



THE KITCHEN
EAT MEAT.

Tunis



Josper est né en 1969 lorsque la technologie la plus innovante qu'il soit et la tradition se sont unies. Créée par Pere Juli et Josep Armangué à Pineda de Mar, Barcelone, l'entreprise Josper est devenue une légende dans le monde de la gastronomie au charbon de bois. Josper est le partenaire idéal des chefs les plus exigeants qui souhaitent obtenir la meilleure qualité possible de grillades au charbon de bois. Nous n'avons jamais oublié nos origines familiales, ni l'art séculaire de la grillade au charbon de bois, et nous utilisons toujours du charbon de bois de la meilleure qualité possible.





Inspiré par les Steakhouses New-Yorkais THE KITCHEN s'impose dans la région comme une véritable institution de la viande depuis 2015.

Ce restaurant grill, né d'un savoir-faire d'une cuisine au Charbon, vous propose des pièces de viande de qualité, découpées sur place par des professionnels et qui sauront ravir les papilles des plus carnivores.

Envie d'un bon repas en famille ou entre amis ? Nous vous invitons à venir déguster une belle T-Bone steak new-yorkaise ou encore une délicieuse côte de bœuf au paradis de la viande... Avec ou sans réservation vous serez accueillis avec le sourire dans notre restaurants de viande.





Jospier
CHARCOAL OVENS

Une passion pour la Cuisine, une Dévotion pour l'Excellence
Depuis 2015, mon voyage culinaire a commencé en Tunisie, animé par une passion inébranlable pour la cuisine et l'art de la grillade . En tant que co-fondateur de The Kitchen, j'ai consacré mon savoir-faire à créer des expériences gastronomiques uniques, à maîtriser l'art des fours Jospier, la sélection rigoureuse des viandes, et l'affinage précis, pour atteindre cette cuisson parfaite que chaque amateur de viande recherche.

Ce chemin n'a pas été simple, mais à travers chaque étape — que ce soit dans nos établissements privés, nos steakhouses raffinés, ou même nos pop-ups dans des hôtels — j'ai toujours cherché à sublimer l'expérience autour de la viande. Chaque plat est le fruit d'un travail acharné et d'une passion pour la perfection.

Med Ati Saddoud



LES SALADES ET LES ENTRÉES CHAUDES BY THE KITCHEN

Nos salades sont gourmandes et généreuse, riches en saveurs, garnies de fromages de qualité et de légumes et viandes cuits au Jospier pour garder toutes leurs saveurs, le tout servi avec nos sauces maison.

Salade The Kitchen 38 DT (Best-seller)

Émincé de filet, légumes grillés, chips de légumes, Mozzarella, laitue, tomates cerises, sauce Parmesan.

Salade César 30 DT

Poulet grillé, Mozzarella, croûtons de pain, laitue, tomates cerises, sauce César

Salade Anglaise 35 DT

Poulet pané, Mozzarella, œuf poché, laitue, tomates cerises, sauce Parmesan

Salade Câpres 35 dt

Tomates, mozzarella, basilique, câpre, huile d'olive, balsamique, sauce pesto, origan

Burrata 45 DT

Burrata, Parmesan râpé, Bresaola, laitue, tomates cerises, sauce balsamique, huile d'olive

Salade Camembert grillé 45 Dt

Bresaola , laitue , tomates cerise confite, sauce balsamique, huile d'olive, mélange gourmand, cœur d'artichaut

L'os à moelle avec son tatar de bœuf gratiné au Jospier 45 dt

Brochettes de viande à la sicilienne 45 dt

Brochettes yakitori bœuf fromage 45 dt

Boulettes d'effiloché de viande panko 45 dt

Tartare de bœuf selon the kitchen 75 dt

LES SOUPES DE SAISON

Bol de soupe aux champignons 25 Dt

Bol de soupe au Pois chiche avec son os a moelle 25 dt

Bol de soupe aux légumes 25 Dt

Aujourd'hui, The Kitchen entame un nouveau chapitre, franchissant les frontières pour poser ses valises à Paris. Situé aux Halles de Biltoki *, notre première *Bar à Viande ouvre ses portes avec l'ambition de partager avec vous cet amour pour la viande, cet art du grillage qui nous est si cher.

