



Les plats du jours ci-dessous sont
chaque jour annoncés sur l'ardoise !

A savoir :

Ses mêmes plats peuvent être réalisés sur commande
pour un minimum de 6 portions,
48 heures à l'avance.

Les plats du jour

Les plats du jour

La Loubia.

Plat ancestral oignons revenus et haricots blanc mijotés avec morceaux de viandes fondantes.

Quand le poulet rencontre le citron.

Poulet aux citrons et olives, un vrai tajine d'exception.

Joue aux oignons.

Goulash oignon longuement mijoté et caramélisé avec sa viande de joue ou de paleron.

Boulette de merlan sauce tomate.

Boulette de merlan à la sauce tomate et ses lamelles de carottes.

Poivrons farcis.

Poivrons farcis à la viande de bœuf hachée mélangée au riz sauce tomate.

Tajine d'agneau.

Tajine d'agneau sauce au safran, oignon mijoté et ses pommes de terres fondantes.

Fonds d'artichauts.

Fonds d'artichauts farcis à la viande accompagnés de petit pois et champignons.

La langue aux câpres.

Tajine de langue de bœuf mijotée aux câpres, accompagnée de riz.

Couscous.

Légumes frais, courge, carottes, navets, courgettes, choux blanc, coriande, poireaux, celeri et viande tendre.

Tajine de poisson.

Tajine de poisson à la marocaine, daurade, bar ou pavé de saumon, sauce rouge coriande légèrement épicé.

Tajine d'agneau doux.

Tajine d'agneau, oignon, pruneaux, amandes effilées sucrées

Melouhia.

Plat tunisien, connu sous le nom du «plat qui ne fini jamais»

Mijoté de boulettes aux petits pois champignons.

Boulettes de viandes sauce tomate, oignon, carottes.

Bourguignon de bœuf au cumin et piment doux (façon tripes), pois chiche.

Enroulé d'aubergine à la viande, sauce tomate.

Médailon de dinde citron câpres coriandre.

Sauté de volaille et de foie de volaille aux oignons.

Fricassé de volailles.

Poivrons tricolores, tomates, dés de poulets mijotés.

Tagliatelles au saumon.

Tagliatelles, crème soja, poireaux, dés de saumon frais

Risotto aux légumes.

Pennes au thon frais.

meat bar

vous propose aussi

Tous vos plats à emporter

Chabbat à emporter

Chabbat sur place
pour les groupes

Anniversaires

Séminaires

0 4 9 3 4 4 1 1 9 4

www.meatbar.fr

*meat bar

Pour commencer

Pour commencer

Houmous Bassar

Purée de pois chiche, viande hachée légèrement épicée.

Mini kebab

Kebab sur lit de salade sauce tehina.

Hatzil al aech

Aubergines grillées sur coulis de tehina.

Cigares et Pastels

A la viande et aux pommes de terre.

Salade katzoutz

Tomates, concombre, sel, poivre, citron, huile d'olive.

Entrées

Entrées

Tartare de saumon

Saumon frais coupé au couteau, sel, poivre, aneth, huile d'olive.

Tartare de bœuf

Beeftak de viande maigre hachée, légèrement épicée.

Chiffonnade de charcuterie

Charcuterie mélangée, finement tranchée.

Carpaccio de boeuf

Fines tranches de boeuf, sel, poivre, huile d'olive, vinaigre balsamique.

Carpaccio de saumon

Fines tranches de saumon, sel, poivre, huile d'olive, aneth, citron.

Salades

Salades

Salade de poulet

Salades mélangées, tomates, concombres, champignons, émincés de poulet grillé.

Salade Crispy

Salades mélangées, tomates, concombres, champignons, émincés de Shnitzel.

Salade de thon

Salade mélangée, tomates, concombre, œuf au plat, thon.

Salade Japonaise

Salade mélangée, tomate, concombres, aneth, et sashimi de saumon.

