



FESTIVAL GASTRONÓMICO




FIESTA DE LOS MUERTOS
FESTIVAL GASTRONOMIQUE & CULTUREL MEXICAIN
 Du 30 OCTOBRE AU 29 NOVEMBRE 2008



BISTRO RESTO - 171 CHAUSSEE DE TERVUREN - 1410 WATERLOO

WWW.LAPOMME.BE

🇲🇪 AVEC NOS REMERCIEMENTS A MADAME L'AMBASSADRICE 🇲🇪

EN COLLABORATION AVEC
L'AMBASSADE DU MEXIQUE



AEROMEXICO

Jeep





MENU 1

31/10 -> 9/11



Entrada / Entrée

Ceviche (poisson mariné au citron vert et aux oignons)

O/Ou

Timbales de calabacita con elote y chile poblano / Timbales de courgettes
au maïs et au poivron de Puebla

O/Ou

Sopa / Soupe

Crema de frijol/Velouté aux *haricots noirs*

Plato principal / Plat principal

Lomo de cerdo con ciruelas/Carré de porc aux pruneaux

Acompañamientos / Accompagnements

Arroz blanco/ Riz blanc

O/Ou

Tostadas de tinga de res /- Tortillas croustillantes au boeuf.

Acompañamientos / Accompagnements

*Frijoles, guacamole, salsa pico de gallo y salsa verde / Haricots noirs, guacamole, sauce
pico de gallo (dés de tomates, oignons, piments et coriandre), et sauce verte (à base de
tomates vertes).*

Postres / Desserts

Crêpes con cajeta y nueces / Crêpes à la confiture de lait
de chèvre caramélisé et noir

O/Ou

Mouse de mango / Mousse de mangue « Petacon »

Menu €35 (con vinos / avec vins)
o a la carta / ou à la carte



MENU 2

10/11 -> 20/11



Entrada / Entrée

Ensalada de nopales / Salade de Nopales (feuilles de cactus)

○/ou

Enchiladas de pollo en salsa de tomate verde / Enchiladas de poulet en sauce verte

Enchiladas: tortillas de maïs farcies le plus souvent de viande effilochée, avant d'être rôties, puis recouvertes de sauce

○/ou

Sopa / Soupe

Sopa de maiz / Soupe de maïs

Plato principal / Plat principal

Mole poblano / Poulet en sauce « mole » (sauce aux multiples épices)

Acompañamientos / Accompagnements

Arroz, frijoles/ Riz, et haricots noirs

○/Ou

Camarones con naranja y tequila / Gambas sautées saveur orange et tequila

Acompañamientos / Accompagnements

Arroz, guacamole/ Riz, guacamole

Postres / Desserts

Flan de Kahlua / Flan de Kahlua

○/Ou

Cocada / Rochers de coco

Menu €35 (con vinos / avec vins)

o a la carta / ou à la carte



MENU 3

21/11 -> 29/11



Entrada / Entrée:

Cazuela de queso con chorizo / Cassolette de fromage et chorizo
(servie avec des tortillas de farine de blé)

O/Ou

1 Crepa con Huitlacoche / 1 Crêpe salée au Huitlacoche (champignons noirs- mieux connu sous le nom de truffe ou caviar de Moctezuma)

(Pas de accompagnements)

O/Ou

Sopa / Soupe

Sopa de cilantro / Soupe de coriandre

Plato principal / Plat principal

Chile en nogada / poivrons vert spécial de l'Etat de Puebla, farcis, sauce aux noix et grenade

Acompañamientos / Accompagnements:

Arroz blanco/ Riz blanc

O/Ou

Filete de res con salsa 2 opciones: Chipotle o adobo / Filet de bœuf, Choix de sauce: - sauce au piment Chipotle (piment fort, séché et fumé) ou sauce adobo (parfumée et pimentée)

Acompañamientos / Accompagnements

Riz, haricots noirs, guacamole.

Arroz, frijoles, guacamole.

O/Ou

2 Crepas con Huitlacoche / 2 Crêpes salées au Huitlacoche (champignons noirs- mieux connu truffe ou caviar de Moctezuma)

(Pas de accompagnements)

Postres / Desserts

Mousse de tequila / Mousse de tequila

O/Ou

Mousse de xocolatl / Mousse au chocolat

Menu €35 (con vinos / avec vins)

o a la carta / ou à la carte



CARTE DE VIN

Don Luis Viognier 2005 – Baja California – Mexique

Un vin blanc de couleur intense originaire de Basse Californie, Mexique. Un cépage moins connu mais très apprécié. Il se caractérise par un bouquet de pêches, banane, mirabelle et de prunes jaunes, soit des arômes complexes bien intégrés. En bouche, le vin est bien rond et « gras » soutenu par beaucoup de fruits et une acidité subtile. Un vin gastronomique à savourer.

