Né me Né



a taste for food





Brabantstraat 6 8620 Nieuwpoort Bad Tel. 058 52 27 59

OPENINGSUREN:

Dinsdag: 8u00 – 18u30

Woensdag: 8u00 – 18u30

Donderdag: 8u00 – 18u30

Vrijdag: 8u00 – 18u30

Zaterdag: 8u00 – 18u30

Zondag: 8u00 – 18u30

TAPAS

PLANCHE DE BIÈRE

- » Salami Genova
- » Filet de bacon
- » Fuet Catalan
- » Viande de tête
- » Moutarde
- » Cubes de fromage
- » Paté de pépé
- » Saucisse sèche fumée
- » Chorizo



PLAT DE TAPAS 1 MÈTRE

- » Coppa
- » Genova
- » Salami au parmesan
- » Lard de Breydel
- » Blanc de poulet
- » Manchego iberico
- » Grissini
- » Tapenade de fromage rouge
- » Salami gentili
- » Chorizo
- » Jambon italien
- » Mortadella
- » Anchois
- » Olives vertes
- » Tomates séchées au soleil

BIERPLANKJE DE LUXE

- » Cubes de fromage
- » Saucisse sèche fumée
- » Chorizo
- » Genova
- » Salami au parmesan
- » Olives
- » Tapenade de fromage
- » Cubes de paté
- » Grissini



PLAT DE TAPAS NÉMEMÉ

- » Olives vertes
- » Tomates séchées au soleil
- » Tapenade
- » Cubes de fromage
- » Cubes de paté de Pépé
- » Fuet Catalan
- » Salami au parmesan
- » Jambon rilette
- » Rilette
- » Tapenade de fromage rosso
- » Tapenade de fromage pesto
- » Grissini





TAPA MAISON

- » Brie de Meaux
- » Iberico mixte Manchego
- » Tallegio
- » Crevettes géantes à la sauce mangue
- » Olives vertes
- » Poivron au fromage frais
- » Tomme Larzac (fromage de brebis)
- » Jambon séché 22 mois d'affinage
- » Blanc de poulet aux herbes
- » Snack de hareng au curry
- » Saucisse grillée
- » Mortadella
- » Salami italien
- » Miel
- » Trempette au fromage
- » Décoré avec des fruits frais





PLAT APÉRO CAMEMBERT



Sandwich blanc, entouré de lard fumé et farci de camembert onctueux. Accompagné d'un assortiment raffiné de charcuterie italienne et de pain.





BOUCHÉES

- » Tataki de thon avec pâtes japonaises (froid ou chaud : 3 min à 150°C)
- » Ragoût de joue de porc avec purée de pommes de terre (chaud : 6 min. à 150°C)
- » Taboulez aux langoustines (à servir froid)









FONDUE

FONDUE ROYAL

- » Cubes de bœuf marinés
- » Cubes de dinde marinés
- » Cubes de poulet marinés
- » Cubes de porc marinés
- » Chipolata
- » Merguez
- » 4 types de boulettes
- » Scampi (2pp)



DUO FONDUE

Fondue pour 2 personnes

- » Cubes de bœuf
- » Cubes de porc
- » Filet de dinde
- » Volaille au lard
- » Boulettes de fromage
- » Boulettes de poulet
- » Boulettes au lard
- » Boulettes aux légumes



KIDS FONDUE

Pour les enfants.

- ± 150g de viande!
- » Boulettes
- » Saucisses
- » Dés de dinde
- » Dés de porc
- » Volaille au lard



GOURMET



GOURMET ROYAL

- » Petit beefsteak mariné
- » Filet de dinde mariné
- » Tranche de porc mariné
- » Merguez
- » Chipolata
- » Scampi au curry
- » Scampi au poivre
- » Volaille au lard
- » Paupiette de veau
- » Petit hamburger
- » Mini-schnitzel
- » Mini-cordon bleu
- » Mini-brochette

GOURMET SPECIAL

- » Petit bifteck
- » Tranche de porc
- » Filet de dinde
- » Volaille au lard
- » Mini-brochette
- » Côtelette d'agneau
- » Petit hamburger
- » Mini-cordon bleu
- » Mini-escalope
- » Paupiette de veau
- » Chipolata
- » Gyros





Gourmet pour 2 personnes

- » Petit beefsteak
- » Tranche de porc
- » Filet de dinde
- » Volaille au lard
- » Mini-brochette
- » Petit hamburger» Mini-cordon bleu
- » Mini-escalope
- » Paupiette de veau
- » Chipolata



KIDS GOURMET

Gourmet pour les enfants

- » Petit hamburger
- » Tranche de dinde
- » Saucisse
- » Paupiette de veau
- » Tranche de porc
- » Volaille au lard



(La photo est un exemple pour 2 personnes.)

