

# مبروك

Mabrouk Public  
code : 0148422216

## CUISINE TUNISIENNE

Ouvert du Lundi au Samedi  
de 10h30 à 23h30

le Dimanche de 10h à 17h

☎ 01 48 42 22 16

# MABROUK

## KEMIAS

<b>Briques N°1</b> Thon et œuf	8 €
<b>Briques N°2</b> (V) Pomme de terre à l'harissa	8 €
<b>Briques N°3</b> Viande hachée épicée	8 €
<b>Thon confit</b> Citron et oignons rouges	9 €
<b>Merguez grillées</b>	8 €
<b>La Mechouia</b> Salade grillée de tomates, poivrons, piment, ail et œuf poché	8 €
<b>Lablabi – le Houmous de Tunis</b> (V) Pois chiches chauds au cumin, tahina, harissa, citron confit et olives	8 €
<b>Patate douce</b> Sésame noir et blanc, aïoli épicé	8 €
<b>Salade de fenouil</b> (V) Cumin, amandes et menthe fraîche	5 €
<b>Zeitoun du pays</b> (V) Assortiments d'olives pimentées	4,5 €
<b>Boutargue Memmi</b> Œufs de mulets salés, citron	11 €
<b>Extras : Œuf poché +1 € / Avocat +2 € / Thon (cru ou confit) +4 € / Merguez +4 €</b>	

## SODAS / EAUX

<b>Coca Cola / Coca Cola Zero</b> 33cl	4,5 €
<b>Boga Lime</b> 33cl	4,5 €
<b>Boga Cidre</b> 33cl	4,5 €
<b>Ariana</b> 25cl	4,5 €
Sirop de rose, eau gazeuse, menthe fraîche	
<b>Badoit Rouge</b> 33cl	4,5 €
<b>Evian / Badoit</b> 1L	7 €

## BIÈRES

<b>Peroni</b> (pression)	25cl / 50cl	4,5 € / 7 €
<b>Mabrouk</b> (pression)		4 € / 6 €
<b>Celtia Tunisienne</b> 25cl		6 €

## THÉS / CAFÉS

<b>Thé à la menthe fraîche</b> (froid ou chaud)	4 €
<b>Thé glacé citron menthe</b>	6 €
<b>Mabrouk</b> (froid ou chaud)	6 €
Miel, jus de citron, gingembre, menthe fraîche	
<b>Café expresso / décaféiné</b>	2,5 €
<b>Café crème / noisette</b>	3 €
<b>Cappuccino</b>	4 €
<b>Chocolat chaud</b>	4 €

(V) Vegan

Prix nets / Service compris / Chèque non-accepté  
Liste des allergènes disponible

## LES INCONTOURNABLES

<i>Servis avec graines de couscous, quinoa rouge ou potatoes épicées</i>	
<b>Pkaïla – la fameuse...</b>	20 €
Paleron de bœuf mijoté, épinards, haricots blancs, carvi, piment et menthe	
<b>Couscous 7 épices</b> (V)	12,5 €
Légumes et pois chiches avec leur bouillon	
<b>Merguez +4 € / Bœuf +4,5 € / Poisson +6 €</b>	
<b>Poisson malin</b>	18 €
Filet de poisson (selon arrivage), sauce tomate épicée, citron et coriandre	

## BOWLS

<i>Servis avec graines de couscous, quinoa rouge ou potatoes épicées</i>	
<b>Djerba-Bowl</b>	15,5 €
Thon en tartare, betterave au cumin, avocat, épinards frais, carottes et menthe	
<b>Sidi Bowl Saïd</b>	15,5 €
Œuf poché, mechouia, olives, fenouil, tomates, câpres, graines de courge et coriandre	
<b>Sfaxi Bowl</b> (V)	15,5 €
Patate douce, courgettes, brocoli, pois chiches, amandes, navets curcumin	
<b>Extras : Œuf poché +1 € / Avocat +2 € / Thon (cru ou confit) +4 € / Merguez +4 €</b>	

## JUS PRESSÉS 25cl

<b>Jaune Détox</b>	8 €
Ananas, orange, citron, gingembre	
<b>Vert Détox</b>	8 €
Céleri, concombre, pomme, citron	
<b>Citron jaune</b>	6 €
<b>Orange</b>	6 €
<b>Pamplemousse rose</b>	6 €
<b>Citronnade fleur d'oranger</b>	6 €

## HEALTHY SHOTS 5cl

<b>Miel, gingembre, citron</b>	4 €
--------------------------------	-----

## COCKTAILS CREATIONS

<b>Rose des Sables</b>	13 €
Boukha, citron vert, eau de rose, fruits rouge, Boga lime	
<b>Mazal</b>	13 €
Rhum infusé thé vert, citron vert, sirop de fleur de sureau, figue de Barbarie, Bitter angostura	
<b>Le Tunis</b>	13 €
Vodka, citron vert, sirop de jasmin, melon, branche de menthe fraîche	
<b>Traversée du Désert</b> ☺	13 €
Tequila infusée harissa, citron vert, sirop de piment et d'agave, Fire's bitter	
<b>L'Oasis</b>	13 €
Gin infusé fleur d'oranger, citron vert, sirop d'hibiscus, goyave, Bitter exotique	

## CASSE-CROÛTES

<b>N°1 Tune</b>	12,5 €
Pain tunisien, thon confit, œuf poché, tomates, harissa, olives, citron confit et câpres	
<b>N°2 Avocat</b> (V)	12,5 €
Pain tunisien, avocat, épinards frais, fenouil, oignons rouges, pesto à la coriandre, graines de courges et vinaigrette	
<b>Extras : Œuf poché +1 € / Avocat +2 € / Thon (cru ou confit) +4 € / Merguez +4 €</b>	

## DESSERTS

<b>Bambalouni</b> (V)	5 €
Beignet traditionnel au sucre et confiture	
<b>Sabayon glacé</b>	8 €
Citron vert, menthe fraîche	
<b>1000 et 1 feuilles</b>	8 €
Crème de lait à la fleur d'oranger, oranges, amandes et cannelle	
<b>Pamplemousse rose à l'anis</b> (V)	7 €
Citron jaune, pistache et sirop anisé	

## VINS ET SPIRITUEUX 12,5cl / 50cl / 75cl

<b>- ROUGE</b>	
<b>Magon</b> , Vin de Mornag (Tunisien)	5 € / 19 € / 29 €
<b>Grave</b> , Les Tourelles de St Robert	5 € / 19 € / 29 €
<b>- BLANC</b>	
<b>Chardonnay</b> , Domaine du Clera	4,5 € / 18 € / 28 €
<b>Viognier</b> , Domaine de la Baume	5 € / 19 € / 29 €
<b>- ROSE</b>	
<b>Gris d'Hammamet</b> (Tunisien)	5 € / 19 € / 29 €
<b>Côtes de Provence</b> , Château La Galinière	6 € / 22 € / 32 €
<b>- PROSECCO</b>	
<b>Ponte Villoni AOC</b>	7 € / - / 35 €
<b>- BOUKHA BOKOBSA</b>	
<b>Cuvée Prestige</b> 10cl	18 €
<b>- RICARD</b> 2cl	5 €

## COCKTAILS CLASSIQUES

<b>Les Mules</b>	12 €
Alcool au choix (vodka, whisky, rhum, gin), citron vert, Ginger beer, Angostura	
<b>Mabrouk Spritz</b>	12 €
Aperol infusé fleur d'oranger, eau gazeuse, Prosecco	