



# MENU DU MADRÍ GOURMET BISTRO



Le temps d'attente dépend du nombre de commandes – veuillez demander à notre personnel



## PLAT VÉGÉTARIEN



## SUGGESTIONS DU CHEF

\* portion pour une personne

\*\* temps de préparation plus long



## QUELQUE CHOSE POUR RAFRAÎCHIR LE CORPS



1. 🥬 **Salade de pommes de terre à l'allemande\*** pommes de terre, oignons, cornichons et mayonnaise (3, 7, 10, 12) - **6 €**
2. 🥬 **Houmous de pois chiches\*** assaisonné d'ail, cumin, huile de sésame bio et grenade (1, 11) - **6 €**
3. 🥬 **Moussaka d'aubergines et tomates\*** (1) - **6 €**
4. 🍷 **Salade de hareng\*** avec pommes de terre, oignons, cornichons et mayonnaise (3, 4, 7, 10, 12) - **12 €**
5. 🥬 **Salade au fromage de chèvre** avec laitue, tomates, oignons caramélisés, huile d'olive et sauce balsamique (7, 12) - **14 €**
6. **Tartare de hareng\*\*** avec oignon, câpres, gingembre mariné, persil, aneth, moutarde, wasabi et huile de tournesol (4, 10, 12) - **14 €**
7. 🍷 **Tartare de fuet\*\*** avec jaune d'œuf, oignon, câpres, moutarde et huile d'olive (3, 10, 12) - **14 €**
8. 🍷 **Salade de poisson** (au choix : sardine, maquereau ou bonite du nord) avec laitue, oignons, câpres et huile d'olive (4, 12) - **15 €**
9. **Salade Madrí\*\*** avec laitue, speck, fromage bleu, tomates cerises, noix, moutarde, miel et huile d'olive (5, 7, 8, 10, 12) - **16 €**
10. **Tartare de saumon\*\*** avec ail, sauce Shoyu et huile de sésame bio (1, 4, 6, 11) - **16 €**
11. 🍷 **Tartare de Black Angus irlandais\*\*** avec oignon, câpres et huile d'olive (12) - **17 €**
12. **Tartare de filet de bœuf national\*\*** avec jaune d'œuf, oignon, cornichons aigre-doux, moutarde et huile d'olive (3, 10, 12) - **20 €**



## QUELQUE CHOSE DE CHAUD À GRIGNOTER



1. 🥬 **Bravas Madrí**, 100 % maison, servies avec une sauce brava (6, 7, 10, 12) - **8 €**
2. 🥬 **Rondelles d'oignon**, oignons en beignet (1, 3) - **8 €**
3. 🥬 **Asperges vertes** avec sauce hollandaise (3, 6, 7, 9, 10) - **8 €**
4. 🍷 **Croquettes gourmet**, 8 saveurs exquises et une onctuosité incomparable – 4 pièces par saveur - **8 €**
5. 🍷 **Torreznos de Soria**, morceaux croustillants de poitrine de porc - **9,5 €**
6. 🥬 **Aubergine au miel**, aubergine en tempura nappée de miel (1, 3) - **9,5 €**
7. 🥬 **Brie fondu** au miel et noix, servi avec notre pain artisanal (1, 5, 7, 8) - **12 €**
8. 🍷 **Crevettes à l'ail**, queues de crevettes juteuses, ail, persil, huile d'olive et piri piri (2, 14) - **12 €**
9. **Calamars frits**, anneaux de calamar en beignet, servis avec du citron (1, 2, 3, 14) - **13 €**
10. **Anchois marinés**, panés et frits (1, 3, 4, 12) - **14 €**
11. 🍷 **Artichauts rôtis\*\*** avec speck et parmesan – 4 pièces (7) - **16 €**
12. **Saint-Jacques poêlées\*\*** à l'ail, au persil, au beurre et parmesan – 4 pièces (2, 7, 14) - **16 €**

## **VIANDES – À LA POÊLE OU AU GRILL**

1.  **Brochette Madri\*\***, morceaux juteux de porc grillés avec des légumes et de la pancetta ibérique, servis avec notre pain artisanal (9, 10, 12) - **12 €**
2. **Côtelettes d'agneau de lait**, servies avec des frites et des poivrons de Padrón - **19 €**
3.  **Entrecôte de bœuf**, servie avec des frites et des poivrons de Padrón (7) - **22 €**

## **POISSONS & FRUITS DE MER**

1. **Saumon poêlé\*\*** servi avec des asperges vertes (4) - **16 €**
2.  **Morue basse température\*\*** servie avec des asperges vertes (4) - **20 €**
3. **Poulpe poêlé\*\*** servi avec des pommes de terre et une sauce à l'ail et au yaourt (7, 12, 14) - **22 €**

## **BURGERS**

**Nos burgers prennent leur temps ! Ils sont servis séparément – merci d'en tenir compte lors de votre commande.**

1. **Poulet** - filet de poulet pané, sauce spéciale et cheddar (1, 2, 3, 4, 7, 10, 12, 14) - **12 €**
2.  **Black Angus** - fait maison - épaule de Black Angus irlandais, sauce spéciale, cheddar, laitue, oignon, tomate et cornichons aigre-doux (1, 7, 10, 12) - **14 €**
3.  **Végétarien\*\*** - steak végétal, sauce spéciale, cheddar, laitue, oignon, tomate et cornichons aigre-doux (1, 10, 12) - **14 €**
4. **Ibérica\*\*** - fait maison - steak de porc ibérique, sauce spéciale, fromage de chèvre et oignon caramélisé (1, 7, 10, 12) - **15 €**
5.  **Tartufata\*\*** - fait maison - steak de porc ibérique, sauce à la truffe noire et deux fromages gourmets (1, 3, 6, 7, 10, 12) - **17 €**

## **POUR LES ENFANTS**

1. **Burger de poulet** - pain, filet de poulet pané, cheddar et frites (1, 3, 7) - **12 €**
2. **Poulet avec frites**, filet de poulet pané et frites (1, 3) - **12 €**
3. **Macaronis à la bolognaise\*\***(1) - **14 €**

## **DESSERTS**

1. **1 boule de glace** (1, 3, 7) - **3 €**
2. **Flan à la noix de coco** (3, 5, 7, 8) - **5 €**
3.  **Flan au café avec Baileys** (3, 7, 12) - **5 €**
4.  **Torrija**, pain perdu caramélisé (1, 3, 7) - **7 €**

## **SUPPLÉMENTS**

1. **1 sachet de ketchup ou de mayonnaise** - **0,2 €**
2. **Sauce** non incluse dans la recette originale - **1,5 €**
3. **Frites** en accompagnement d'un burger - **2 €**
4. **Pain artisanal** - 1 panier - **2,5 €**

**AUCUNE MODIFICATION N'EST AUTORISÉE SUR NOS PLATS !**