

“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 tous 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, rich in its history and cultural diversity where, from time immemorial, Tunisians have loved to meet and relax. The combination of these two evocative names gave birth to our hotel :

Dar el Marsa

Ouverture en continu de 12h30 à 00h00

open from 12:30 to 00:00

Taxes et service inclus

Taxes & service included

Entrées froides
Cold starters

Salade de poulpe et pressé de pomme de terre parfumée <i>Octopus salad and squeezed scented potato</i>	29.000 DT
Salade de fruits de mer selon arrivage <i>Seafood salad from the market</i>	29.000 DT
La classique tomate burrata et sa sauce pesto traditionnelle <i>Classic Tomato & burrata cheese salad and its traditional pesto</i>	27.000 DT
Sardines marinées et chevrettes <i>Marinated sardines and baby shrimps</i>	18.000 DT
Foie gras poêlé et pommes caramélisées <i>Seared foie gras and caramelized apples</i>	35.000 DT
Salade végétale du chef selon la saison <i>Chef's vegetable salad from the market</i>	24.000 DT
Tartare de thon mariné au citron vert, coriandre, piment, gingembre et sauce soja <i>Marinated tuna tartare in lime, coriander, chili, ginger and soy sauce</i>	29.000 DT

Taxes et service inclus
Taxes & service included

Entrées chaudes
Hot starters

Crème de Champignons <i>Creamy mushroom soup</i>	19.000 DT
Soupe de fruits de mer façon Dar el Marsa <i>Sea food soup Dar el Marsa Style</i>	21.000 DT
Panier de légumes de saison <i>Seasonnal vegetables mix</i>	18.000 DT
Soupe de lentilles <i>Lentil soup</i>	16.000 DT
Cassolette de moules à l'ail et aneth <i>Mussel casserole with dill and garlic</i>	26.000 DT
Traditionnels Calamars grillés <i>Traditionnal grilled squid</i>	29.000 DT

Taxes et service inclus
Taxes & service included

Les pâtes, raviolis & risotto

Pasta, ravioli & risotto

Garganelli au poulet et champignons, sauce à la crème <i>Chicken and mushroom garganelli, cream sauce</i>	34.000 DT
Penne puttanesca aux deux thons <i>Penne puttanesca with two tunas</i>	29.000 DT
Spaghetti fraîches à l'encre de seiche et fruits de mer <i>Fresh cuttlefish ink squid spaghetti and seafood</i>	39.000 DT
Spaghettis à la boutargue, sauce citronnée <i>Spaghetti with bottarga, lemon sauce</i>	42.000 DT
Spaghettis boscaiola, viande hachée, champignons grillés et fromage bleu <i>Boscaiola spaghetti, minced meat, grilled mushrooms and blue cheese</i>	29.000 DT
Tagliatelle fraîche au pesto traditionnel <i>Fresh tagliatelle with traditionnal pesto</i>	26.000 DT
Risotto aux fruits de mer <i>Seafood risotto</i>	42.000 DT
Risotto aux champignons et légumes confits <i>Mushrooms and candied vegetables</i>	26.000 DT
Raviolis Dar el Marsa farcis à la volaille, ricotta et poire, sauce au foie gras <i>Dar el Marsa ravioli stuffed with poultry, ricotta and pear, foie gras sauce</i>	45.000 DT
Raviolis aux cèpes <i>Cep ravioli</i>	34.000 DT

Taxes et service inclus
Taxes & service included

Terre & Mer
Land & sea

Filet de boeuf, pomme de terre en robe des champs et légumes du marché <i>Fillet of beef, potato, seasonal vegetables</i>	54.000 DT
Magret de canard, samsa de figues séchées, chou et réduction de pommes <i>Duck breast fillet, dried figs samsa, cabbage and apple reduction</i>	49.000 DT
Pavé de thon mi-cuit, pommes lyonnaises et asperges vertes, sauce pebre <i>Half-cooked tuna steak, lyonnaise potatoes, green asparagus and pebre sauce</i>	44.000 DT
Effilochée d'agneau de sept heures, frik au pesto <i>Slow cooked pulled lamb, pesto frik</i>	46.000 DT
Loup grillé à l'unilatéral, conchiglioni farcis aux champignons et légumes de saison <i>Grilled sea bass fillet, conchiglioni stuffed with mushrooms, seasonal vegetables</i>	44.000 DT
Filet de daurade et risotto de boulgour <i>Sea bream fillet and bulgur risotto</i>	44.000 DT
Gambas grillées, mesfouf de semoule aux fruits secs <i>Grilled king prawns, dried fruit couscous</i>	59.000 DT
Suprêmes de poulet façon cordon bleu <i>Chicken supreme in a cordon bleu style</i>	29.000 DT

Taxes et service inclus
Taxes & service included

Cuisine du terroir
A taste of north african cuisine

Le mérrou blanc selon votre envie **52.000 DT**
Couscous, pâtes fell et sauce tomate relevée ou tout simplement grillé
White grouper as you wish
with couscous, pasta with hot tomato sauce, or simply grilled

Madfouna **26.000 DT**
Traditionnal tunisian madfouna and mint meat balls

Couscous Borzguene à l'agneau et fruits secs **47.000 DT**
Borzguene couscous with lamb and dried fruits

Couscous djerbien à la daurade farcie **44.000 DT**
Djrbian couscous with stuffed sea bream

Calamars farcis **38.000 DT**
Stuffed squid

Cailles en Marqa Hloua **39.000 DT**
Sweet stew with quails

Sur commande, au minimum 24 h à l'avance *On request, at least 24 hours in advance*

Pâtes fell à la roussette **39.000 DT**
fell pasta with dogfish

Couscous osbène et qadid **47.000 DT**
Couscous with traditionnal lamb sausages and dried meat

Agneau à la gargoulette **47.000 DT**
Lamb stew in a terracotta jar

Taxes et service inclus
Taxes & service included

Desserts *Desserts*

Assiette de fruits de saison **15.000 DT**
Seasonnal fruits

Assiette de fromage **20.000 DT**
Cheese platter

Coupe de glace trois parfums **15.000 DT**
Three flavours ice cream cup

Costa Rica **17.000 DT**
Costa Rica

Classique crème brûlée à la vanille **15.000 DT**
Crème brûlée with vanilla

Fondant au chocolat et sa glace vanille **17.000 DT**
Chocolate fondant and vanilla ice cream

Délice de pistache **17.000 DT**
Pistacchio delight

Tarte au citron meringuée **17.000 DT**
Lemon meringue pie

Plaisir d'orange **17.000 DT**
Orange pleasure

Suppléments **5.000 DT**

Parmesan *Parmesan*
Assiette de frites *French fries*
Laitue *Lettuce*
Pâtes blanches *White 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 foarward 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