



## 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



### 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 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