

meshuga

3, rue Vavin – 75006 Paris

Sandwiches

GRILLED CHEESE

FROMAGE, ONIONS PICKLES, CEBETTES

TUNA MELT

THON ORTIZ, CHEDDAR, COLESLAW

CHICKEN CAESAR

POULET FERMIER, SAUCE CESAR, LAITUE

HOT-DOG

SAUCISSE K, CHOUCROUTE, ONIONS FRITS

Scul Menu

7,5. 10.

12. 14,5.

11. 13,5.

9,5. 12.

REUBEN

PASTRAMI K, CHEDDAR, COLESLAW

LOBSTER ROLL

HOMARD, MAYO ESTRAGON, CITRON

LOX

SAUMON FUMÉ, CREAM CHEESE, ONION

EGG SALAD

OEUF, MAYO, YUZU KOCHO

Scul Menu

12,5. 1

20. 2

12,5. 1

7,5. 1

Accompagnements

LATKES BALLS

POMME DE TERRE, OIGNONS

COLESLAW

SALADE

Boissons

SOFTS

PINK LEMONADE, COCA, COCA ZÉRO, THÉ GLACÉ, EAU

3.

4.

4.

3.

Desserts

PBN

BEURRE DE CACAHUËTE, NOCCIOLATA

SUNDAE CARAMEL

FIOR DI LATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ, NOISETTES

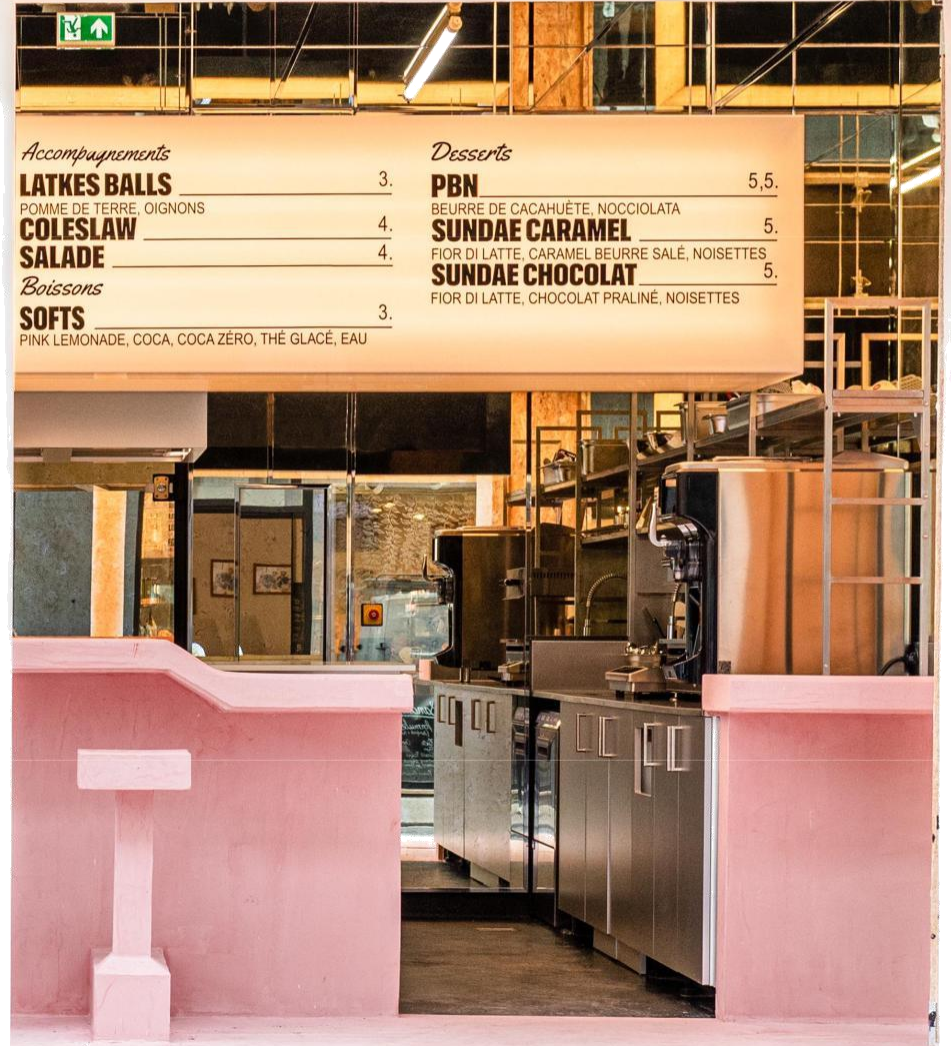
SUNDAE CHOCOLAT

FIOR DI LATTE, CHOCOLAT PRALINÉ, NOISETTES

5,5.

5.

5.





meshuga®

Les nouvelles créations du Crazy Deli

En septembre 2022, la rive gauche est passée en mode street food avec Meshuga.

Sur la rue Vavin, et directement face à une entrée du jardin du Luxembourg, ce kiosque de rue, à l'allure vintage d'un micro diner de Palm Springs, délivre des sandwiches ultra gourmands qui revisitent les grands classiques des delis américains. C'est le pari décalé d'Amélie et Edward Touret qui n'ont pas choisi le nom Meshuga par hasard. Ce mot d'argot américano-yiddish signifie « complètement fou » et fait référence à leur état d'esprit et leurs origines ashkénazes. Pour les beaux jours ils dévoilent leurs nouvelles recettes, toujours inspirées des icônes US. Un nouveau Reuben qui transcende le genre, un grilled cheese encore plus cheesy et surtout deux salades incontournables que l'on dégustera au soleil, dans les sublimes allées du Luxembourg, à défaut d'être sur une plage de Santa Monica ou sur les marches du Met.





DEUX SALADES EMBLÉMATIQUES

**DE LA
CULTURE US**



WALDORF SALAD