L.A.Cetto Cabernet Sauvignon 2006 – Baja California – Mexique

Un vin de couleur rubis brillant caractérisé par des arômes de baies rouges, cassis et prunes. Élégante entrée en bouche avec également une perception de fruits rouges et une touche de fumé. Agréable avec une touche finale longue équilibrée.

L.A. Cetto Petite Sirah 2006 – Baja California – Mexique

Le cépage qui s'est développé comme typique de la région. C'est un vin délicieux où l'on retrouve un nez typiquement Bourguignon, mais en même temps un nez très expressif de cassis, de chocolat et de cèdre. Beaucoup de fruits en bouche et bien arrondi et complexe dans la touche finale.

Un vin à découvrir !!!!

20.00 € la bouteille



TEQUILA



La tequila, produit mexicain par excellence, est une boisson alcoolisée régionale obtenue par distillation à partir de l'agave bleu.

Il existe deux catégories de tequila:

Tequila 100% agave: élaborée seulement avec du sucre d'agave bleu.

Tequila: élaborée avec au moins 51% de sucre d'agave bleu et jusqu'à 49% d'autres sucres.

Et cinq sortes:

- a) Tequila Blanche: il s'agit de la tequila qu'on ne laisse ni vieillir ni reposer.
- b) Tequila Jeune ou Or: il s'agit d'un mélange de Tequila blanche avec des tequilas reposées ou vieilles;
- c) Tequila Reposée: il s'agit de Tequila qui fermente dans des tonneaux de chênes blanc pendant au moins 2 mois;
- d) Tequila Vieille [Añejo]: il s'agit de Tequila qui a vieilli au moins un an en fûts de chêne;
- e) Tequila Ancienne [Extra Añejo]: il s'agit de Tequila qui a vieilli au moins trois ans en fûts de chêne.

Tout comme le Cognac et le Champagne, la Tequila est une appellation d'origine contrôlée. Elle ne peut être produite que dans une région spécifique du Mexique. Ainsi, le mot Tequila appartient au gouvernement mexicain.

¿Qu'est ce que l'agave?

C'est la matière première principale dans la production du Tequila. CE N'EST PAS UN CACTUS. C'est une plante de la famille des agavacées, à feuilles épaisses et fibreuses, de forme lancéolée, de couleur vert bleuté, dont la partie utilisable pour la fabrication de la tequila est son cœur.



TEQUILA

Grillos Reposado

Tequila Grillos possesses a soft unique flavor, obtained from the union of three factors: A very special selection of Weber Tequilana Agave; hand crafted distillation and a resting period of up to eight months in special white oak barrels. Grillos embodies all the elements that constitute great reposado tequila yet maintains a remarkable balance.

The resting period in white oak barrels gives Grillos its brilliant clean, yellow amber color. This resting period also delivers the superb bouquet of dried fruits and brown wood notes as well as hints of hazelnut, almond, chestnut, clove, pepper, vanilla and cinnamon.

The cooked agave piña and the tequila's contact with white oak gives Grillos a very pleasant but delicate light sweet taste without being overpowering as in other liquors. When experiencing Grillos, the velvety smoothness and flavor on the palate will give way to the rich aromatic notes once it is consumed. A true treat for all the senses.

This harmony of characteristics has become the trademark of Tequila Grillos.




TEQUILA



CAVA DON ANASTACIO REPOSADO

Gold, sweet, smoky, herbaceous, spicy nose. A quick entry leads to a dry, lightbodied palate with herbs and a nice smoked agave note. Finished with a wave of sweet fruit, heat and a nice minty, black pepper snap. A clean and purely flavored 'reposado'

AMATE REPOSADO

Gold with a faint, pale green tint. Sweet cedar and matinating spice nose. A vibrant entry leads to a lightly fruity, medium body with roasted pepper, dried fruit, and soice notes. Finished with a spicy, salty snap and a breath of heat. A very clean, precise reposado with an elegant agave character

LA COFRADIA AÑEJO

Gold with a yellow hue. Marshmallow and sweet baking spice aromas. A round, supple entry leads to a dry yet fruity, medium body with light caramel, spice and sweet fruity notes. Finished with a zesty snap of herbaceous agave and pepper that fills the mouth. A vibrant, gutsy añejo with a refined edge