

Né me Mé



*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

€ 18
par planche



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



€ 50
par planche

BIERPLANKJE DE LUXE

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

€ 20
par planche



PLAT DE TAPAS NÉMÉMÉ

- » 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

€ 45
par plat



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

€ 50
4 pers.

€ 70
6 pers.

PLAT APÉRO CAMEMBERT

pour ± 4 personnes



€ 25
par plat

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



CONSEIL D'ÉCHAUFFEMENT:

± 20 minutes à 180°C



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)

€ 10⁵⁰
3 bouchées



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)

€14

par pers.



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

€20

par plat



KIDS FONDUE

Pour les enfants.

± 150g de viande!

- » Boulettes
- » Saucisses
- » Dés de dinde
- » Dés de porc
- » Volaille au lard

€4

par pers.



(La photo est un exemple pour 2 personnes.)



Brabantstraat 6 | 8620 Nieuport-les-Bains | Tél. 058 52 27 59

www.nememe.be

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

€ 14
par pers.

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



€ 12
par pers.



DUO GOURMET

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

€ 20
par plat

KIDS GOURMET

Gourmet pour les enfants

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



€ 4
par pers.

(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

€ 16
par pers.



KIDS TEPPANYAK

Teppanyaki pour les enfants

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

€ 5
par pers.



(La photo est un exemple pour 2 personnes.)

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

€ 28
par pers.



BATEAU NORVÉGIEN

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

€ 30
par pers.



BATEAU NORVÉGIEN AVEC HOMARD

- » Tomate-crevettes
- » Pêche au thon
- » Saumon Belle Vue
- » Saumon fumé
- » Truite fumée
- » Flétan fumée
- » Crevettes roses
- » Scampi
- » Langoustine
- » Gamba
- » Œuf au crab
- » Écrevisse
- » 1/2 homard

€ 42
par pers.



PLAT DE POISSON

- » Saumon belle-vue
- » Pêche au thon
- » Flétan
- » Rivierkreeftje
- » Saumon fumé
- » Scampi
- » Gamba
- » Crevettes roses
- » Tomate-crevettes
- » Truite fumée
- » Œuf farci

€ 28

par pers.

PLAT DE VIANDE AVEC TOMATE-CREVETTES

- » Jambon fumé
- » Jambon cuit
- » Salami
- » Bacon grillé
- » Filet de poulet aux herbes du jardin
- » Rosbif cuit
- » Pilon de poulet
- » Filet de porc cuit
- » Pêche au thon
- » Tomate crevettes

€ 24

par pers.

PLATS DE LÉGUMES

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

2 PERS.



€ 8

par plat

4 PERS.



€ 12

par plat

6 PERS.



€ 18

par plat

SALADE DE POMMES DE TERRE

± 250g/portion

€ 3²⁵

par portion

GRATIN DE POMMES DE TERRE

± 250g/portion

€ 3²⁵

par portion

POMMES DE TERRE GRENAILLES

± 250g/portion

€ 3⁷⁵

par portion

SALADE DE PÂTES AU JAMBON

± 250g/portion

€ 4

par portion

PLATEAU DE FROMAGES DÉGUSTATION

Disponible 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.

FROMAGE

€ **19⁹⁵**

par pers.



PLANCHE DE FROMAGES ROYAL

Disponible 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).

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



€ **15⁹⁵**

par pers.



€ **16⁹⁵**

pa pers.

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'esponge

€ 16

par planche



ASSORTIMENT DE PAIN

4 à 6 pers.

- » Pain muesli
- » Pain bûcheron
- » Baguette gallet
- » 8 mini pistolets croustillants

€ 20

par planche



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

€ 29

par pers.

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

€ 35

par pers.

MENU 3

Trio de mégrim scampi et saumon



Filet de chevreuil à la sauce au gibier



Légumes chauds (5 variétés)



Gratin

€ 39

par pers.

