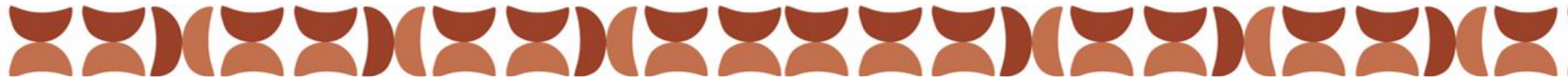




**MĚÏDA**

**BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE**



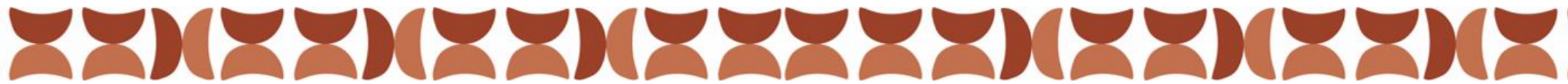
## CAPACITÉS D'ACCUEIL

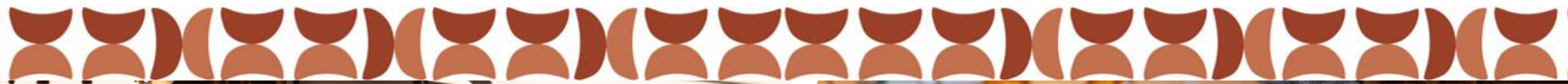
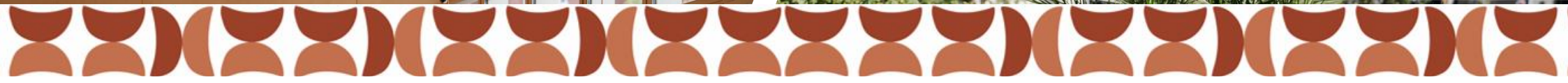
**PRIVATISATION TOTALE**

**MEZZANINE**

Assis : 215 personnes

Assis : 80 personnes







# Menu Déjeuner

**Entrée-plat ou plat-dessert 29,62€ HT - 33,00€ TTC**

**Entrée-plat-dessert 35,98€ HT - 40,00€ TTC**

*(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)*

## Entrée

Houmous au zaat'ar, pois chiches et huile d'olive  
Velouté de lentilles au cumin, crème montée aux zestes d'agrumes

## Plat

Suprême de poulet frit, sucrine croquante au parmesan,  
sauce César au paprika fumé  
Risotto d'orzo à la tartufata, champignons bruns  
et stracciatella

## Dessert

Panna cotta vanille de Madagascar, caramel  
à la fleur de sel de Guérande  
Carpaccio d'orange à la cannelle, menthe fraîche

## Boissons

### **1 verre de vin au choix**

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021  
ou

Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022

### **1 bouteille d'eau pour 3 personnes**

Vittel ou Perrier fines bulles  
Thé à la menthe maison



# Menu Méditerranée

44,24€ HT - 50,00€ TTC

## Entrée

Caviar d'aubergines fumées, grenade, sumac et coriandre  
Betteraves marinées à la mélasse de grenade,  
labneh au tahini, pignon de pin  
Velouté de potimarron à la cardamome, feta AOP,  
noisettes torréfiées

## Plat

Volaille rôtie, pommes grenailles aux olives, jus aux épices douces  
Crudo de thon, crème d'avocat, piquillos et olives Kalamáta,  
riz vinaigré au curcuma  
Maquereaux grillés, boulgour pilavi, sauce au fumet citronné

## Dessert

Crème chocolat Guanaja 70%, crumble cacao, noisettes  
Riz au lait à la fleur d'oranger, mélasse d'orange et suprême frais  
Pomme tatin, sablé au romarin, crème montée à la vanille

## Boissons

### Apéritif

1 verre de VDF pétillant naturel "X bulles" Vincent Caillé

### **1 bouteille de vin pour 3 personnes**

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021

OU

Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022

### **1 bouteille d'eau pour 3 personnes**

Vittel ou Perrier fines bulles

Thé à la menthe maison



# Menu Meïda

52,65€ HT - 60,00€ TTC

## Entrée

Velouté de champignons, burrata crémeuse, noisettes torréfiées  
Chakchouka de poivrons grillés, œuf mi-cuit au zaat'ar et coriandre  
Bruschetta de rillettes de thon aux currys,  
pomme granny et coriandre

## Plat

Volaille rôtie aux épices douces, langues d'oiseaux ttitli  
et raisins secs  
Filet de bar rôti, mousseline de patate douce, légumes racines  
Crudo de thon, crème d'avocat, piquillos et olives Kalamáta,  
riz vinaigré au curcuma

## Dessert

Choux à la diplomate vanille de Madagascar, caramel au sel  
de Guérande, éclats de cacahuètes  
Nage de fruits frais à la verveine et citron vert  
Tiramisu au café Turc, caramel au marc de café

## Boissons

### Apéritif

1 coupe de champagne Jacquart

**1 bouteille de vin pour 3 personnes**

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021

ou

Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022

**1 bouteille d'eau pour 3 personne**

Vittel ou Perrier fines bulles

Thé à la menthe maison



# Menu Signature

79,92€ HT - 90,00€ TTC

## Entrée

Sépiole en carpaccio, concentré de caroube, crème de céleri,  
raisins et radis acidulé

Tartare de thon, crème d'avocat, piquillos  
Arancini merguez, rémoulade à la harissa

## Plat

Ombrine rôtie, petits légumes, couscous au thym et  
jus d'arêtes à la chermoula

Noix de Saint Jacques au beurre demi-sel, carottes des sables, émulsion aux  
herbes et granny smith

Quasi de veau au sautoir, mousseline de céleri rave, petit épeautre aux  
champignons, jus de rôtissage

## Dessert

Pavlova légère à la fleur d'oranger, onctuosité de citron,  
agrumes frais et basilic

Chocolat grand cru, biscuit éponge, gel muscovado, crème vanille et poivre de  
Madagascar, sauce caramel mou au cacao

Nage de fruits frais à la verveine et citron vert

## Boissons

### Apéritif

1 coupe de champagne Jacquart

**1 bouteille de vin pour 3 personnes**

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021

ou

Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022

**1 bouteille d'eau pour 3 personnes**

Vittel ou Perrier fines bulles

Thé à la menthe maison

# LES OPTIONS

**Assortiment 3 amuse-bouche : 8,09€ HT - 8,90€ TTC**

**Assiette de fromage : 10,90€ HT – 12,00€ TTC**

**Gamme de vin supérieure** (en remplacement du vin du menu)(1 bt pour 3) :  
**8,33€ HT - 10€ TTC**

Vin rouge : Haut Médoc AOP "Les Granges" Domaines Edmond  
De Rothschild 2020

Vin blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

**Bouteille de champagne** Jacquart Brut Mosaique 75cl  
**57,50 € HT - 69€ TTC**

**Bouteille de champagne** Moët & Chandon « Brut Impérial »  
**73,33€ HT - 88€ TTC**

**Cocktail** (2 choix à déterminer en amont) **9,17€ HT - 11€ TTC**  
**Mocktail** (2 choix à déterminer en amont ) **7,27€ HT - 8€ TTC**







## INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert tous les jours, pour le déjeuner et le dîner

10 Pl. de la République,  
93400 Saint-Ouen-sur-Seine

M13 – M14 : Mairie de Saint-Ouen

<https://www.meida.fr/>

### Votre contact :

**BIVILLE Priscilla**

[meida.com@groupe-bertrand.com](mailto:meida.com@groupe-bertrand.com)

07 64 42 91 16

**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Meïda est un des restaurants du Groupe Bertrand. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)