

**Maison**  
**Vessiere**  
LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ






**Maison**  
**Vessiere**  
LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

# NOS PREMIERS BARBECUES



## PLANCHA

### PORC

Araignée de porc	31,50€ le kg
Travers de porc mariné	15,90€ le kg
Filet mignon	27,95€ le kg
Boudin antillais  	24,50€ le kg
Mini andouillette    	24,50€ le kg
Côtes et grillades marinées	13,95€ le kg

### BŒUF

Entrecôte minute	25,50€ le kg
Pavé St Michel	18,50€ le kg
Paillasse de bœuf marinée	32,50€ le kg

### VOLAILLE

Haut de cuisse de poulet sans/os mariné	20,50€ le kg
Pilon de poulet mariné	14,50€ le kg
Filet de poulet mariné	22,00€ le kg
Magret de canard	40,00€ le kg

### AGNEAU

Kefta	23,00€ le kg
-------	--------------

### VEAU

Tendron de veau mariné	22,50€ le kg
------------------------	--------------









## VIANDES D'EXCELLENCE

Côte de bœuf limousine maturée 4 semaines	36,95€ le kg
Côte de porc « rustique » avec couenne	17,90€ le kg
Côte de veau (nature ou marinée)	35,90€ le kg
Côte d'agneau (filet, noisette ou 1 <sup>ère</sup> )	39,95€ le kg
Tranche de gigot (nature ou marinée)	39,95€ le kg

### Sélection de viandes de races françaises persillées et maturées

Côte	37,95€ le kg
T-Bone	39,95€ le kg
Entrecôte persillée	43,95€ le kg

## SAUCISSES A GRILLER

Godiveau 	18,95€ le kg
Merguez	15,55€ le kg
Saucisse aux herbes 	18,95€ le kg
Sicilienne 	18,95€ le kg
Chorizette 	18,95€ le kg
Indonésienne 	18,95€ le kg
(coriandre, moutarde, poivre, curcuma, fenouil)	
Chèvre miel 	18,95€ le kg



## BROCHETTES TRADITIONS

Bœuf	32,95€ le kg
Bœuf mariné	33,95€ le kg
Veau thym citron	39,95€ le kg
Agneau	38,95€ le kg
Agneau mariné	39,95€ le kg
Porc chistera toscane	26,95€ le kg
Dinde	24,95€ le kg
Dinde primavera	25,95€ le kg
Poulet mariné	23,00€ le kg
Poulet mojito	24,55€ le kg
Canard	40,00€ le kg
Abats	25,95€ le kg
(oignons, tomates, huile olive, herbes de Provence)	
Méli-mélo	19,95€ le kg
Onglet	42,00€ le kg
Bavette	36,95€ le kg








### Cuisson basse température by Maison Vessiere

Ribs de porc marinés Far West   	21,95€ le kg
(sauce soja, ail, paprika, miel, piment, ketchup, whisky, vinaigre balsamique, sauce Worcester, cassonade)	
Ribs de porc marinés Chimichurri	24,00€ le kg
Mélange argentin aux épices parfumés	
(tomate, persil, piment, origan, paprika, cumin, poivron rouge)	
Haut de cuisse de poulet citron/gingembre	24,90€ le kg



## COMPOSITION DES MARINADES

Massala (Poivre, poivrons, tomates, oignons, ail, moutarde) 
Thym/citron (Thym et zests de citron)
Séville (Poivrons, paprika, poivre, piment, muscade)
Toscane (Paprika, poivrons, oignons, herbes fines, poivre, coriandre, carvi, piment, gingembre)
Primavera (Tomates séchées, herbes aromatiques) 
Tandoori (Mélange d'épices indiennes)   
Miel citron (Citron, sauce soja)
Curry impérial (Oignons, curcuma, ail, poivre, piment, gingembre)
Tex Mex (poivre, coriandre, piment, piment fumé)



GLUTEN MOUTARDE ŒUF SOJA LAIT SULFITES CELERI