Tellement fraîche, tellement veggie et surtout tellement délicieuse qu'on se demande bien pourquoi elle n'a pas encore passé l'Atlantique pour devenir un must chez nous. Créée en 1893 au mythique hôtel Waldorf de New-York, c'est une véritable icône américaine. Meshuga la propose dans sa version la plus traditionnelle pour la faire découvrir à Paris dans les règles de l'art. Elle se compose de céleri branche, pomme gala et pomme granny smith, raisins rouges, laitue, noix de pécan concassées, le tout merveilleusement enveloppé dans une sauce à base de mayonnaise maison, jus de citron, aneth et cerfeuil. Avec les chaleurs attendues, nul doute que la Waldorf sera de tous les appétits de la saison.



CHICKEN CAESAR SALAD

Impossible de faire plus incontournable qu'une bonne chicken caesar salad. Et celle de Meshuga est un véritable modèle de perfection. La laitue romaine est coupée bien épaisse pour préserver toute sa mâche, le poulet est effiloché maison à partir d'une belle pièce de la rôtisserie locale, le parmesan offre ses notes salines et les croûtons sont réalisés à partir de pain brioché et bien beurré. Mais le secret d'une grande caesar salad réside évidemment dans sa sauce. Et chez Meshuga on ne plaisante pas avec la sauce caesar à base de mayonnaise maison, anchois, parmesan, ail et citron. Aussi gourmande qu'indétrônable.

DEUX NOUVEAUX SANDWICHES

TRÈS



« Crazy Deli »

REUBEN SANDWICH

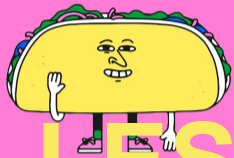
Le nouveau Reuben de Meshuga est littéralement à se damner. Amélie et Edward ont troqué le pain « roll bun » pour un Rye bread (pain de seigle) bien beurré et toasté, avec une texture crousti-moelleuse. Le pastrami artisanal, de la maison Florence Kahn, est coupé maison en tranches épaisses et révèle une dégustation carnée et fumée incomparable. La sauce russe maison et le swiss cheese bien filant jouent un rôle réconfortant à souhait, tandis que le chou rouge en pickles et une pointe de Savora envoient un pep's bien balancé... pour ne laisser qu'un souvenir émouvant de ce sandwich.