Salade Campagnarde

Salade mélangée, tomate, concombres, haricots verts, foies de volaille grillés

Nos burgers

Nos burgers

8€	Formule midi (uniquement en semaine le midi) Burger +boisson+accompagnement Tarif étudiant	12€ 10€
8€	Le Shnitzel Burger. Shnitzel, oignons sauté, tomates, salade, frites maison, œuf, pain mezonot.	13€
8€	Le Meat Burger taille Large 220gr. Œuf, oignons sauté, tomates, salade, frites maison, pain mezonot.	15€
8€	Le Meat Burger taille Extra Large 300gr. Œuf, oignons sauté, tomates, salade, frites maison, pain mezonot.	20€
6€	Supplément foie gras	6€

Brochettes

Brochettes

15€	Brochette de poulet	14€
15€	Brochette de parguit	14€
15€	Brochette de foie de volaille	14€
13€	Brochette de bœuf	15€
13€	Brochette d'agneau	17€
13€	Brochette du chef Pour les gourmands de viandes, une alliance parfaite avec le bœuf, l'agneau et la volaille. Rouge sur blanc, blanc sur rouge rien ne bouge.	24€

Pour le kiff

Pour le Kiff

14€	Shnitzel Escalope de poulet panée	14€
14€	Kefta Kebab épicé maison	14€

Menu enfant

Menu enfant

14€	Steack haché, frites, boisson	10€
	Escalope de Shnitzel, frites, boisson	10€
	Supplément pain burger	2€



Nos viandes «Origine France»

Nos viandes

Noix d'entrecôte, 300 g.

Persillée et gouteuse, un «must» pour les mordus de viande.

Tournedos 250g.

Viande tendre et savoureuse en bouche sans gras légèrement persillée à déguster avec sa sauce au choix poivre, ou forestière.

Tournedos Rossini 250g.

La saveur de la rencontre du foie gras et de la viande un moment inoubliable.

Cote de veau 300g.

La brochette du chef.

Pour les gourmands de viandes alliance parfaite avec le bœuf l'agneau et la volaille rouge sur blanc, blanc sur rouge rien ne bouge.

Cotelettes d'agneau.

Elles sont trois, comme à la maison.

Escalope de pargit.

A la plancha ce haut de cuisse désossée légèrement épicé à essayer.

La Côte de bœuf du boucher 1kg.

No comment.

Folie Grillade.

Entrecote, Kefta et une cotelette d'agneau.

Supplement foie gras.

Nos poissons

Nos poissons

Pavé de saumon

Complet poisson daurade/bar/thon selon arrivage

Entier ou en filet

Nos accompagnements

Nos accompagnements

Frites maison - puree maison - legumes - haricot vert

spaghetti - riz - salades

Supplement accompagnements

Desserts

Nos desserts

Royal chocolat

Fraisier

Tarte au citron méringuée

Tarte à la fraise

Nougat glace

Fruits de saison

Les Softs

Les Softs

25€

Coca Cola

Coca Cola Zéro

25€

Sprite

Fanta Orange

Ice T pêche

Shwepps agrume

30€

Origina

Jus de fruit

Jus de tomate

Panaché

Pulco Citron

24€

Oasis

Les Eaux

Les Eaux

25€

½ Evian

20€

½ San Pellegrino

1l. Evian

45€

1l. San Pellegrino

Café

30€

Thé

Les Apéritifs

Les Apéritifs

6€

Biere Heineken

Biere Leff

Bierre Corona

15€

Whisky Red Label

Whisky Black Label

24€

Whisky Chivas 18 ans d'âge

Anisette Phenix

Anisette Cristal

Ricard

Martini Rouge

Vodka Absolute

Vodka Grey Goose

Boukha

4€

Verre de vin, rouge, rosé ou blanc

2€

3.5€

3.5€

3.5€

5€

5€

1.5€

2€

3.5€

5€

5€

5€

7€

12€

5€

5€

5€

5€

5€

7€

5€

5€

7€

Le Meat Bar est fier de vous annoncer qu'il possède l'une des plus grande cave à vin caché de France. Les prix varient selon les arrivages et les millesimes. Nous vous invitons a consulter «la carte des vins».