J'espère avoir l'occasion de vous accueillir bientôt, que ce soit à Tunis ou à Paris, et de continuer à vous offrir des moments d'exception autour de nos viandes soigneusement sélectionnées.

La passion, la persévérance, et l'amour du métier sont les piliers qui nous ont permis d'avancer, et ce n'est que le début.

Med Ali Saddoud



PARIS

www.thekitchen.tn

JOSPER Charcoal Equipment
HOUNÖ

Biltoki Halles d'Issy

1 rue Rouget de Lisle Issy-les-Moulineaux, France

Mohamed Ali Saddoud

numéro Paris : (+33) 0759589461



LES VIANDES

LE CHEF PROPOSE UN CHOIX DE VIANDES DE GRANDE QUALITÉ SAISIES DANS L'INSTANT POUR UNE EXPÉRIENCE DE GOÛT UNIQUE. LE JOSPER GRILL PERMET DE MAÎTRISER PARFAITEMENT LES CUISSONS DES VIANDES. THE KITCHEN VIENT D'UNE LIGNÉE D'ÉLEVEURS DE BÉTAIL, CETTE MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE BOUT EN BOUT PERMET D'AVOIR UNE SÉLECTION DE VIANDES EXCEPTIONNELLES.

LES CLASSIQUES DE LA MAISON

Toutes nos viandes sont servies avec du riz sauce blanche, légumes de saison grillés frites et sauce champignons ou sauce 3 poivres.

T Bone XL 85 dt

Côte de bœuf XL 85 dt

Entrecôte grillée 75 dt

Filet de bœuf 85 dt

Brisket ou Ribs de bœuf fumé 85 dt

Côtelettes d'agneau 85 dt

Épaule d'agneau 140 dt (2 pax)

LES CLASSIQUES REVISITÉS

Entrecôte Vénitienne désossée 80dt

Oignons caramélisés, sauce champignons, olives noires. Servie avec un gratin de pommes de terre

Mille-feuille de filet 85 dt

Feuilleté de filet, emmental et bacon de bœuf. Arrosé d'une sauce aux champignons de Paris.

**Filet de bœuf Wellington 120 Dt
(20 mins de cuisson)**

Filet de bœuf enroulé de tapenade de champignons, bacon de bœuf et pâte feuilletée. (Temps de préparation 25 mins)

LES STEAKS À LA NEW-YORKAISE

Personnalisez la cuisson de votre viande sur votre propre plaque en fonte à table.

**Les Viandes maturées (Min 1Kg) :
prix à la pesée 15 dt /100g**

Les viandes proviennent de notre sélection d'éleveurs, elles ont été maturées pendant 21 à 30 jours dans nos cave « Dry Ager » pour avoir une texture tendre et fondante. Elles sont saisies au beurre clarifié, à l'ail et au thym.

T-Bone steak / Tomahawk steak

LES VIANDES D'EXCEPTION : (PRIX À LA PESÉE)

Wagyu AA Grade 8 100 dt/100g (Min 300 g)

Irish Tomahawk 35dt /100g Pièce (Min 1kg)

Prime Black Angus entrecôte 70dt/100g (Min 300g)

Picanha 35 dt /100g (Min 300g)

SUPPLÉMENTS ET GARNITURES

Frites 6 Dt

Pomme de terre au four 6 Dt

Purée de pommes de terre 10 Dt

Légumes grillés 10 Dt

Sauté de champignons 10 dt

Pâtes rouges ou blanches 15dt

Œuf 3 dt

Bacon 10 dt

Bresaola 10 dt

Parmesan 5 dt







LES PÂTES

Penne ou spaghetti à la bolognaise 35 DT
(Sauce rouge ou blanche au choix)

The Kitchen Risotto 75 DT (Best-seller)
Riz Fumée au Jospier, Émincé de filet, champignons de Paris, sauce blanche, Parmesan.

LES BURGERS BY THE KITCHEN

Les steaks hachés sont préparés à partir de parties nobles de viande (30% gras).

Les pains que nous utilisons pour nos burgers sont des pains au beurre

Tous nos burgers sont servis avec des frites

L'Américain 35 DT

Steak haché 200g, bacon de bœuf, emmentale, tomates grillées, oignons caramélisés et laitue.

L'Italien 35 DT

Steak haché 200g, Bresaola, Mozzarella, pesto, tomates et laitue.

