequila), citron vert, gingembre frais **11 €**

**Mabrouk Spritz** Aperol infusé Fleur d'Oranger, eau gazeuse, Prosecco **11 €**

**Mojito Melon** Rhum, sirop de melon, citron vert, menthe fraîche **11 €**

CUISINE TUNISIENNE ☎ 01 48 42 22 16  
SERVICE CONTINU 7J/7

📶 MABROUK PUBLIC — code : 5555555

**Slata Tounsia** Tomate, concombre, oignons rouges, coriandre, menthe, crème de sésame à l'aubergine brûlée **6 €**

**Assiette Tunisienne** Assortiment de kemias, oumek houria, mechouia, slata tounsia, salade de fenouil, œuf coulant **15 €**

PAIN CHAUD MATLOUH À LA SEMOULE +2,5€

## CASSE-CROÛTES

**N°1 Tune** Pain tunisien toasté, thon Sidi Daoud, mechouia, oumek houria, slata tounsia, câpres, citron confit, olive, oignons rouges, harissa, œuf mollet **12,5 €**

**N°2 Veggie** Pain tunisien toasté, aubergine et tomates confites au four, houmous vert à la coriandre, chou fleur cru râpé, graines de courges torréfiées, huile d'olive **12,5 €**

**N°3 Kefta** Pain tunisien toasté, keftas boeuf ou veggie, poireau rôti, tahina au paprika, chou rouge pickles, oignons caramélisés **15,5 €**

## DESSERTS

**Bambalouni** Beignet traditionnel tunisien, sucre et confiture d'orange amer **6 €**

**Sabayon glacé (allégé en sucre)** Citron vert, menthe fraîche **8 €**

**1001 Feuilles** Feuilles de briques caramélisés, mousse de lait à la fleur d'oranger, suprêmes d'orange, amandes torréfiées, cannelle **9 €**

**Harissa Amande** Gâteau à la semoule au miel et à la fleur d'oranger, crème d'amande, zeste de citron vert **9 €**

## VINS / SPIRITUEUX

12,5cl / 50cl / 75cl

### ROUGE

**Grave** Les Tourelles de S' Robert **5 € / 18 € / 29 €**

**Jour et Nuit** Grand vin de Tunisie **7 € / 24 € / 35 €**

### BLANC

**Chardonnay** Château Paul Mas **5 € / 18 € / 29 €**

**Vioignier (vin sec)** Domaine de la Baume **6 € / 21 € / 32 €**

**Jour et Nuit** Grand vin de Tunisie **7 € / 24 € / 35 €**

### ROSE

**Côtes de Provence** Les Hauts de Masterel **6 € / 21 € / 32 €**

**Jour et Nuit** Grand vin de Tunisie **7 € / 24 € / 35 €**

**PROSECCO** Domaine Goto **7 € / - - / 35 €**

**BOUKHA BOKOBSA** Eau de vie de figue 5cl **9 €**

**RICARD / ANISETTE** 2cl **5 €**

**WHISKY NIKKA** Whisky Japonais 5cl **15 €**