



LE RIAD

— D J E R B A —

RESTAURANT • LOUNGE • HOOKAH

— SINCE 2012 —

Notre Histoire

Le Riad Djerba est l'histoire d'un rêve devenu réalité,
construit et fondé par un franco-tunisien,
passionné par Djerba, son île et ses traditions.



LE PREMIER CROQUIS

Le premier rêve prend forme
sur papier.



18 MOIS DE PASSION ET DE CONSTRUCTION

Un chantier de 18 mois,
mené avec exigence et amour
du détail, pour créer un lieu
unique à Djerba.



2 FÉVRIER 2012 À 18H00 OUVERTURE OFFICIELLE

Le grand jour tant attendu !
Le Riad Djerba ouvre ses portes
le 2 Février 2012 à 18h00 autour
d'une soirée 100 % djerbienne.



LA RÉALISATION

Un lieu pensé pour vous accueillir
dans un cadre djerbien authentique
et raffiné.



LES PREMIERS TESTS DE LUMIÈRES

Des essais, des idées,
des ajustements...
Chaque détail compte pour
vous offrir l'ambiance parfaite.



LE RIAD, 2026

Toujours ici, toujours debout.
Même passion, même engagement,
même envie de vous offrir le meilleur.
Le Riad Djerba continue son histoire
avec vous, pour vous.

RÉSILIENT, AUTHENTIQUE, TOUJOURS PRÉSENT

Le Riad a survécu à toutes les crises :
celle du Covid, les périodes difficiles et bien d'autres encore.
NOUS SOMMES TOUJOURS LÀ POUR VOUS OFFRIR LE MEILLEUR.
Merci pour votre confiance et votre fidélité.





LE RIAD

— DJERBA —

EXPERIENCE

Depuis 2012, Le Riad Djerba vous accueille dans un lieu unique où se mêlent authenticité, convivialité et gastronomie.



Chaque détail est pensé pour vous offrir un moment unique.



PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH
Gourmand & fait maison



PIZZAS AU FEU DE BOIS
Cuites sur place, pâte artisanale



GRILLADES D'EXCEPTION
Au charbon, saveurs authentiques



COCKTAILS
Créations originales & rafraîchissantes



CHICHA PREMIUM
Sélection de tabacs de qualité



SOIRÉES LIVE & DJ
Ambiance festive tous les soirs

Que ce soit pour un petit-déjeuner sous le soleil, un déjeuner en famille,
un dîner entre amis ou une soirée animée...
Le Riad Djerba est plus qu'un restaurant, c'est une expérience à vivre et à partager.

LE VRAI FAIT MAISON



LE RIAD

D J E R B A

Le Vrai Fait Maison

Since 2012



L'EXPRESS

20
DT

Boisson chaude au choix, Jus frais,
Viennoiserie ou pain tabouna,
Beurre et confiture, Eau 0.5L



FTOUR S'BAH

18
DT

Boisson chaude au choix, jus frais,
Omelette ou crepe (sucree ou salee),
Viennoiserie au choix, Eau 0.5L



LE RIAD

32
DT

Boisson chaude au choix, Jus frais,
Omelette ou crepe (sucree ou salee),
Pain grille (beurre, confiture, Nutella),
Fromage, Charcuterie, Viennoiseries,
Salade de fruits, Eau 0.5L



LE DJERBIEN

37
DT

Cafe ou The a la menthe, Jus frais,
Bsissa aux fruits secs,
Mlawi (Miel, Huile d'olive),
Mlawi sale, Dattes,
Lait fermenté (Lben), Eau 0.5L



LE SPORTIF

32
DT

Cafe ou The : Oeuf dur ou omelette pro
teines 30g, Pain complet,
Flocon d'avoine aux fruits secs,
Lait ou Lben, Fruits frais 150g, Eau 0.5L



MENU KIDS

20
DT

- Cereales ou viennoiserie
- Confiture et beurre
- Chocolat au lait
- Jus aux choix
- Eau 0,5L

BRUNCH DU RIAD

POUR 2 PERSONNES

- Slata Mechouia
- Brik a l'oeuf
- Chakchouka Royale
- Oja Merguez
- Sandwich thon tabouna
- Charcuterie & Fromages
- Bambalouni chaud

89 DT
POUR 2
PERSONNES

- Makroudh au miel
- Assidat Zgougou
- Assiette de fruits frais
- Pains & Viennoiseries
- 2 Boissons chaudes au choix
- 2 jus frais de saison
- 2 eau 0,5L

A partager a deux
dans une ambiance 100% djerbienne.