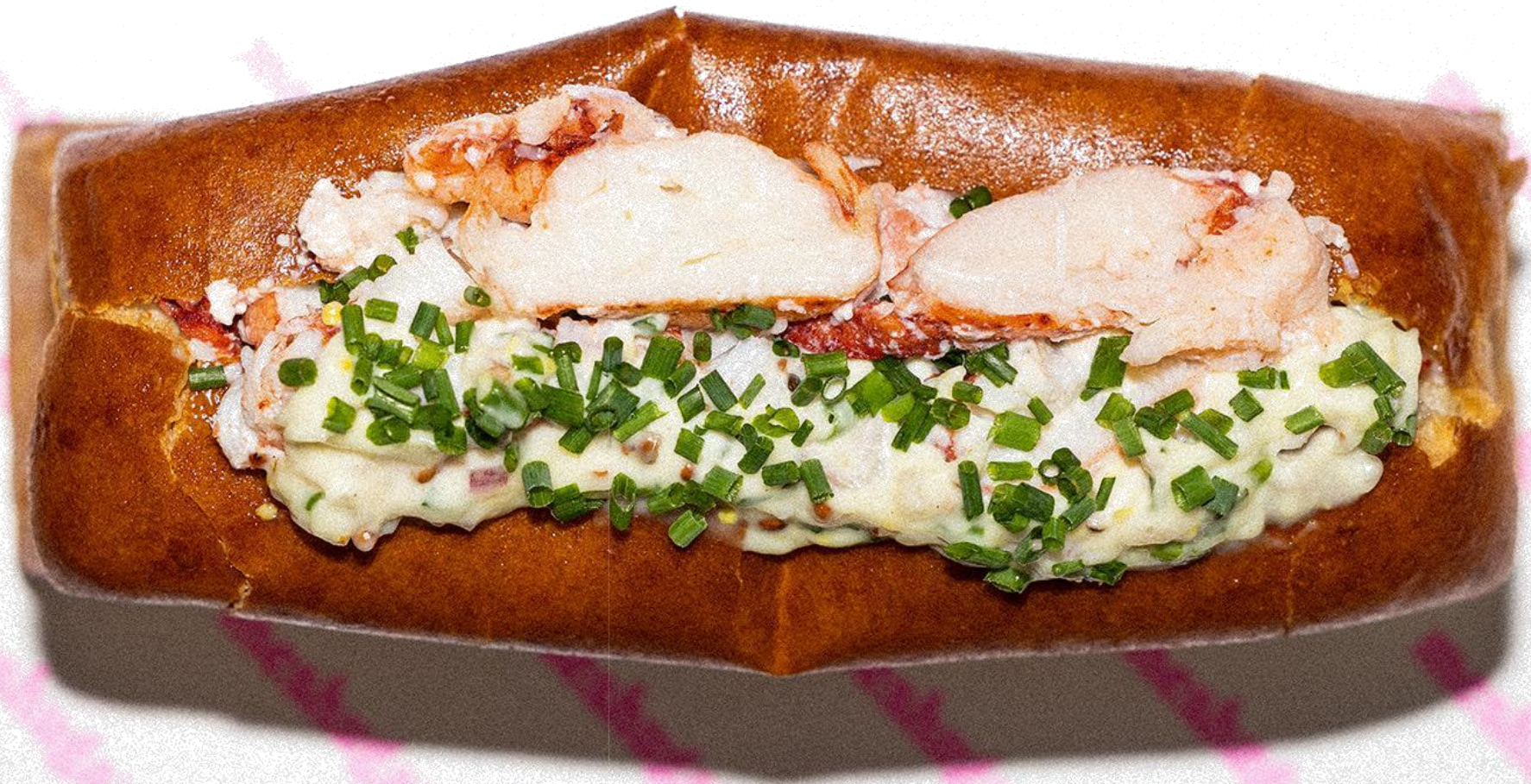
GRILLED CHEESE

Depuis son ouverture, Meshuga relève le challenge du grilled cheese parfait tel qu'on ne le mange qu'aux US. Pour cette nouvelle version, ils ont également remplacé le pain « roll bun » par un Rye bread beurré et toasté. Le seigle dévoile un contraste harmonieux avec le fromage fondu. Et celui-ci est méga fondu... La nouvelle recette est encore plus décadente et gourmande mais, cette fois-ci encore, elle reste secrète !

