

LA DINETTE DE MEME

L'ASSORTIMENT DES TAPAS DE LA MER OU LA PLANCHE DE LA TERRE	24,00 euros
L'ARDOISE COCHON ET COCHONNE (charcuterie fromages)	18,00 euros
LE CAMEMBERT ROTI	12,00 euros
LA TATIN D'ANDOUILLE POMMES ET CALVADOS	9,00 euros
LE DUO DE RILLETTES (terre,mer)	8,00 euros
LES TAPAS (voir carte)	
LES HUITRES SPECIALES N°3	l'unité 1,90 euros
L'ŒUF COCOTTE CREME DE PARMESAN ET LARD	7,00 euros
LE TARTARE DE THON ET SAUMON AUX EPICES	10,00 euros 18,50 euros
LA SALADE DU BISTROT (pdt, lardons, gésiers ,foie gras,magret fumé, légumes)	10,50 euros 21,00 euros
LA SALADE DE MÉMÉ (cabecou, saucisse fumée, pommes de terre...)	9,00 euros 18,00 euros
LA RETOUR DE PLAGE (salade verte, crudités, avocat, saumon fumé, crevettes..)	
<u>LE COIN DES PECHEURS !!!!!</u>	
LE CELEBRE POT DE CHAMBRE DE LUCETTE (gambas, poissons, st jacques...)	20,00euros
LES CHIPIRONS A L'ESPAGNOL.	18,00 euros
LE FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE	16,50 euros
LE DUO CREVETTES ET ST JACQUES A LA CREME DE CHAMPIGNONS	22,00 euros
LE CABILLAUD A LA CREME DE CHORIZO	18,00 euros
LE POISSON OU LE PLAT DU JOUR (sauf dimanche et jours feriés)	12,00 euros
LA SUGGESTION DU MOMENT (voir ardoise) VIANDE OU POISSON	
<u>LE COIN DES CARNIVORES</u>	
LA FAMEUSE BRANDADE DE COINCOIN (cepes, foie gras confit de canard)	20,50 euros
LE GRATINE DE SAUCISSE FUMÉE AU MORBIER	17,50 euros
LE MAGRET DE CANARD ENTIER SAUCE AUX CHOIX	19,50 euros
LE ROGNON DE VEAU AUX POMMES ET CIDRE	21,00 euros
LE MORCEAU DU BOUCHER SAUCE AU CHOIX	22,00 euros
LA BLANQUETTE DE VEAU AUX CEPES ET PLEUROTTE	18,50 euros
LES TARTARES DE CHAROLAIS COUPES AU COUTEAU(voir la carte)	18,00 euros
LES SAUCES : roquefort, poivre vert, creme de champignons, cidre et pommes	
BLANQUETTE DE GNOCCHIS ET LEGUMES COCO ,CURRY	17,50 euros
LA SALADE FALAFEL MARCELLE (falafel, feves de soja, mangues, guacamole, petit epautre)	16,00 euros

LE MENU DU JOUR

17,50 euros

Tous les jours different

Entrée terre

Ou

Entrée mer

Le poisson du jour

Ou

Le plat du jour

Café gourmand maison

1 boisson

POUR LE REPAS DE GROUPE

Le petit pépé

20 euros

Aperitif de mémé

Le duo de l'océan

Ou

La terrine maison

Le poisson du jour

Ou

Axoa de veau

Café gourmand

Le duo pépé et mémé

24 euros

Apéritif

Assiette des surprises du jour

(tapas)

Ou

Petite assiette de la mer

Tartare aux choix sur l'ardoise

Ou

Le pot de chambre de mémé

(poissons, gambas...)

Ou

Magret de coincoin sauce aux choix

Café gourmand maison

RESTAURANT LE BISTROT DE MEME

**27 AVENUE DES MINIMES
17000 LA ROCHELLE
05 46 4118 38**

Formule seminaire

Accueil

Thé, Café, viennoiseries, jus de fruits, eau 8 euros par personnes

**Pour les repas voir nos menus ci-dessus
(possibilités d'adapter les menus et les tarifs a votre budget)**

Pause café et jus de fruits pendant votre journée 5 euros par personnes

La salle peut accueillir 50 personnes avec wifi et ecran télé a disposition

La salle vous est offerte lorsque vous déjeuner ou diner sur place

LES DOUCEURS DE MEME

L'irish, jamaican ou french coffee	11.00 euros
La brioche perdu au caramel beurre sale	7.50 euros
Le kf, dk,the tres gourmand	8,50 euros
La tarte au citron de juju	8,00 euros
Le teurgoule de meme (riz au lait au four)	6,50 euros
La tiramisu au nutella.	7.50 euros
Le crumble pommes fruits rouges	7.50 euros
La coupe de colonel	8.50 euros
Les profiterolles des gourmands.	9,00 eur.
Le sable aux agrumes	8.50 euros
Le kf ou le chocolat liegeois	6.50 euros
La salade de fruits frais	6.00 euros
L'ardoise des fromages	9.50 euros
La dame blanche	7,50 euros
Le gateau coco au caramel	8,00 euros

