

# MEÏDA

BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE

## **Le poisson dans tous ses états chez Meïda !**

Au cœur de sa cuisine ensoleillée et inspirée des saveurs méditerranéennes, le restaurant Meïda met à l'honneur la richesse des produits de la mer à travers une sélection de recettes où le poisson se décline sous toutes ses formes. Cru, mariné, rôti ou croustillant, chaque assiette est un mélange de textures et d'épices, qui crée un équilibre parfait.





- Le thon cru à la mélasse de grenade donne le ton avec fraîcheur et intensité. Rehaussé de **betteraves et de pickles d'oignons**, il joue sur les contrastes entre douceur, acidité et profondeur.
- Le **bar en ceviche à la framboise** séduit par son originalité. Entre **piquillos confits, piment rouge et pickles de moutarde**, il mêle délicatesse et caractère dans une explosion de saveurs.

- Le **cabillaud rôti au raz el hanout** révèle des saveurs généreuses. Sa chair nacrée s'accompagne d'une **crème de poireaux, de salicornes iodées et d'œufs de truite**, pour une assiette généreuse et parfumée.
- Le **lieu jaune croustillant** séduit par son jeu de textures. Servi avec **une rémoulade à la tomate confite, relevée de cumin et d'origan**, il offre une expérience à la fois croquante et fondante.

Chez Meïda, le poisson devient un vrai terrain de jeu en cuisine !