COMPOSEZ VOTRE MENU

BOX APÉRO 3 BOUCHÉES

€ 10⁵⁰

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 CHAMPIGNONS DE FÔRET

portion 950ml

€ 10

SOUPE DE BUTTERNUT

portion 950ml

€ 5⁹⁵

SOUPE DE CHICORÉE

portion 950ml

€ 5⁹⁵

SOUPE DE POTIRON

portion 950ml

€ 5⁹⁵

SOUPE DE CRESSON

portion 950ml

€ 5⁹⁵

SOUPE DE TOMATES AUX BOU- LETTES DE VIANDE

portion 950ml

€ 5⁹⁵

LES ENTRÉES CHAUDES

COQUILLE REMPLIE

par pièce

€ 7⁹⁵

SAUMON À LA SAUCE AU HOMARD

par personne

€ 14⁹⁵

CABILLAUD À LA SAUCE DE POISSON D'OSTENDE

par personne

€ 13⁹⁵

TRIO MÉGRIM, SCAMPIS, SAUMON ET ÉCREVISSES

légumes en brunoise - par personne

€ 15⁹⁵

CASSOLETTE DE POISSON MAISON

par personne

€ 15

SCAMPI DU CHEF

par personne (5 pièces)

€ 8

MÉGRIM EN SAUCE AU VIN BLANC

par personne (3 pièces)

€ 10

LES PLATS PRINCIPAUX

FILET DE POULET AU POIVRE ROSE

per person

€ 11

FILET DE DINDE FRANÇAISE ARCHIDUC

par personne

€ 11

RÔTI ARDENNAIS AVEC JUS DE VIANDE

par personne

€ 10

RÔTI DU DIABLE À LA SAUCE DU CHASSEUR

par personne

€ 10

ORLOFF DE PORC

par personne

€ 11

KIPPENORLOFF

par personne

€ 11

FILET DE PORC ARCHIDUC

par personne

€ 12

DINDE FARCIE AVEC LARD DE BREYDEL ET FROMAGE DE BRUGES

par personne

€ 12

COUCOU DE MALINES AVEC DES POMMES

par personne

€ 12

COURONNE D'AGNEAU À LA SAUCE AU THYM

par personne

€ 18

PINTADE À LA SAUCE AUX RAISINS

par personne

€ 15

DOS DE VEAU

par personne

€ 15

FILET DE VEAU DE CERF À LA SAUCE AU GIBIER

par personne

€ 18



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

€ 26
par personne

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.



€ 70
par plat

DINDE DE NOËL FARCIE

(uniquement pour Noël)

Dinde farcie rôtie à l'orange - canneberges

± 5-6 pers., réparties dans 2 cocottes

+ sauce supplémentaire séparément



€ 70
par plat

SIDEDISHES

RIZ AUX LÉGUMES

par portion 250g

€ 2⁷⁵

CROQUETTES FRAÎCHES

20 pièces

€ 5⁹⁵

POMMES DE TERRE GRENAILLES CUITS

par portion 250g

€ 3⁷⁵

FRITES FRAÎCHES

par sac

€ 3⁶⁵

GRATIN DE POMME DE TERRE

par portion 250g

€ 3⁷⁵

LÉGUMES CHAUDES 5 SORTES

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

€ 6

PURÉE DE POMMES DE TERRE

par portion 250g

€ 2⁵⁰

CONSEILS D'ÉCHAUFFEMENT



LES BOCAUX EN PLASTIQUE NE RÉSENTENT PAS AU FOUR

Viande - Poisson



5 minutes au micro-ondes.



En cas de transfert dans un plat de cuisson :
35 minutes à 160° dans un four préchauffé et recouvert d'une feuille d'aluminium.

Légumes



5 minutes au micro-ondes.



En cas de transfert dans un plat de cuisson :
20 minutes à 160° dans un four préchauffé et recouvert d'une feuille d'aluminium.

Plats individuels en porcelaine



5 minutes au micro-ondes.



20 minutes à 160° dans un four préchauffé et recouvert d'une feuille d'aluminium.

Plat au four de dinde royale



60 minutes à 160° dans un four préchauffé et recouvert d'une feuille d'aluminium.