Le Riad — Djerba —

Le Vrai Fait Maison | Ouvert de 11h à 15h

— Since 2012 —



CAFÉ

CAFÉ & THÉ

EXPRESSO	5 DT
CAPPUCIN	6 DT
CAFE CREME	7 DT
CAFE CARAMEL NOISETTE	8 DT
CAPPUCCINO	8 DT
CAPPUCCINO CHANTILLY	9 DT
CAFE LIEGEOIS	14 DT
CAFE TURC	9 DT
CHOCOLAT CHAUD AUX FRUITS SECS	10 DT



THÉ

THÉ AUX NOIX DE CAJOU	14 DT
THÉ AUX AMANDES	14 DT
THÉ AUX PIGNONS	18 DT
THÉ LE RIAD	24 DT

Thé à la menthe accompagné de 4 fruits secs au choix



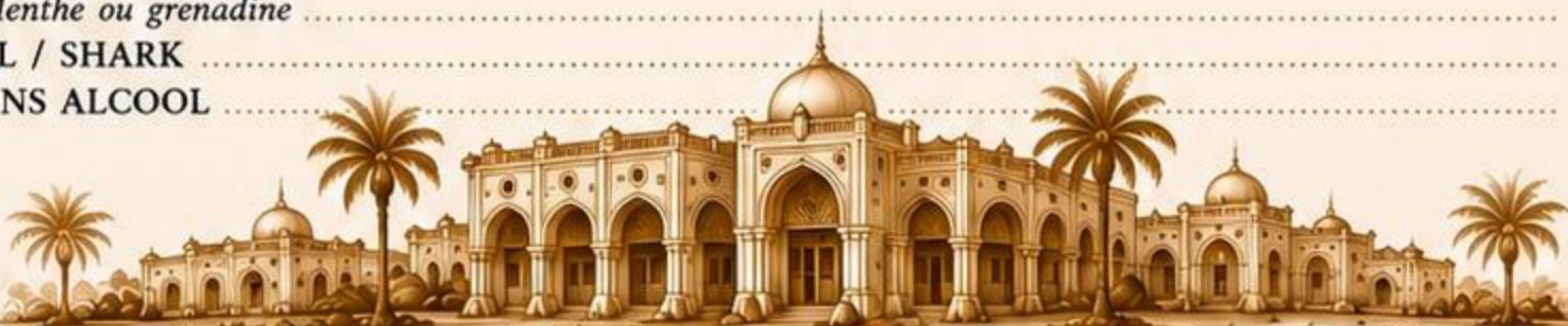
PETITE DOUCEUR

NOIX DE CAJOU	8 DT
AMANDES FRAICHES OU GRILLÉES	8 DT
PIGNONS	13 DT



BOISSONS FRAICHES

EAU MINERALE 1L	3.5 DT
EAU MINERALE 1/2	2 DT
EAU GAZEIFIÉE	3.5 DT
SODA	6 DT
DIABOLO <i>Menthe ou grenadine</i>	9 DT
SIROP <i>Menthe ou grenadine</i>	3 DT
RED BULL / SHARK	10 DT
BIERE SANS ALCOOL	8 DT



JUS DE FRUITS & GLACES



JUS DE FRUITS

ORANGE	13 DT
FRAISE	13 DT
CITRONNADE	12 DT
BANANE	15 DT
PECHE	13 DT
MANGUE	13 DT

KIWI	13 DT
BANANE ET DATTES	19 DT
FRAISE AUX AMANDES	19 DT
CITRONNADE AUX AMANDES	18 DT
AVOCAT	13 DT
ANANAS	13 DT



MILKSHAKE

MILKSHAKE CLASSIQUE	15 DT
<i>Vanille - Fraise - Chocolat</i>	
MILKSHAKE ROYALE	20 DT
<i>Parfum au choix, Nutella, Kinder bueno, Milka, Oreo</i>	