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI DE LUXE

- » Brochette New York
- » Canard
- » Brochette de bœuf
- » Filet de porc
- » Scampi au curry
- » Brochette chipo
- » Côtelette d'agneau
- » Brochette de grillade
- » Brochette de poulet
- » Brochette de saumon
- » Brochette de dinde



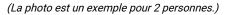
KIDS TEPPANYAK

Teppanyaki pour les enfants

- Brochette chipolata
- Brochette de grillade
- Brochette de dinde
- Petit hamburger
- Pilon de poulet apéro









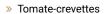
PLATS FROIDS

PLAT DE VIANDE ET POISSON

- » Saumon fumé
- » Saumon Bell-Vue
- » Flétan
- » Truite fumée
- » Tomate-crevettes
- » Scampi
- » Pilon de poulet
- » Jambon fumé
- » Jambon cuit
- » Rosbif cuit
- » Filet de porc cuit
- » Salami
- » Blanc de poulet aux herbes du jardin



BATEAU NORVÉGIEN



- » Pêche au thon
- » Saumon Belle Vue
- » Saumon fumé
- » Truite fumée
- » Flétan fumée
- » Crevettes roses
- » Scampi
- » Langoustine
- » Gamba
- » Œuf au crab





BATEAU NORVÉGIEN AVEC HOMARD

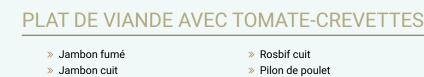
» Tomate-crevettes

» Pêche au thon

» Scampi

» 1/2 homard







- » Saumon belle-vue » Crevettes roses
- » Pêche au thon
- » Flétan
- » Rivierkreeftje
- » Scampi
- » Saumon fumé
- » Tomate-crevettes
- » Filet de poulet aux herbes du jardin

» Salami

» Bacon grillé

- » Filet de porc cuit
- » Pêche au thon
- » Tomate crevettes



PLATS DE LÉGUMES

Salade, carottes, haricots, tomates, conncombre, salade de pommes de terre



4 PERS.



6PERS.



SALADE DE POMMES **DE TERRE**

± 250g/portion

GRATIN DE POMMES DE TERRE

± 250g/portion

POMMES DE TERRE GRENAILLES

± 250g/portion

SALADE DE PÂTES AU **JAMBON**

± 250g/portion

PLATEAU DE FROMAGES DÉGUSTATION

Disponsible à partir de 4 personnes.

Avec ce plateau de fromages de 1 mètre de longueur (!!) , vous pouvez déballer et emballer les amateurs de fromage!

Ce plateau se compose de 20 types de fromages affinés de notre gamme de fromages. Un joli mélange de fromages à pâte dure et à pâte molle (± 400g par personne). Fromages au goût crémeux ou fromages avec plus de caractère ... Bref, il y en a pour tous les goûts.

La planche de fromage est joliment garnie de fruits frais et de noix et de confiture artisanale.







PLANCHE DE FROMAGES ROYAL

Disponsible à partir de 4 personnes.

Notre planche de fromages royale est composée avec soin par notre maître fromager.

Un assortiment exquis de 12 fromages affinés originaires de différentes régions (± 300g par personne).

pa pers.

La planche est richement garnie de fruits frais, de noix et de confiture artisanale.





PLANCHE DE RACLETTE

Disponible à partir de 4 personnes.

Ce plat est garni de fruits frais et de cornichons, de petits oignons marinés et de pommes de terre cuites avec la peau.

- » 3 fromages raclette
- » Filet de bœuf
- » Filet de bacon
- » Lard fumé
- » Salami ardennais
- » Bacon grillé
- » Salami de Genova

PLANCHE CHARCUTERIE

» Jambon italien

- » Coppa
- » Salami italien
- » Fuet Catalan d'espange





ASSORTIMENT DE PAIN

4 à 6 pers.

