

## Bienvenue chez Tounsia.

Ici, tout est fait maison avec un amour fou pour les épices de Tunisie et les bons fruits et légumes de saison.



55 rue de Paradis, 75010 Paris

Tél : 07 66 68 37 21

Ouvert du lundi au samedi :  
12h - 14h30 / 19h - 22h30

## POUR COMMENCER

### OMEK HOURIA

6€

*La recette d'Houria, la mère la plus populaire de Tunisie !*  
Caviar de carottes parfumé à la coriandre, ail, cumin et harissa  
Servi avec thon et olives

### SLATA MECHOUIA

7€

*Le soleil de Djerba dans l'assiette.*  
Caviar de légumes du soleil grillés et marinés  
Servi avec thon et olives

## DANS LES RUES DE TUNIS

Le meilleur de la Street Food tunisienne

Accompagnement :

Slata Tounsia ou Pommes de terre rôties au curcuma et piment

### MLAWI AU POULET

13€

*Remplace ton kebab tout gras par ce wrap plein de saveurs.*  
Mlawi (galette semoule) artisanal chaud, poulet au cumin, oignon rouge, salade, radis, chou rouge  
Sauce yaourt menthe citron

### CHAPATI

12€

*La star des streets tunisiennes.*  
Pain semoule artisanal chaud farci de thon, omelette aux herbes, slata tounsia, mechouia, harissa  
**OPTION VEGGIE:** sans thon, avec feta

### TABOUNA POULET

11€

*Le cazdal du retour de plage.*  
Pain semoule artisanal, poulet au cumin, harissa, mechouia, salade verte, tomate, oignon rouge

## DESSERTS

### TOUNZIA BOWL

6.5€

*Oriental is the new healthy.*  
Granola maison, fruits du moment, dattes, yaourt grec et miel

### SALADE DE FRUITS

5€

*Le dessert post-couscous.*  
Fruits frais du moment, dattes et fleur d'oranger

### BROWNIE SÉSAME

5€

*La caverne d'Ali Baba tout choco.*  
Brownie au chocolat très noir, chamia (halva), tahini et graines de sésame

### COOKIE DU BLED

3.5€

*Un cookie puissant qui te transporte jusqu'à Tataouine.*  
Cookie aux grosses pépites de chocolat et fruits secs du moment

N'hésitez pas à demander nos desserts du moment !

La maison n'accepte pas les chèques.

Faites nous part de vos allergies et intolérances, nous vous dirigerons vers les choix adaptés.

## ENTRÉES

### TABOULÉ TUNISIEN (format XXL : +4€)

7€

*Le super bowl Tounsia qui réveille tes papilles.*  
Salade de boulgour au thon, chou rouge, carottes, oignons rouges, amandes, pois chiches et orange  
Sauce yaourt menthe citron

### SLATA TOUNSIA

6€

*La salade detox de Tunisie.*  
Concombre, tomate, pomme, poivron, oignon et olives  
Sauce légère à l'huile d'olive, citron et menthe

### CHORBA

5.5€

*Une soupe sexy.*  
Soupe de tomate aux herbes fraîches, épices du bled, frik (blé vert concassé), lentilles corail, pois chiches et pois cassés

## PLATS

### COUSCOUS

10€

*La recette secrète de Zineb.*  
Semoule fine, légumes mijotés dans un bouillon parfumé aux épices de ma mère  
**Supplément merguez ou poulet / 3€**

### COUSCOUS AU POULPE

16€

*Voyage sur les îles Kerkennah.*  
Semoule fine et poulpe fondant pour le plus marin des couscous aux bons légumes mijotés dans un bouillon tentaculaire !

### SHAKSHUKA

11€

*La vraie Shakshuka qui va ridiculiser tes œufs au plat.*  
Deux œufs coulants sur une poêlée de poivrons cuits dans une sauce tomate aux épices du bled et herbes fraîches  
**Supplément merguez ou feta / 3€**

### MOSLI DE POULET FERMIER

14€

*Le rôti du dimanche enfin dans l'assiette en semaine !*  
Cuisse de poulet fermier rôtie avec pommes de terre au curcuma et poivrons en sauce tomate

### TOUNZIA MIX

12€

*Toutes nos spécialités réunies en un plat.*  
Taboulé tunisien, omek houria, mechouia, slata tounsia et pommes de terres rôties au curcuma et piment.