



LES ENTRÉES

- ◇ Crème de maïs, œuf parfait, caramel gingembre, pop-corn — 17 €
- ◇ Poêlée de champignons de Paris, siphon au parmesan, ventrèche de porc de Bigorre grillée — 18 €
- ◇ Salade d'endives au roquefort, jambon Serrano et noisettes caramélisées — 17 €
- ◇ Foie gras poêlé, sauce porto, condiment clémentine, crumble de pain d'épices — 25 €
- ◇ Six escargots fermiers au beurre d'ail et persil de la maison Bonvalot dans le Jura — 20 €
- ◇ Pâté en croûte : poulet, foie gras et cèpes, pickles d'oignon — 22 €
- ◇ Crottin de Chavignol pané chaud, salade frisée, vinaigrette, fruits secs — 14 €

LES PLANCHES DES MÉROVINGIENS

- ◇ **Planche de la mer** : crevettes roses, saumon fumé, bulots et terrine de poissons de la pêcherie Bertolo — 35 €
- ◇ **Planche de charcuteries** : chorizo, pâté de campagne, fuet catalan, jambon Serrano, saucisson sec, rosette — 30 €
- ◇ **Planche de fromages** : comté 14 mois, morbier, brie de Meaux, couronne de chèvre cendré, tomme de Savoie, au piment d'Espelette — 30 €
- ◇ **Planche mixte** : fromages et charcuteries — 30 €
- ◇ **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 — 30 €

LES PLATS

- ◇ Lobster roll : pain brioché, homard mayonnaise, crème de homard, frites maison — 35 €
- ◇ Pulled pork : pain brioché, effilochée de porc confit sauce barbecue, frites maison — 25 €
- ◇ Gnocchis, crème de parmesan, jus de viande à la truffe — 26 €
- ◇ Gambas sautées aux zaatar libanais (origan, thym, graines de sésame), risotto curry coco — 32 €
- ◇ Tartare de bœuf préparé, frites maison et salade verte — 22 €
- ◇ Noix de Saint-Jacques à la plancha, purée de chou-fleur, huile d'herbes — 35 €
- ◇ Burger des Mérovingiens, frites maison, salade verte — 27 €
- ◇ Pavé de saumon label rouge au four, sauce teriyaki, purée de pommes de terre, potimarron au miel — 30 €
- ◇ Filet de bœuf poêlé, 200g pièce, sauce roquefort, frites maison et salade verte — 40 €
- ◇ Suprême de volaille en cocotte fumée au foin et son jus à l'ail, épinards à la crème — 27 €
- ◇ Blanquette de veau à l'ancienne, champignons de Paris, oignons grelots et son riz pilaf — 30 €
- ◇ Bavette d'Aloyau poêlée de 600g à partager, sauce béarnaise, échalotes confites, frites maison, salade verte — 70 €

LES GARNITURES EN SUPPLÉMENT — 5 €

- ◇ Frites Maison
- ◇ Pommes grenailles
- ◇ Salade verte
- ◇ Épinards à la crème
- ◇ Purée de pommes de terre



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 — 26 €
Entrée du jour + plat du jour
ou
Plat du jour + dessert du jour

Menu — 31 €
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 pomme verte et crème de marron — 12 €
- ◇ Cœur moelleux chocolat, crème glacée à la vanille de Madagascar — 14 €
- ◇ Ananas caramélisé aux parfums de coriandre et passion — 14 €
- ◇ 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 €
- ◇ Crème cheese sur croustillant, poire et caramel — 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