- » Pain muesli
- » Pain bûcheron
- » Baguette gallet

» 8 mini pistolets croustillants

€20 par planche



PAIN



MENUS

MENU 1

Trio de mégrim scampi et saumon



Choix: rôti ardennais au jus de viande of dinde à la sauce au poivre rose of dinde à la sauce aux champignons



Légumes chauds (5 variétés)



Gratin

MENU 2

Trio de mégrim scampi et saumon



Choix: filet de porc aux champignons of coucou de Malines au jonagold of filet de dinde au lar d Breydel et Blomme de Bruges



Légumes chauds (5 variétés)



Gratin

MENU 3

Trio de mégrim scampi et saumon



Filet de chevreuil à la sauce au gibier



Légumes chauds (5 variétés)



Gratin

€ 39

COMPOSEZ VOTRE MENU

BOX APÉRO 3 BOUCHÉES

par box

- » Tataki de thon aux pâtes japonaises
- » Joue de porc farcie à la purée
- » Taboulez aux langoustines







LES SOUPES

SOUPE DE POISSON BRETONNE

portion 950ml

€ 10

SOUPE DE CHICORÉE portion 950ml

SOUPE DE POTIRON

portion 950ml

SOUPE DE CHAMPIGNONS DE FÔRET

portion 950ml

€ 10

SOUPE DE CRESSON

portion 950ml

SOUPE DE BUTTERNUT

portion 950ml

SOUPE DE TOMATES AUX BOU-LETTES DE VIANDE

portion 950ml

LES ENTRÉES CHAUDES

TRIO MÉGRIM, SCAMPIS, SAUMON ET ÉCREVISSES

€ 15⁹⁵

légumes en brunoise - par personne

COOUILLE REMPLIE

par pièce

CASSOLETTE DE POISSON **MAISON**

€ 15

SAUMON À LA SAUCE **AU HOMARD**

par personne

€ 14⁹⁵

SCAMPI DU CHEF

par personne (5 pièces)

par personne

€8

CABILLAUD À LA SAUCE DE POISSON D'OSTENDE

par personne

MÉGRIM EN SAUCE AU VIN BLANC

par personne (3 pièces)

par personne

par personne

€ 10

LES PLATS PRINCIPAUX

FILET DE POULET **AU POIVRE ROSE**

per persoon

DINDE FARCIE AVEC LARD DE BREYDEL ET FROMAGE DE BRUGES

€ 12

FILET DE DINDE FRANÇAISE **ARCHIDUC**

par personne

€ 11

COUCOU DE MALINES AVEC DES POMMES

€ 12

RÔTI ARDENNAIS **AVEC JUS DE VIANDE**

par personne

€ 10

COURONNE D'AGNEAU À LA SAUCE AU THYM

€ 18

par personne

RÔTI DU DIABLE À LA SAUCE DU CHASSEUR

par personne

€ 10

PINTADE À LA SAUCE AUX RAISINS € 15

par personne

ORLOFF DE PORC

par personne

€ 11

DOS DE VEAU

par personne

par personne

KIPPENORLOFF

par personne

€ 11

FILET DE VEAU DE CERF À LA SAUCE AU GIBIER

FILET DE PORC ARCHIDUC

par personne

€ 12



CASSOLETTE DE POISSON GÉANTE

dans un plat à four

- » Filet de sébaste
- » Mégrim
- » Saumon
- » Cabillaud
- » Langoustines
- » Ecrevisses
- » Crevette
- » Purée de pommes de terre
- » Sauce au vin blanc



PLAT AU FOUR DE DINDE ROYALE FARCIE AU JAMBON BREYDEL ET AU FROMAGE

(± 5 à 6 pers., sauce supplémentaire dans un pot à part) Rôti de filet de dinde, royalement farci de jambon breydel et de fromage de bruges. Accompagné de sa sauce assortie.



DINDE DE NOËL FARCIE

(uniquement pour Noël)

Dinde farcie rôtie à l'orange - canneberges

- ± 5-6 pers., réparties dans 2 cocottes
- + sauce supplémentaire séparément



SIDEDISHES

RIZ AUX LÉGUMES

par portion 250g

€ 2⁷⁵

CROQUETTES FRAÎCHES

20 pièces

€ **5**⁹⁵

POMMES DE TERRE GRENAILLES CUITS

par portion 250g

€ 375

FRITES FRAÎCHES

par sac

€ **3**⁶⁵

GRATIN DE POMME DE TERRE

par portion 250g

€ 375

LÉGUMES CHAUDES 5 SORTES €6

PURÉE DE POMMES DE TERRE

par portion 250g

€ 250

Carotte, chicorée, chou-fleur, haricot et pomme par personne