COCKTAILS

COCKTAIL EXOTIQUE	17 DT
<i>Bananc. Mangue, Kiwi</i>	
COCKTAIL FRUITS SECS	19 DT
<i>Banane, Dattes, Laits, Fruits sec</i>	
COCKTAIL DE REVE	16 DT
<i>Fraise, Banane, Glace Vanille</i>	
COCKTAIL JAMAICA	16 DT
<i>Citron Frais Menthe Fraiche Glace Citron</i>	
COCKTAIL LE RIAD	23 DT
<i>Suprise Du Barman</i>	
COCKTAIL BORA BORA	16 DT
<i>Fraise, Banane, Mangue</i>	
COCKTAIL PINA	19 DT
<i>Ananas, Lait De Coco</i>	
COCKTAIL AUX CHOIX 2 FRUITS	16 DT
COCKTAIL AUX CHOIX 3 FRUITS	18 DT
JEWJEM LE RIAD MAXI	22 DT
JEWJEM LE RIAD MOYEN	17 DT



MOJITO

VIRGIN MOJITO	12 DT
VIRGIN MOJITO DE SAISON	17 DT
<i>Fruits au choix, Pastèque, Fraise, Kiwi</i>	



GLACES

1, 2 OU 3 BOULES AU CHOIX AVEC CHANTILLY	
PECHE MELBA	15 DT
<i>3 boules vanille, pechepelee, chantilly</i>	
BANANA SPLIT	18 DT
<i>2 boules vanille, 1 chocolat, banana, chantilly, fruits secs hachés</i>	
DJERBA LA DOUCE	18 DT
<i>3 boules au choix, salade de fruits, chantilly, fruits secs</i>	
GLACE LE RIAD	22 DT
<i>4 boules vanille, pechepelee, chantilly</i>	



LE RIAD

D J E R B A

RESTAURANT • LOUNGE • HOOKAH

Le Vrai Fait Maison | Ouvert de 11h à 15h

— Since 2012 —

→ LES ENTRÉES & PLATS ←



LES ENTRÉES

- CAMEMBERT AU FOUR 29 DT
- SALADE CÉSAR 30 DT
- DYNAMITE SHRIMP 30 DT
*Crevettes croustillantes,
sauce dynamite crémeuse,
légèrement épicée.*
- SALADE BURRATA 29 DT
- MOULES MARINIÈRES 32 DT



SALADES

- SALADE TUNISIENNE 15 DT
- SALADE MÉCHOUÏA 15 DT



LES PÂTES

Styles au choix : Spaghetti, Fell, Penne Cecco
(+10 DT pour Penne Cecco italienne)

- QUATRE FROMAGES 39 DT
- POULET SAUCE CHAMPIGNON
FAITE MAISON 32 DT
- PÂTES BOLOGNAISE 32 DT
- FELL ARBI AU FILET 40 DT
- PÂTES FRUIT DE MER 39 DT

Sauce rouge ou sauce blanche
selon votre préférence.



LES VOLAILLES

Sauces au choix : Roquefort, Champignon ou Poivre.

- ESCALOPE 28 DT
- ESCALOPE GRILLÉE OU PANÉE 26 DT
- BROCHETTE DE CUISSE
DE POULET BARBECUE 28 DT

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX



Pâtes



Riz aux raisins secs



Frites maison



Potatoes

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 6 DT
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE





NOS VIANDES & POISSONS



NOS VIANDES

COTE DE BOEUF	55 DT
FILET DE BOEUF	65 DT
BROCHETTE D'AGNEAU	55 DT
GRILLADE MIXTE AU FEU DE BOIS	80 DT



ACCOMPAGNEMENTS

Chaque plat est servi avec 1 accompagnement au choix.
Supplément accompagnement : 6 DT



NOS POISSONS

DAURADE OU LOUP	40 DT
SEICHES GRILLEES	45 DT
CREVETTES SAUTEES A L'AIL OU PANEES	39 DT
POULPE GRILLE	42 DT
FILET DE MERLAN PANE	39 DT
FRUITS DE MER SAUTES A L'AIL	80 DT

Accomp. : Salade Mixte - Salade Mechouia - Frites



ACCOMPAGNEMENTS

Chaque plat est servi avec 1 accompagnement au choix.
Supplément accompagnement : 6 DT



NOS PIZZAS



PIZZA TRADITIONNELLE

MARGARITA		
Sauce tomate, mozzarella, olives		18 DT
NEPTUNE		
Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, origan		24 DT
VEGETARIENNE		
Sauce tomate, mozzarella, légumes sautés, champignon, olives		24 DT
4 SAISONS		
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon, olives		24 DT
MEXICAINE		
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, viande hachée, olives		26 DT
4 FROMAGES		
Sauce tomate, mozzarella, emmental, ricotta, chèvre		28 DT
LA TUNISIENNE		
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, viande hachée, olives		26 DT