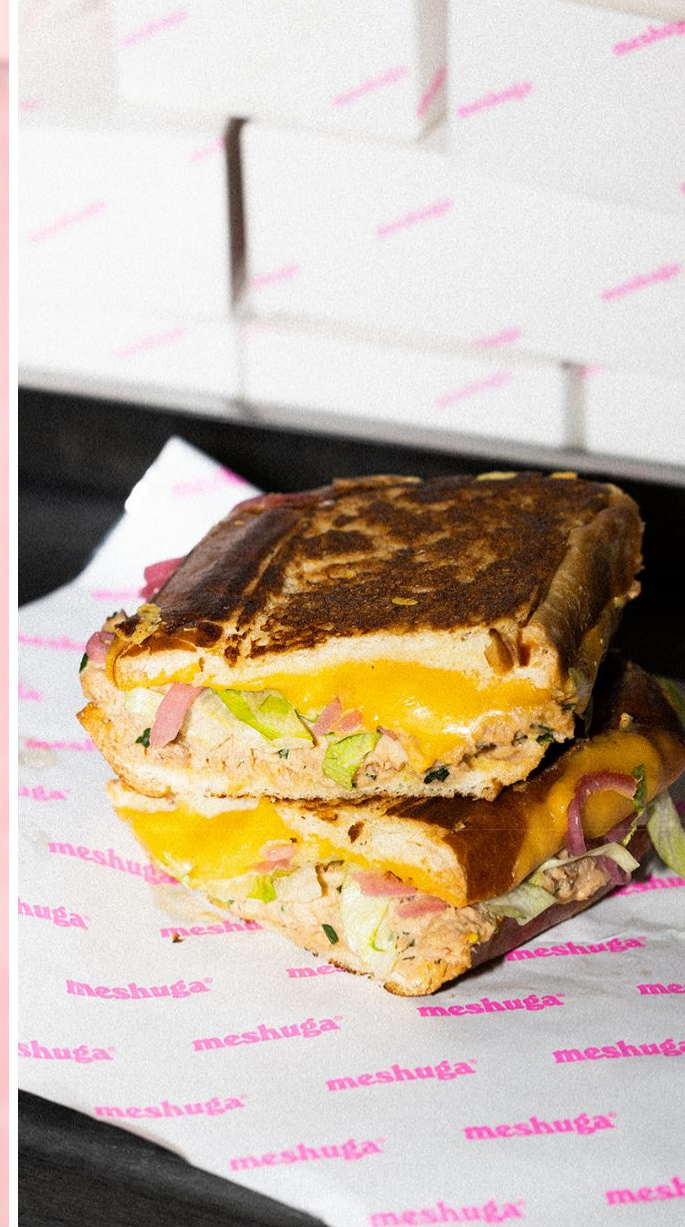




LES PÉPITES DE MESHUGA À (RE)DÉCOUVRIR



Le Lobster Roll, entièrement garni de beaux morceaux de homard, est relevé d'une mayonnaise maison à l'estragon et piment d'Espelette, et de pickles d'oignon rouge.



Le Tuna Melt est quant à lui vicieux. L'intérieur du roll bun se pare d'american cheese pour envelopper une préparation au thon tout en rondeur : émietté, mayonnaise maison bien relevée à sauce sriracha, oignons et ciboulette ciselée.



Le Smoked Salmon, se la joue « deluxe edition » avec une recette où les tranches de saumon fumé rencontrent une préparation de cream cheese à l'aneth, baies roses concassées, citron, échalotte ciselée et miel, des oignons rouges émincés et pickles et une mayonnaise maison au paprika fumé.

Le Chicken Caesar rend à César ce qui est à César. Le poulet fermier rôti joue la complicité parfaite avec une sauce caesar maison à base de mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, brunoise d'anchois et câpres.



