

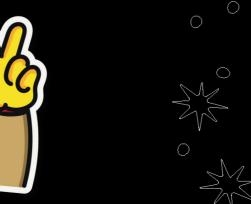
CHEZ MÉMÉ JOE, ON TRAVAILLE EN CIRCUIT COURT. UN MAXIMUM DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES PROVIENNENT DE PRODUCTEURS LOCAUX, ET SONT CUISINÉES DANS LE RESPECT DES TRADITIONS DE CHAQUE RECETTE ORIGINALE.



Photographie originale du buron de la mémé Joe









MENU



BISTROT RESTAURANT - LE MÉMÉ JOE

A PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

Jambon sec pur porc, jambon blanc, saucisson pur porc, 11.70 terrine, poitrine roulée, viande de salers, chorizo, tomates confites, cornichons, beurre

LA PLANCHE DE FROMAGES

Bleu d'auvergne, cantal, st nectaire, fourme d'Ambert, gaperon, oignons pickles, cerneaux de noix, cornichons, beurre

LA GRANDE PLANCHE MIXTE

Composition de la planche de charcuterie et de la planche

PIZZA À PARTAGER Voir détail des pizzas



≜€ terrine de campagne 200g

SAUCISSE SÉCHE À PARTAGER

Saucisson pur porc

CROQUE MÉMÉ

A← Croque monsieur façon mémé

BOL DE FRITES

7€ Bol de frites maison

NOS CHARCUTERIES, NOS FROMAGES & NOS POMMES DE TERRES PROVIENNENT D'AUVERGNE



SALADE AUVERGNATE

16 90 Salade verte, jambon sec, tomates confites, bleu d'auvergne, cantal, oeufs, croutons maison, sauce

SALADE TERROIR

16.90€ Salade verte, magret de canard, gésiers, maïs, tomate confites,

PATÉ DE POMMES DE TERRES

12 5 16 maison, servit avec sa salade verte

LA SOUPE DE MÉMÉ

1□ 8□ ∈ Velouté de potimarons

LA PLANCHE DE MÉMÉ

19,00€ Jambon sec pur porc, jambon blanc, saucisson pur porc, terrine, poitrine roulée, viande de salers, chorizo, bleu d'auvergne, cantal, st nectaire, fourme d'Ambert, gaperon, cerneaux de noix, tomates confites, cornichons,

ALIGOT MAISON SAUCISSE

19 9 1 € Aligot maison, saucisse de montagne pur porc

LE CROQUE MÉMÉ

14€ Jambon blanc, tomates, saint nectaire servit avec frites maison

FISH & CHIPS DE CABILLAUD

1L 20€ Filet de cabillaud pané accompagné de frites maison

GRATINÉE DE ST NECTAIRE

19 90€ Petit st nectaire laitier fondu, servit avec sa charcuterie, ses pommes de terres, et sa salade verte

TRUFFADE

19 90€ Truffade, servit avec sa charcuterie, et sa salade verte



CHAQUE JOUR, NOUS VOUS PROPOSONS **UNE SUGGESTION DU CHEF**

BURGERS

FABRIQUÉS SUR PLACE, BOULANGERIE LE BURON DES PAINS.

LE BURGER DE LA MÉMÉ

18.50€ Pain burger, steak haché VBF 180g, galette de pommes de terres, tomate oignons pickles, sauce st nectaire maison, servit avec frites maison

LE BURGER PORC

18.50€ Pain burger, effiloché de porc sauce barbecue, tomates, oignons pickles servit avec frites maison



STEACK HACHÉ FRITES MAISON עם 12,90€ PETITE PIZZA

Sirop à l'eau au choix

(ERNESTINE OU MARCEL)

Et une boule de glace ou une petite crêpe



19.90€ Selon arrivage de la semaine.

PLAT EN SAUCE À MÉMÉ

JARRET DE PORC

19,90€ Servit avec une sauce au miel

CÔTE DE COCHON

21,90€ Env. 300g, grillée.

MAGRET DE CANARD

21.70€ Servit avec une sauce au miel et vinaigre balsamique, rosé.

ONGLET DE BOEUF

23.90€ Env. 300g, sel de guérande. Selon arrivage "Angus" ou VBF

SOURIS D'AGNEAU

21.70€ confite au miel et au thym.



NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES MAISON RATATOUILLE ET GRATIN DAUPHINOIS MAISON

L'ASSIÈTE DE MÉMÉ

29.90€ Au choix : Côte de cochon ou Onglet de boeuf. accompagné de charcuterie de st nectaire fermier et d'aligot.















PIZZAS

ERNESTINE

12. 90€ emmental, mozzarella, tomate

MARCEL

MARIE LOUISE

15 10€base crème, lardons, oignons rouges, chèvre, emmental, mozzarella, olives

CUITES AU FEU DE BOIS MARIE-CHANTAL

15 9 0 ← emmental, bleu d'auvergne, saint nectaire, tomate

JOSEPH

15 9 16 chorizo, poivrons, emmental, mozzarella, tomates, olives

GERMAINE

16, **90**€ jambon sec, saint-nectaire, emmental, mozzarella, olives