PIZZA PREMIUM

NORVEGIENNE		
Crème fraîche, mozzarella, saumon		30 DT
LA GALETTE		
Crème fraîche, mozzarella, thon, olives, origan		30 DT
TRUFFE		
Crème fraîche, mozzarella, crème de truffe, roquette		32 DT
ITALIENNE		
Sauce tomate, mozzarella, pesto, pignons, tomates, basilic		32 DT
LE RIAD A PARTAGER (Facon Turc)		
Crème fraîche, tomate, viande hachée, escalope, chorizo		89 DT
PIZZA BOULETTE DE VIANDE		
Crème fraîche, viande de boeuf, mozzarella, pesto		35 DT
PIZZA BURRATA		
Crème fraîche, burrata, mozzarella, pistache, basilic		32 DT

NOS SALEES & BURGER MAISON



CREPES SALEES

CREPE AU FROMAGE	11 DT
CREPE AU THON	15 DT
CREPE VIANDE HACHEE	18 DT
CREPE SPECIALE	25 DT



BURGER MAISON

LE MAHBOUL	40 DT
<i>Double steak boeuf, double cheddar, oignons</i>	
LA POULETTE	25 DT
<i>Poulet pane, cheddar, tomates, roquette</i>	
LE FILS A PAPA	30 DT
<i>Boeuf, cheddar, oignons frits</i>	
TETE DE LARD	30 DT
<i>Boeuf, cheddar, roquette, tomates</i>	
LE DARON	35 DT
<i>Boeuf, jambon cru, champignons, raclette, oignons confits</i>	



SANDWICH AU CHOIX

(Escalope, Cordon Bleu, Steak Haché, Boursin)

TACOS	20 DT
CHEESENAAN	20 DT
MAKLOUB	18 DT
PANUZZO	22 DT
BAGUETTE FARCIE	18 DT



DESSERTS

TIRAMISU	19 DT
ASSIETTE DE FRUIT	39 DT
PATISSERIE DE SAISON	19 DT



CRÊPES SUCRÉES

AU SUCRE	11 DT
NUTELLA	17 DT
NUTELLA BANANE - ÉCLATS D'AMANDES	21 DT
MIEL BIO - ÉCLAT D'AMANDES	20 DT

LA GOURMANDE	24 DT
--------------------	-------

*Banane - Oréo - Boule de glace vanille -
Chantilly maison.*

LA TUERIE	26 DT
-----------------	-------

*Nutella - Kinder Bueno - Boule de glace vanille -
Chantilly maison - Éclats de fruits secs.*

SIGNATURE LE RIAD	28 DT
-------------------------	-------

*Nutella - Spéculos - Boule de glace vanille -
Chantilly maison.*



ASSIETTE DE FRUIT LE RIAD DJERBA
À partager – 4 personnes

90 DT



LE RIAD DJERBA

— LE VRAI FAIT MAISON —

RIAD SIGNATURE

*Sélection de pièces d'exception
préparées sur réservation 24h à l'avance.*

*Des cuissons lentes au feu de bois, des produits
rigoureusement sélectionnés et un savoir-faire unique
pour une expérience gastronomique signée Le Riad Djerba.*



GIGOT D'AGNEAU 1,5 KG

5h de cuisson au feu de bois

290 DT



CARRÉ DE BŒUF 800 G

5h de cuisson au feu de bois

390 DT



GOLDEN FILET DE BŒUF 1 KG

450 DT

*Pièce d'exception soigneusement sélectionnée,
tendre et persillée, cuite au feu de bois
pour révéler toute l'intensité de ses saveurs.*



BURGER DE VEAU SIGNATURE

59 DT

*Généreux steak de veau grillé au feu de bois,
cheddar fondant, oignons confits maison,
sauce signature du Riad, salade fraîche
et frites croustillantes.*





LE RIAD DJERBA
LOUNGE • HOOKAH • SINCE 2012

HOOKAH

L'ART DE LA CHICHA

*Des saveurs uniques, un savoir-faire d'exception
et une expérience incomparable.*



NOS CHICHAS

	AL FAKHER	ADALYA & SOCIAL SMOKE
CHICHA CLASSIQUE	35 DT	40 DT
KALOUD	65 DT	70 DT
CHICHA QUASAR	70 DT	75 DT
CHICHA SPÉCIALE FRUITS	50 DT	55 DT



*Du classique à la Quasar, chaque chicha est préparée
avec le même souci du détail qui fait la réputation
du Riad Djerba depuis 2012.*



PRESTIGE LE RIAD 2026

79 DT

*Modèle 2026 équipé d'un tuyau carbone
premium et d'une tête Quasar pour une
expérience de dégustation exceptionnelle.*



PRESTIGE LE RIAD 2026 XXL

89 DT (2 tuyaux) • 100 DT (3 tuyaux)

*Équipée d'une tête Quasar premium pour
une chauffe parfaite, une fumée dense et
une dégustation d'exception à partager
entre amis.*

CHANGEMENT DE TÊTE

Envie de prolonger votre expérience ?