Le Hot Dog a été créé dans la plus pure lignée des hot dogs ashkénazes de New York. Le pain traditionnel est garni d'une saucisse de dinde recouverte de Yellow Mustard et Ketchup. Et le tout est parsemé d'oignons frits.

SIDES

&

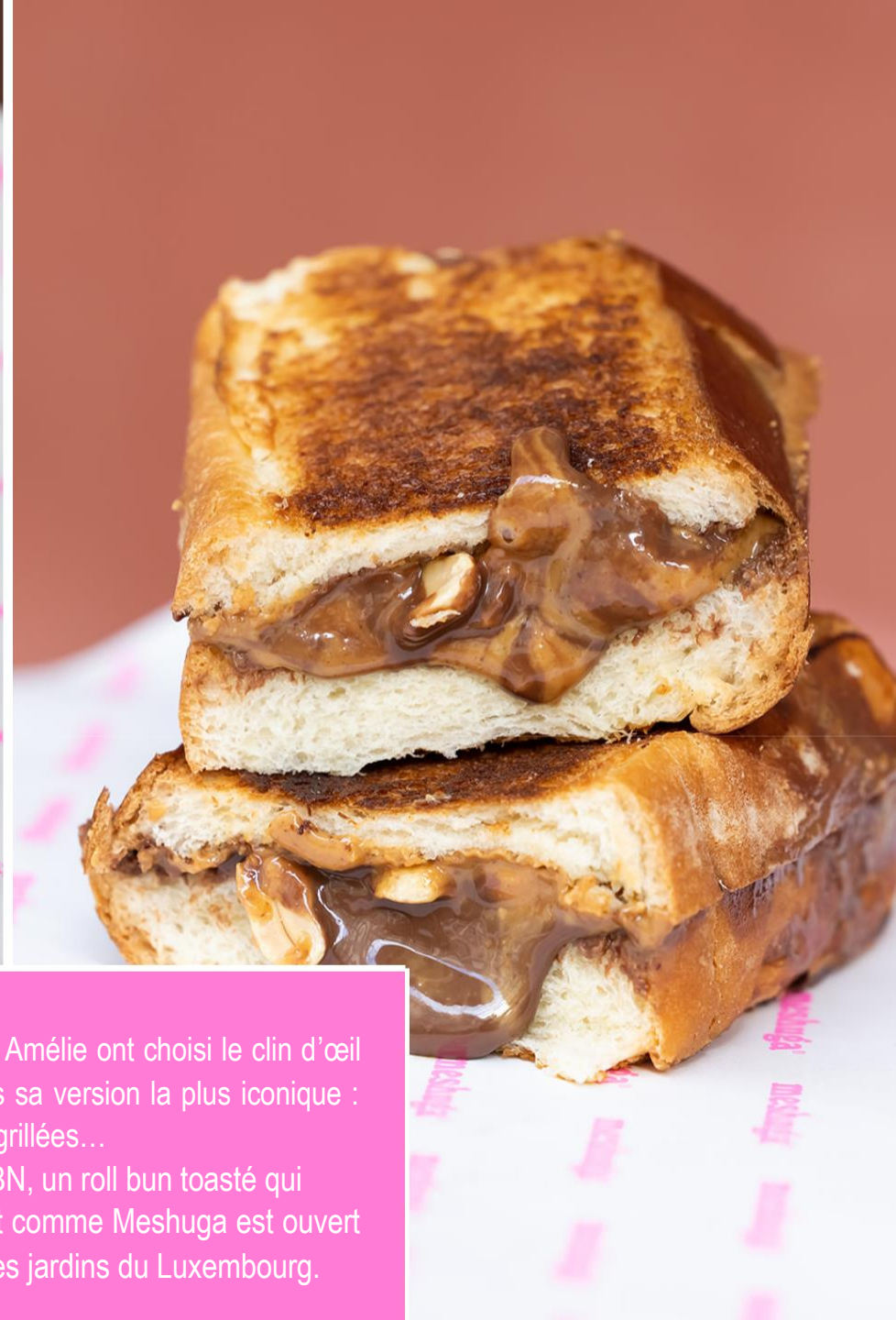


SWEET



Pour les sides, les connaisseurs et les curieux (du coup tout le monde) ne passeront pas à côté des Latkes Balls ! Celles-ci sont directement inspirée d'un totem de la culture ashkénaze, le latkes : une galette toute dorée à base de pomme de terre, œufs et farine. On peut également accompagner son sandwich tout en légèreté avec un délicieux coleslaw maison ou une mini caesar salad (végétarienne).