MISE EN PLACE POSTE FROID

VINAIGRETTE A L ORANGE POUR TOUS LES ASSAISONEMENTS

(1 litre jus orange, 1/2 litre balsamique, 1/é litre huile d'olives, 200 g de moutarde, 100 g de miel)

LA PLANCHE DES TAPAS DE LA MER

(crevettes au curry, sardines a l huile, beignets d'encornets, rillettes de poissons, crevettes au citron, accras de poissons sauce thai)

LA PLANCHE DES TAPAS DE LA TERRE (5 sortes de charcuterie, 3 sortes de fromages, 1 tranche de foie gras de 1 cm, 1 tranche de terrine maison, 1 bol de chisterra, piquillos ou cornichons)

L'ARDOISE COCHON ET COCHONNE (5 sortes de charcuterie, 5 sortes de fromages, 1 tranche de terrine , piquillos ou cornichons)

LE DUO DE RILLETTES MAISON « TERRE MER »

(rillettes de canard au cognac et pignons ,rillettes de poissons au fromage blanc, citron vert et gingembre frais)

LES TAPAS (voir carte)

LES HUITRES SPECIALES N°3

avec beurre, vinaigre échalotes et demi citron

LES COUTEAUX CREME PERSILLEE

creme d'ail et persil et chapelure

LE TARTARE DE THON PESTO ET CITRON VERT

(Thon coupe au couteau, échalotes, persil, pesto, jus de citron vert, sel, poivre)

LA SALADE DU BISTROT (pdt, lardons, gésiers ,foie gras, magret fumé, légumes)

LA BIQUETTE (salade verte, crudités, billes de mozza, toasts de chèvre au miel ...)

LA RETOUR DE MER (salade verte, crudités, avocat, saumon fumé, crevettes au citron..)

LE POKE BOWL DE MARCELLE (tartare de thon, avocat, concombre, carottes, radis, riz basmati ,segments d'oranges)

BIEN VERIFIER A AVOIR TOUS LES INGREDIENTS DANS LES BACS DANS LA SALADETTE POUR FACILITER LE SERVICE

MISE EN PLACE CHAUD

VINAIGRETTE A L ORANGE POUR TOUS LES ASSAISONEMENTS

(1 litre jus orange, 1/2 litre balsamique, 1/é litre huile d'olives, 200 g de moutarde, 100 g de miel)

PETITS LEGUMES CROQUANTS (carottes, petits poivrons tricolors, fèves)

LE CELEBRE POT DE CHAMBRE DE LUCETTE (gambas decortiquées, poissons, st jacques, chipirons, pommes grenailles cuites, legumes juste croquant sauce petits legumes...)

LES CHIPIRONS ET POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE

(chipirons poélées deglacés au ricard, ajouter pommes grenailles cuites, petits legumes juste croquants, beurre ail et persil)

LE FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE

(fish, frites, sauce tartare citronnée, salade verte, ¼ de citron)

LE PAVE DE MAIGRE FACON BISTROT

(pave marqué, fini au four sauce ? , purée, petits legumes croquants)

LE TARTARE DE THON AU PESTO ET CITRON VERT

(Thon coupe au couteau, echalotes, persil, pesto, jus de citron vert, sel, poivre, frites, salade verte)

LES ANGUILLES EN PERSILLADES

(anguille poélées deglacés au ricard, ajouter pommes grenailles cuites, petits legumes juste croquants, beurre ail et persil)

LE POISSON OU LE PLAT DU JOUR (sauf dimanche et jours feriés)

LA FAMEUSE BRANDADE DE COINCOIN

(cepes, foie gras confit de canard, puree, salade verte).

LE MAGRET DE CANARD ENTIER SAUCE AUX CHOIX

(magret degraissé, gille, fini au four, sauce aux choix, purée, petits legumes)

LE ROGNON DE VEAU AU BEURRE D'AIL

(rognon dégraissé, poelée deglacé cognac beurre d'ail, purée, petits legumes)

LE MORCEAU DU BOUCHER SAUCE AU CHOIX

(piece du bouche 280g minimum grillée, frites , salade verte sauce)

L'ENTRECOTE DE VEAU SAUCE AUX CHOIX

(entrecote de veau 280g minimum grillée, frites , salade verte sauce)

LES AIGUILLETES DE POULET JAUNE (coco, citron vert)

(aiguillettes grillée 200g minimum, puree, petits legumes, sauce creme fond de volaille, lait de coco et jus de citron vert, zeste de citron en deco a l envoie)

LE MIJOTÉ DE LA SEMAINE (cassoulet, tete de veau, pot au feu...)

