



### LES ENTRÉES

- ◇ Melon des Charentes, herbes fraîches et gel mojito — 14 €
- ◇ Bol de crevettes roses, aioli — 18 €
- ◇ Courgette et aubergine grillées, sauce gorgonzola, noix du Périgord et cerfeuil — 15 €
- ◇ Œuf mimosa, nori, œufs de poisson — 12 €
- ◇ Terrine de pâté de porc noir de Bigorre, guindillas — 16 €
- ◇ Tarama d'œufs de cabillaud maison, poutargue râpée et ses blinis — 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 €
- ◇ Burrata di bufala, focaccia maison et gaspacho — 20 €
- ◇ Ceviche de maigre, légumes pickles, leche de tigre — 18 €
- ◇ 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 tempura de haricots verts — 24 €
- ◇ Gambas grillées, risotto de fregola sarda à l'encre de seiche — 26 €
- ◇ Poulpe grillé, caviar d'aubergine au miso et sauce barbecue — 25 €
- ◇ Croustillant de saumon, citron confit, crème aneth et jeunes pousses — 25 €
- ◇ Tartare de bœuf de notre boucherie **Suzanne et Lucien**, pommes allumettes — 24 €
- ◇ Pavé de quasi de veau 200 g, sauce tonnato, salade de fenouil et tomates confites — 37 €
- ◇ Pappardelle à la puttanesca — 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 ◇ Tempura de haricots verts
- ◇ Salade de fenouil et tomates confites ◇ Salade verte

### LES DESSERTS

- ◇ Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier, granité orange et menthe — 15 €
- ◇ Pêche pochée à la verveine façon melba, sorbet pêche et tuiles amandes — 12 €
- ◇ Giboulée de fruits rouges, hibiscus et menthe — 12 €
- ◇ Dome abricot en meringue, gelée de Bailey's et dulcay — 14 €
- ◇ Cream cheese aux fraises parfumé au basilic, sablé spéculoos croustillant — 12 €
- ◇ 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 — 25 €

Entrée du jour + plat du jour  
ou

Plat du jour + un dessert du chariot

Menu — 30 €

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



### TOUS LES JOURS POUR LES ENFANTS

Menu — 20 €

Saumon ou volaille, pommes allumettes  
Cream cheese aux fraises  
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
- ◇ Croustillant de saumon, citron confit, crème aneth et jeunes pousses
- ◇ Œuf Bénédicte, ventrèche de porc de Bigorre, sauce hollandaise

—  
Chariot de pâtisseries

LES  
MÉROVINGIENS

JACKY RIBAUT