



LES ENTRÉES

- ◇ Pain bao, crevettes en texture sauce aigre-douce — 18 €
- ◇ Bulots, mayonnaise aux herbes — 14 €
- ◇ Patate douce rôtie, crème de feta et granola — 15 €
- ◇ Œuf mimosa, nori, œufs de poisson — 12 €
- ◇ Terrine de pâté de porc noir de Bigorre, guindillas — 16 €
- ◇ Bol de saucissons grelots — 12 €

◇ Chariot de charcuteries sèches, légumes aigres-doux conservés par nos soins et pousses de salade condimentées — 25 €

- ◇ Terrine de poissons d'Île-de-France de la pêcherie Bertolo, crème fraîche à l'aneth — 14 €
- ◇ Asperges vertes, sauce mousseline froide et salade d'herbes — 20 €
- ◇ Huîtres, vinaigre de cidre, pomme Granny Smith, échalote — 18 € les 6 / 32 € les 12
- ◇ Caviar Baeri bio de Neuvic et ses blinis — 75 €
- ◇ Assiette de jambon d'Auvergne de la maison Laborie, pain à l'ail, graines de moutarde, gel de cornichon — 20 €
- ◇ Tartelette feuilletée aux escargots, champignons de Paris et radis roses — 19 €
- ◇ Salade Frédégonde, saucisses thaïes, raviolis wonton et coriandre sauce sweet chili — 16 €
- ◇ Tataki de saumon, sorbet Green Zebra, tomates cerises rôties et olives — 22 €

LES PLATS

- ◇ Brochette de dinde façon chiche taouk, sauce yaourt et fenouil grillé — 24 €
- ◇ Gambas grillées, risotto de fregola sarda à l'encre de seiche — 26 €
- ◇ Pavé de saumon, sauce vierge avocat orange, caponata — 25 €
- ◇ Fish'n'chips, sauce tartare, pommes allumettes — 21 €
- ◇ Tartare de bœuf de notre boucherie **Suzanne et Lucien**, pommes allumettes — 24 €
- ◇ Filet de bœuf, gnocchi de pomme de terre et jus de viande à l'ail noir — 40 €
- ◇ Tagliatelles fraîches, pesto huile d'olive, basilic, pignons de pin et parmesan — 22 €
- ◇ Croque des Mérovingiens, truffe, salade verte — 22 €

Seul ou à partager

- ◇ Côte de bœuf 1,2 kg, sauce béarnaise, pommes allumettes — 120 €
- ◇ Bavette d'ailou Angus 500 g, échalotes confites, sauce tartare, pommes allumettes — 70 €

◇ Chariot de fromages, salade verte — 20 €

◇ Les garnitures en supplément — 5 €

- ◇ Pommes allumettes ◇ Caponata ◇ Fenouil grillé ◇ Salade verte

LES DESSERTS

- ◇ Le sablé rhubarbapapa de Qui Plume La Lune — 12 €
- ◇ Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier, granité orange et menthe — 15 €
- ◇ Riz au lait, caramel à la fleur de sel, fine brioche toastée et cacahuètes caramélisées — 14 €
- ◇ Cream cheese aux fraises parfumé au basilic, sablé spéculoos croustillant — 12 €
- ◇ Meringue craquante au pamplemousse rose et son sorbet, pistache praliné, aneth — 14 €
- ◇ Profiteroles, crème glacée à la vanille, sauce chocolat gianduja et noix caramélisées — 15 €
- ◇ Mousse au chocolat légère, fines feuilles de cacao — 14 €
- ◇ Coupe de glaces et sorbets — 12 €
- ◇ La suggestion de notre chef pâtissier (à nous demander, au dîner uniquement) — 12 €

◇ Chariot de pâtisseries de 12h00 à 18h00 — 19 €

—
Tous nos pains et viennoiseries sont réalisés dans notre boulangerie **Suzanne et Lucien**
Pain sans gluten de notre production à la demande
—



LES BANQUETS DES MÉROVINGIENS

Ouvert 7/7
Service de 12h00 à 15h00
et de 19h00 à 23h00



LE RÉVEIL DES MÉROVINGIENS

De 8h00 à 11h30 — 10 €

Une boisson chaude au choix
Une viennoiserie ou des tartines de notre boulangerie **Suzanne et Lucien**
Un jus d'orange



DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

Menu — 20 €

Entrée du jour + plat du jour
ou

Plat du jour + un dessert du chariot

Menu — 25 €

Entrée du jour + plat du jour
+ un dessert du chariot



TOUS LES JOURS POUR LES ENFANTS

Menu — 15 €

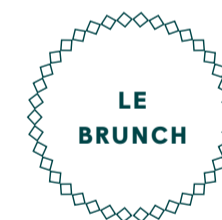
Saumon ou volaille, pommes allumettes
Riz au lait au caramel
ou coupe de glaces et sorbets
ou mousse au chocolat



TOUS LES DIMANCHES SOIR

Menu — 35 €

Entrée du soir + plat du soir
+ la suggestion dessert
avec un verre de vin à la pompe 10 cl
ou une bière pression 22 cl



DIMANCHE DES MÉROVINGIENS

De 12h00 à 16h00 — 45 €

Avec coupe de champagne — 55 €
Viennoiseries et pains de notre boulangerie **Suzanne et Lucien**,
beurre, confiture, une boisson chaude et un jus d'orange

—
Un plat au choix

- ◇ La pièce de viande rôtie du dimanche, pommes allumettes
- ◇ Saumon, sauce vierge avocat orange, pommes allumettes
- ◇ Œuf Bénédicte, ventrèche de porc de Bigorre, sauce hollandaise

—
Chariot de pâtisseries

LES
MÉROVINGIENS

JACKY RIBAUT