Le classique 30 Dt

Steak haché 100g Cheddar, tomate, oignon, laitue sauce burger

Chicken burger 30 Dt

Poulet pané 100g Cheddar, tomate, oignon, laitue sauce burger

Ribs Burger 35 Dt

Poulet pané 100g Cheddar, tomate, oignon, laitue sauce burger

Wagyu Burger 100 Dt (Osez l'expérience)

Wagyu Steak haché 150g, Emmental, oignon caramélisé, sauce Burger

FRUITS DE MER GRILLÉ AU JOSPER

Crevettes grillées 85 dt

Poulpes grillés 85 Dt (dispo en saison)

Calamar grillé 45 dt

Pavé de saumon ou de Thon grillé 85 dt
(dispo en saison)

POULET GRILLÉ AU JOSPER 39 DT

- 5 Pillons

- 3 brochettes

- un demi poulet

MENU ENFANT

Nuggets de poulet pané 20 DT

Servi avec, frites, Ketchup et Mayonnaise.

Steak haché 20 DT

Servi avec frites, salade, Ketchup et Mayonnaise

Nuggets de poisson pané 25 Dt

Servi avec frites. Salade Ketchup & Mayonnaise





LES DESSERTS

Tiramisu classique 15 DT

Tiramisu Nutella 15 DT

Tiramisu Spéculoos 15 DT

Crème brûlée aux gousses de vanille 20 DT (Best-seller)

Douceur du jour 25 DT
C'est la création du jour de nos chefs,
Mi-cuit au chocolat ou Panna cotta

LES COCKTAILS ET SMOOTHIES MAISON

Nos cocktails et nos smoothies sont faits à base de sirops et de purée de fruits « Monin ».

VIRGIN MOJITO CLASSIC 15 DT
Sirop de Mojito Monin, citron vert, menthe fraîche, glace pilée et Sprite

MOJITO FRAISE 15 DT
Sirop de Mojito Monin, citron vert, fraise, menthe fraîche, glace pilée et Sprite

MOJITO BLUE ONE 15 DT
Sirop de Mojito Monin, citron vert, menthe fraîche, glace pilée et Sprite

MOJITO PASTEQUE 15 DT
Sirop de Mojito Monin, citron vert, pastèque, menthe fraîche, glace pilée et Sprite

MOJITO HIBISCUS FRAMBOISE 15 DT
Sirop de Mojito Monin, purée de framboises, sirop d'hibiscus, menthe fraîche, glace pilée et Sprite.

MOJITO YUZU 15 DT
Sirop de Mojito Monin, purée de yuzu, sirop saveur rhum, menthe fraîche, glace pilée et Sprite

MOJITO PÊCHE 15 DT
Sirop de Mojito Monin, purée de pêche, citron, menthe fraîche et Sprite

MOJITO PAMPLEMOUSSE ROSE 15 DT
Sirop de Mojito Monin, pamplemousse rose, citron, menthe fraîche et Sprite

MOJITO BASILIC GINGEMBRECONCOMBRE 15 DT
Sirop de Mojito Monin, citron vert, sirop de gingembre, feuilles de basilic, glace pilée et Sprite

MOJITO FRAISE PASTEQUE 15 DT
Sirop de Mojito Monin, citron vert, pastèque, fraises, menthe fraîche, glace pilée et Sprite

MOJITO EXOTIQUE 15 DT
Sirop de Mojito Monin, basilic, purée de yuzu, feuilles de basilic, feuilles de menthe, jus d'ananas, citron et Sprite

COCKTAILS YOUR WAY
Suggestion de notre chef de bar selon vos goûts 25 dt

JUS FRAIS

Citronnade maison 15 dt
Citronnade à la menthe fraîche 15 dt
Citronnade au basilic et gingembre 15 dt
Jus d'orange 15 dt

LES BOISSONS

Eau plate 5 Dt
Eau gazéifiée 5 dt
Les sodas 6 dt
Boisson énergétique 20 Dt
Bière sans alcool 10 Dt

LES CAFÉS & THÉS

Expresso 8dt
Américain 9dt
Café noisette 10 dt
Café crème 10 dt
Café aromatisé 12 dt (Chocolat, cookies, popcorn ou caramel)
Thés ou Tisanes 15 dt
Chocolat chaud 15 dt