Enfin, le dessert ne saurait être autre qu'un sundae maison. Edward et Amélie ont choisi le clin d'œil ultime à la célèbre chaîne US aux arches dorées en proposant le sundae dans sa version la plus iconique : une soft ice cream au lait, un coulis de caramel ou de chocolat, des cacahuètes grillées... et rien de plus ! Mais peut-être que les plus gourmands, oseront dévorer le PBN, un roll bun toasté qui renferme un terrible mélange de beurre de cacahuète et de pâte à tartiner. Et comme Meshuga est ouvert en continu, on imagine déjà bien la pause goûter un peu décomplexée dans les jardins du Luxembourg.



7,5.	10.	REUBEN	12,5.	13.
PASTRAMI K, CHEDDAR, COLESLAW				
12.	14,5.	LOBSTER ROLL	20.	22,5
HOMARD, MAYO ESTRAGON, CITRON				
11.	13,5.	LOX	12,5.	15.
SAUMON FUMÉ, CREAM CHEESE, ONION				
9,5.	12.	EGG SALAD	7,5.	10.
OEUF, MAYO, YUZU KOCHO				

KES B
ME DE TER
LESLAI
LADE
SSONS
FTS
LEMONADE



À PROPOS DE **meshuga**[®]

On attribue le style « Delicatessen » plutôt aux rues de NYC. Ces sandwiches devenus iconiques comme le Reuben (au pastrami) ou le bagel Cream Cheese & Lox (saumon fumé), Edward Touret et Amélie Weil les ont mangés et remangés depuis leur enfance. Au cours de voyages avec leurs familles respectives, Katz's Deli et Russ & Daughters étaient les premiers stops obligatoires en arrivant dans « la grande pomme ». Puis, c'est ensemble qu'ils écumant les diners de Los Angeles où ils découvrent un style décomplexé et solaire et dégustent le meilleur Tuna Melt de leur vie. Se rendant compte de leur obsession pour les sandwiches US, c'est au comptoir d'une échoppe d'Abbot Kinney Boulevard qu'ils évoquent l'idée de créer leur propre lieu à Paris. Mais c'est à Coachella que leur projet devient une évidence. Ils y sont fascinés par l'effervescence mais aussi l'incroyable qualité des stands de Rose Garden, le food market du festival, qui réunit la crème de la crème de la street food californienne.

Si le lieu donne l'impression d'être à Palm Springs, où le temps s'est arrêté à peu près au milieu des années 60, c'est parce qu'Amélie et Edward lui ont choisi une esthétique vintage, inspirée du style Bauhaus. Il prend son ancrage urbain en étant totalement ouvert sur la rue. Le comptoir et ses quelques assises sont pris dans la masse de béton teinté de rose poudré qui s'étend sur le sol. Le jeu de miroirs vieilliss qui recouvrent les murs et le plafond de la cuisine imprime une patine comme un symbole de temps long. Le monolithe suspendu, monumental et éclairé, incarne cette image d'un Los Angeles rétro, qui imaginait le futur.

L'univers graphique de Meshuga contraste avec le décor et fait directement référence aux années 90. Celles des dessins animés et des couleurs criardes. Amélie et Edward ont fait appel à l'artiste Mathilde Vallée qui a décliné Meshuga dans un esprit pop et joyeux. Aux antipodes du minimalisme qui a aussi émergé dans ces années-là, Meshuga réveille les souvenirs d'une époque bercée par MTV.



INFORMATIONS PRATIQUES

MESHUGA

3, rue Vavin – 75006 Paris

Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h

Sandwiches : de 6 € à 20 €

Salades : Waldorf : 8,5 € // Ceasar : 11 €

Sides : à partir de 3 €

Desserts : à partir de 5 €

Boissons : à partir de 3 €

