

Mekang

Signature Restaurant

Cher(e) client(e), étant soucieux de votre santé et bien être, nous vous prions de bien vouloir signaler au maître d'hotel toutes allergies alimentaires (Gluten, Sulfites, Arachide, Soja, Noix, Sésame, Lait, Oeuf, Moutarde, Poisson).

Dear guest, if you have any food allergies (Gluten, Sulfites, Peanuts, Soya, Nuts, Sesame seeds, Milk, Egg, Fish), please don't hesitate to inform the head waiter.

Egg | Oeuf 

Nut | Noix 

Gluten Free | Sans gluten 

Meat item | Article de viande 

Dairy Free | Sans produits laitiers 

Kid Friendly | Convivial pour les enfants 

vegetarian option available | Option végétarienne disponible 

Half board policy: One starter, one main course and one dessert
Politique demi-pension: une entrée, un plat principal et un dessert.

Starters / Entrées

NEU SATAY 45   

Beef satay with peanut dipping sauce
Satay de boeuf avec sauce aux arachides

GỎI GÀ CUỐN MÓN 45   

Fresh Vietnamese rice rolls
Rouleaux de riz Vietnamien frais

POR PÍA TOD 55   

Crispy deep fried vegetables spring rolls with a sweet-chili sauce
Rouleaux de printemps aux légumes frits et croustillants avec une sauce chili douce

GAÍ SATAY 35   

Chicken satay with a peanut dipping sauce
Satay de poulet avec sauce aux arachides

PEEK KAI TOD 55  

Thai marinated deep fried chicken wings
Ailes de poulet frites marinées à la Thaï

KING PRAWN SATAY 85  

Fresh Jumbo prawns, peanut sauce and Ajard sauce
Gambas fraîches Jumbo, sauce cacahuète et sauce Ajard

DIMSUM CHICKEN OR SHRIMP 30-40  

Chicken OR shrimp marinated with oyster sauce chinese style
Poulet OU crevettes marinés à la sauce d'huîtres à la chinoise



Salads / Salade

GLASS NOODLE SALAD 55

Vietnamese glass noodle salad with shrimp and house made soya dressing
Salade de nouilles Vietnamiennes aux crevettes et vinaigrette piquante maison

LAB GAI 35

Spicy minced chicken with roasted rice
Poulet émincé épicé avec riz rôti

YUM NUE YANG 45

Spicy grilled beef and cucumber salad
Salade épicée de boeuf grillé et concombre

Soup / Soupe

Tom Yum Goong 55

Spicy hot and sour Thai soup with shrimps
Soupe Thaï piquante et aigre-douce aux crevettes

Tom Kha gai 45

Chicken, coconut and lemon grass soup
Soupe de poulet, coco et citronnelle



Main Course / Plats Principaux

All main courses are served with steamed Thai or coconut rice for just an extra 10 TND.
Tous les plats principaux sont servis avec du riz Thai ou au lait de coco pour un extra de 10 DT.

STIR FRY BEEF 85

Wok flashed beef tenderloin & oyster sauce
Filet de boeuf sauté au wok, sauce au basilic et aux huîtres

GAENG KEAW WAAN GAI 60

Aromatic Thai green curry with chicken & eggplant
Curry vert Thai aromatique avec poulet et aubergine

RED CURRY AND SHRIMP 75

Aromatic Thai red curry with shrimp & eggplant
Curry rouge thaïlandais aromatique aux crevettes et aubergines

PAD THAI 60

Stir-fried noodles with chicken eggs & vegetables
Nouilles sautées aux oeufs de poulet & légumes

GAÏ PAD MED MAMUANG 60

Wok flashed chicken with cashew nuts, capsicum and mushrooms
Poulet sauté au wok aux noix de cajou, poivron et champignons

FRIED RICE - RIZ CANTONNAIS 45

Vegetables and egg fried rice
Riz frit aux légumes et aux oeufs

PLA TOD PRAW WAN 80

Crispy seabass sweet sauce with capsicum
Loup de mer croustillant sauce aigre douce au latin

