



### LES ENTRÉES

- ◇ Tartare d'avocats, pêches et vinaigrette sauce soja, citron — 16 €
- ◇ Gaspacho de pastèque, menthe, ricotta et pignons de pin — 13 €
- ◇ Six escargots au beurre persillé de la maison Bonvalot — 18 €
- ◇ Carpaccio de melon et betterave, féta, jambon Serrano et gel pamplemousse — 16 €
- ◇ Salade de haricots verts, magret de canard fumé, copeaux de parmesan — 19 €
- ◇ Pâté en croûte de volaille et foie gras, pickles d'oignons — 20 €

### LES PLANCHES DES MÉROVINGIENS — 30 €

- ◇ **Planche de la mer** : crevettes roses, saumon fumé, bulots et terrine de poissons de la pêcherie Bertolo
- ◇ **Planche de charcuteries** : chorizo, pâté de campagne, fuet catalan, jambon Serrano, saucisson sec, rosette
- ◇ **Planche de fromages** : comté 14 mois, morbier, brie de Meaux, couronne de chèvre cendré, tomme aux fleurs, tomme de brebis au piment d'Espelette
- ◇ **Planche mixte** : fromages et charcuteries
- ◇ **Planche de focaccias** : assortiment de focaccias maison à l'huile d'olive et riquette avec jambon Serrano et mayonnaise au piment d'Espelette, saumon fumé et crème à l'aneth, anchois et olives

### LES PLATS

- ◇ Lobster roll : homard bleu breton, pain hot-dog, mayonnaise et crème de homard, frites maison — 35 €
- ◇ Pulled pork, effiloché de cochon confit, pain hot-dog, oignons caramélisés sauce barbecue et cheddar fondu, frites maison — 22 €
- ◇ Gnocchis, crème de parmesan, jus de viande à la truffe — 25 €
- ◇ Gambas à la plancha fumées au romarin en cloche, sauce vierge et risotto de riz noir Venere — 28 €
- ◇ Tartare de bœuf préparé, frites maison et salade sucrine — 21 €
- ◇ Poulpe grillé, aioli et salade de fenouil — 33 €
- ◇ Burger des Mérovingiens, frites maison — 27 €
- ◇ Saumon Label rouge, sauce passion orange et caviar d'aubergines — 27 €
- ◇ Filet de boeuf 200 g, sauce béarnaise ou sauce poivre maison, frites maison et salade sucrine — 39 €
- ◇ Suprême de volaille rôtie fumé au foin, pommes grenailles — 27 €
- ◇ Faux-filet de bœuf 300 g, sauce béarnaise ou sauce poivre maison, frites maison et salade sucrine — 39 €

### LES GARNITURES EN SUPPLÉMENT — 5 €

- ◇ Frites Maison
- ◇ Pommes grenailles
- ◇ Salade verte



### LES BANQUETS DES MÉROVINGIENS

**BRASSERIE CAFÉ**  
Ouvert du mardi au samedi  
10 h — 01 h  
Service  
12 h — 23 h



**DU MARDI AU SAMEDI MIDI**  
**Menu — 25 €**  
**Entrée du jour + plat du jour**  
**ou**  
**Plat du jour + dessert du jour**  
  
**Menu — 30 €**  
**Entrée du jour + plat du jour**  
**+ dessert du jour**

—  
**WIFI GRATUIT**  
Réseau :  
Brasserie Les Merovingiens  
Mot de passe :  
lesmerovingiens  
—

### LES DESSERTS ET FROMAGES

- ◇ La petite planche de fromages — 15 €
- ◇ Café ou thé gourmand des Mérovingiens — 12 €/14 €
- ◇ Crème brûlée au thym — 12 €
- ◇ Dôme meringué, fraises fraîches et son sorbet, légèreté de coco — 12 €
- ◇ Cœur moelleux chocolat 72 %, crème glacée à la vanille de Madagascar — 14 €
- ◇ Pêches pochées à la verveine, brioche toastée et glace verveine — 12 €
- ◇ Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier — 15 €
- ◇ Profiteroles, crème glacée à la vanille, sauce chocolat gianduja et noix caramélisées — 14 €
- ◇ La suggestion de notre chef pâtissier — 12 €
- ◇ Assiette de fruits rouges, crème fraîche vanillée — 12 €
- ◇ Coupe de glaces et sorbets — 10 €



**DU MARDI AU SAMEDI**  
**DE 17H À 19H**  
**- 50 %**  
**sur les bières,**  
**cidres et cocktails**  
**avec ou sans alcool**

LES  
**MÉROVINGIENS**  
JACKY RIBAUT