- Classique +25 DT
- Kaloud +35 DT
- Quasar +45 DT



AL FAKHER

- Menthe
- Pomme
- Raisin
- Gum
- Pastèque de saison
- Melon de saison



LES GOÛTS DISPONIBLES

- Love66
- Miamor
- Hawaïi
- Lady Killers
- Mango Tango
- Ice BonBon
- Pêche Menthe

ADALYA
& SOCIAL SMOKE



LA CHICHA D'EXCEPTION DU RIAD DJERBA DEPUIS 2012.



LE RIAD

— DJERBA —

Merci

POUR VOTRE VISITE



Toute l'équipe du **Riad Djjerba** vous remercie de votre confiance.

Nous espérons avoir contribué à rendre votre séjour à Djerba encore plus agréable.

À très bientôt



SALLE
CLIMATISÉE



TERRASSE
650 PLACES



PARKING
PRIVÉ



ÉVÉNEMENTS
CHAQUE SEMAINE



WIFI
GRATUIT



PAIEMENT
CB ACCEPTÉ



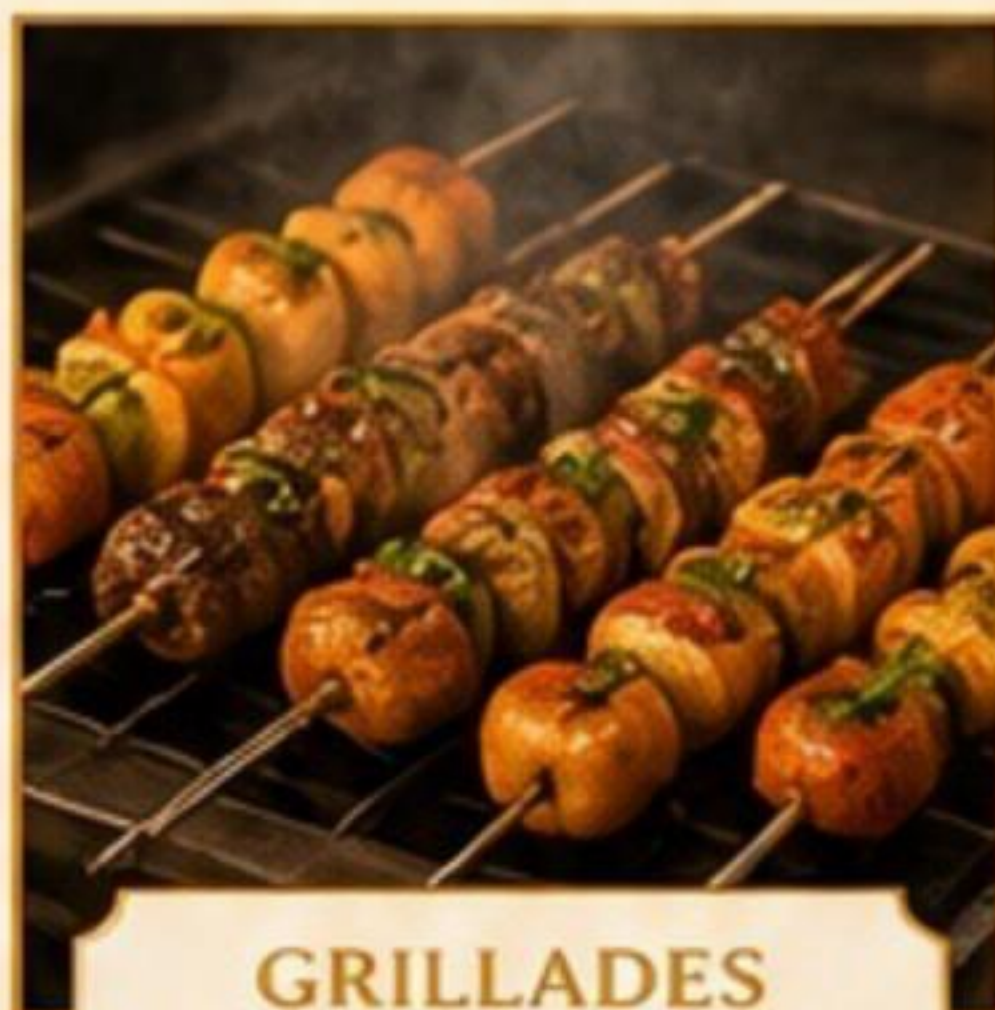
GROUPES
& PRIVATISATION



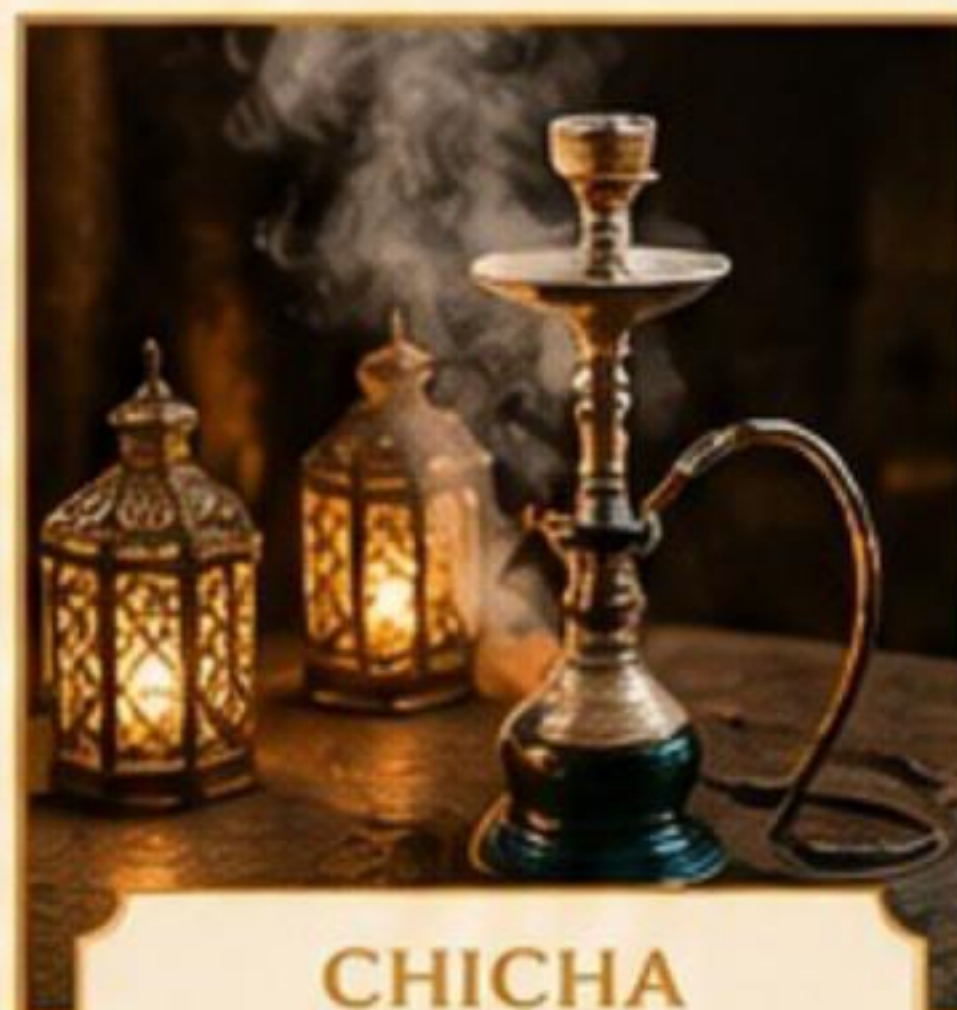
BRUNCH
& PETIT-DÉJEUNER



PIZZAS
AU FEU DE BOIS



GRILLADES
D'EXCEPTION



CHICHA
PREMIUM



COCKTAILS
& SAVEURS

LAISSEZ-NOUS
VOTRE AVIS GOOGLE



SUIVEZ-NOUS



INSTAGRAM
@LERIADJERBA



TIKTOK
@LERIADJERBA



SNAPCHAT
@LERIADJERBA

WHATSAPP
RÉSERVATION



+216 20 210 746



ZONE TOURISTIQUE MIDOUN • DJERBA



+216 20 210 746

Plus qu'un restaurant... une expérience à vivre, à partager et à revivre.