PAD PAK RUAM 35

Stir fried vegetables with garlic and oyster
sauce Légumes sautés à l'ail et sauce aux huîtres

LO MEIN NOODLES

Stir-fried noodle made with egg, Seasonal Vegetables, Garlic paste, Soy sauce
Nouilles sautées avec œuf, légumes de saison, pâte d'ail, sauce soja

Shrimp | Crevette **75**

Beef | Bœuf **70**

Chicken | Poulet **60**

Desserts

YEL LĪ SABPARD & PHĀ NĀ KHĀ TTĀ MAPHRĀW 35

Pineapple jelly & coconut panna cotta layered & served in a glass
Gelée d'ananas & panna cotta à la noix de coco étagée et servie dans un verre

KHĒK XĪNTHPHĻAM PHAD XĪSKRĪM- 35

Pancake stuffed with fresh local date paste served warm with ice cream Crêpe de dattes, frites et croustillantes avec une crème glacée

CHĀ MALĪ& BEXR RĪ CHĪS KHĒK 45

Cheesecake scented with Jasmine
Gâteau au fromage parfumé au thé au Jasmin

SEASONAL FRUITS 35

ASIAN ICE CREAM

coconut | mango

Single **18** | Double **30**



Water, Soft Drinks & Fresh Juices / Eau, Sodas & Jus Frais

STILL WATER (0.90CL) - EAU PLATE 8

SPARKLING WATER - EAU GAZEUSE 8

COCA COLA 8

COCA COLA ZERO 8

FANTA ORANGE 8

SCHWEPPES 10

FRESH ORANGE JUICE - JUS D'ORANGE FRAIS 14

DATES JUICE (25 CL)- JUS DE DATTES 14

LOCAL LEMONADE JUICE (25CL) - CITRONNADE LOCALE 14

RED BULL 14

Cocktails & Mocktails

MOJITO 40

MARGARITA 40

PIÑA COLADA 42

NEGRONI 40

Beers / Bières

CELTIA 12

HEINEKEN 15

BECK'S 15

CELESTIA 0% 10



Other Moods / Autres Moods

SAKE NO HANA 55

YAMAZAKURA 85

SUNTORY HIBIKI 120

TOKINOKA BLEND 70

WHISKY IWAÍ 70

SAKE KOÍ KOÍ 65

NIGORY YUZUSHU 75

BELVEDERE VODKA 35

GORDON'S 30

Boissons Chaudes / Hot Drinks

ESPRESSO 12

CAPPUCCINO 14

AMERICANO 12

DECAFFEINATED 12

INFUSED SELECTION 10



WineBy TheGlass / Vin auVerre

MAGON SIGNATURE 40

Syrah, Merlot – Carthage, Tunisia

THE GREAT WHITE CHARDONNAY 40

Chardonnay, Sauvignon Blanc – Mornag TN

PETALE DE ROSE ROSÉ 40

Merlot, Syrah - Mornag, Tunisia

Wine Gurus / Gourous du Vin (75cl)

DEMI MAGON ROUGE (37,5 CL) 60

Syrah, Merlot - Carthage, Tunisia

DEMI JOUR & NUIT BLANC (37,5 CL) 60

Syrah, Merlot - Carthage, Tunisia

DEMI JOUR & NUIT ROSÉ (37,5 CL) 65

Syrah, Merlot, Cinsault – Mornag, Tunisia

DOMAINE SHADRAPA DÉSIR ROSÉ 120

Grenache - Coteaux de la Medjerda, Tunisia

D'ISTINTO MAGNIFIQUE BLANC 140

Chardonnay, Muscat Blanc – Neferis, Tunisia

VIEUX MAGON ROUGE 160

Syrah, Merlot - Carthage, Tunisia

LUCIANO SANDRONE D'ALBA ROUGE 1400

Barbera - Barolo, Italy

PETRUS-POMEROL 2001 31,050

Bordeaux, France



ANANTARA SAHARA TOZEUR RESORT & VILLAS

Mrah Lahwar 2200, Tozeur, Tunisia | E +216 70 100 800 | E tozeur@anantara.com

ANANTARA.COM