LES SAUCES : roquefort, poivre vert, cepes

NOUILLES DE RIZ SAUTEES, LEGUMES CROQUANTS AU PESTO

MISE EN PLACE CHAUD

PETITS LEGUMES CROQUANTS A FAIRE SI ON A LES PRODUITS

LE CELEBRE POT DE CHAMBRE DE VERIFIER ET SORTIR GAMBAS

**LES CHIPIRONS ET POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE
VERIFIER MISE EN PLACE NOUVELLE RECETTE**

**LE FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE
SORTIR LES FISH ET FAIRE SAUCE TARTARE**

**LE PAVE DE MAIGRE FACON BISTROT
VOIR RECETTE SAUCE A FAIRE AVEC FLO**

**LES ANGUILLES EN PERSILADES FARINER ET PRECUIRE LES ANGUILLES
FAIRE UN BEURRE D'AIL EN PERSILLADE POUR LE SERVICE**

**LE POISSON OU LE PLAT DU JOUR AJOUTER UNE TRANCHETTE DE REBLOCHON
SUR LE GRATIN**

**LA FAMEUSE BRANDADE DE COINCOIN
(VERIFIER MISE EN PLAC**

**LE MAGRET DE CANARD ENTIER SAUCE AUX CHOIX
VERIFIER MAIS OK**

**LE ROGNON DE VEAU AU BEURRE D'AIL
(DEGRAISSER LES ROGNONS ET ATTENTION NOUVELLE SAUCE**

**LE MORCEAU DU BOUCHER SAUCE AU CHOIX
(piece du bouche 280g minimum ON COMMENCE AVEC L'ENTRECOTE
APRES TBONE DE COCHON BASQUE)**

**L'ENTRECOTE DE VEAU SAUCE AUX CHOIX
(entrecote de veau 280g minimum OK)**

**LES AIGUILLETES DE POULET JAUNE (coco, citron vert)
(CUIRE LES AIGUILLETES, VOIR AVEC FLO COMMENT,
FAIRE LA SAUCE AVEC LA MARINADE PREPARER DES ZESTES DE CITRON VERT
POUR DECO)**

LE MIJOTÉ DE LA SEMAINE VERIFIER LEGUMES ET TETES DE VEAU

**LES SAUCES : roquefort, poivre vert, cepes A FAIRE OU A METTRE AU BAIN
MARIE**

**NOUILLES DE RIZ SAUTEES, LEGUMES CROQUANTS AU PESTO A METTRE
EN PLACE**

**METTRE AU BAIN MARIE
BEURRE D'AIL, LES 3 SAUCES, LA SAUCE POT DE CHAMBRE, DES PETITS
LEGUMES CROQUANTS, LA SAUCE MAIGRE, DE LA PUREE**

MISE EN PLACE POSTE FROID

**VINAIGRETTE A L ORANGE POUR TOUS LES ASSAISONEMENTS
(OK)**

**LA PLANCHE DES TAPAS DE LA MER (AVNAT DE PRENDRE LES NOUVELLES
TAPAS PASSEZ LES ANCIENNES COMME AVANT) mettre en place en saladette et
verifier la fraicheur**

**(crevettes au curry , beignets d'encornets, rillettes de poissons, crevettes au citron, accras de
poissons sauce thai)**

**LA PLANCHE DES TAPAS DE LA TERRE (5 sortes de charcuterie, 3 sortes de fromages,
1 tranche de foie gras de 1 cm, 1 tranche de terrine maison, 1 bol de chisterra, piquillos ou
cornichons)**

L'ARDOISE COCHON ET COCHONNE METTRE EN PLACE IDEM PLANCHE TERRE

**LE DUO DE RILLETTES MAISON « TERRE MER »
(FAIRE LES RILLETTES CANARD ET POISSONS SELON RECETTE**

LES TAPAS (voir carte) ERIFIER SI ON A TOUS SUR LA GRANDE ARDOISE

**LES HUITRES SPECIALES N°3
OK**

**LES COUTEAUX CREME PERSILLEE
creme d'ail et persil et chapelure A FAIRE**

LE TARTARE DE THON PESTO ET CITRON VERT (VERIFIER OU FAIRE)

**LA SALADE DU BISTROT (VERIFIER SI TOUS LES INGREDIENTS SONT EN PLACE
ET VERIFIER SI IL Y A DES POMMES GRENAILLE DE CUITES)**

**LA BIQUETTE (VERIFIER SI TOUS LES INGREDIENTS SONT EN PLACE ET LES
TOASTS DE CHEVRE)**

LA RETOUR DE MER (..VERIFIER SI TOUS LES INGREDIENTS SONT EN PLACE)

**LE POKE BOWL DE MARCELLE (VERIFIER SI TOUS LES INGREDIENTS SONT EN
PLACE)**

**BIEN VERIFIER A AVOIR TOUS LES INGREDIENTS DANS LES BACS DANS LA
SALADETTE POUR FACILITER LE SERVICE**