

Menu à 33.50€

Traditionnelle Bouchée à la Reine
aux ris de veau

ou

Assiette de 6 Huîtres panachées

ou

Soupe de Poissons de roche maison
rouille - croûtons - fromage

Filet de Merlu sur choucroute
Lard croustillant - Emulsion au raifort

ou

Médaille de Lapin à la moutarde à l'ancienne
Chips de chorizo
Polenta gratinée aux oignons confits

ou

Plat du Jour

Fromage blanc
au coulis de fruits rouges

ou

Coupe de glaces ou sorbets
2 boules

ou

Mousse au Chocolat noir et Caramel au beurre salé

Nous n'effectuons aucun changement d'entrées, de plats, de desserts dans les menus.

Prix Net et Service Compris

Le Mérou Ardent



**Chers Clients,
Toute l'Equipe du Mérou
est très heureuse de vous accueillir !**

**Nous sommes à votre disposition pour tous
renseignements concernant
la présence d'allergènes dans nos plats.**

Paielements Acceptés
Cartes Bancaires - American Express
Chèques Vacances (papier) - Espèces

Menu Enfant jusqu'à 10 ans 12.50€

Filet de poisson du jour à la plancha

ou

Escalope de poulet à la crème

ou

Moules Marinières

Accompagnement au choix :
Frites ou Pâtes ou Ratatouille

1 Boule de glace ou sorbet maison

Plat du jour 17.50€

Suggestion de la Semaine 27.50€

Menu à 45.50€

**Saumon fumé par nos soins
aux Baies de Tasmanie et Betterave**

Cheesecake à l'aneth et au yuzu

ou

Terrine de Foie gras de Canard "Cacao - Noisette"
Chutney poire au poivre long - Brioche toastée au beurre salé

ou

"Assiette de l'Ecailler"
3 Huîtres Spéciales Roumegous n°3
6 Bulots - 2 Crevettes roses sauvages

Crevettes Sauvages en Bonbons Croustillants

Laquées au miel et au gingembre
Wok de nouilles et légumes

ou

Fondant de Bœuf Confit au Vin de Provence

Gratin de patates douces au thym

ou

Suggestion de la Semaine

ou

"Surf and Turf" Homard et Filet de Bœuf
Bisque à l'Absinthe - Pressé de pommes de terre
supplément de 7.50€

Planche de fromages affinés

ou

Dessert au choix parmi la carte
supplément Rhum Coffee ou Irish Coffee 2.00€

Nous n'effectuons aucun changement d'entrées, de plats, de desserts dans les menus.

Prix Net et Service Compris

Les Fruits de Mer

Huîtres au choix :

Marennnes n°3 - Bouzigues n°2

les 6 ... 16.00€ les 9 ... 24.00€ les 12 ... 32.00€

Roumegous Spéciales n°3

les 6 ... 19.00€ les 9 ... 28.50€ les 12 ... 38.00€

Gillardeau n°3

les 6 ... 22.00€ les 9 ... 33.00€ les 12 ... 44.00€

Assiette de 12 Bulots sauce Aïoli 15.00€

Assiette de 6 Crevettes roses sauvages mayonnaise 16.50€

Assiette du Mareyeur 28.00€

6 Huîtres - 6 Bulots - 3 Crevettes roses sauvages

Plateau de Fruits de Mer pour 2 personnes 98.50€

2 ½ Homard - 8 Huîtres - 6 Crevettes roses sauvages - 12 Bulots
(peut varier selon arrivage)

Les Entrées

Soupe de Poissons de roche maison

rouille - croûtons - fromage
16.00€

9 Moules farcies

gratinées au beurre d'ail persillé
16.00€

Traditionnelle Bouchée à la Reine

aux ris de veau
16.00€

6 Huîtres Spéciales Roumegous

gratinées au beurre d'ail persillé
22.50€

Saumon fumé par nos soins aux Baies de Tasmanie et Betterave

Cheesecake à l'aneth et au yuzu
22.50€

Terrine de Foie gras de Canard "Cacao - Noisette"

Chutney poire au poivre long - Brioche toastée au beurre salé
22.50€

Les Poissons

Sardines de Méditerranée sauce Chimichurri

cuites à la plancha - Polenta gratinée aux oignons confits
19.00€

Filet de Merlu sur choucroute

Lard croustillant - Emulsion au raifort
22.50€

Traditionnel Aïoli de Morue

Morue - Bulot - Gambas sauvage - Œuf dur - Légumes - Sauce Aïoli
24.50€

Loup entier ou désarêté rôti au citron

Pressé de pommes de terre
26.50€

Assortiment de Poissons - Gambas et Moules à la Plancha

(selon arrivage) **Sauce Rouille** - Pressé de pommes de terre
27.50€

Petite Bouillabaisse à ma façon

Poissons du moment en filets - Gambas sauvage - Moules - Soupe
Pommes de terre - Rouille - Croûton gratiné
29.50€

Crevettes Sauvages en Bonbons Croustillants

Laquées au miel et au gingembre - Wok de nouilles et légumes
29.50€

"Surf and Turf" Homard et Filet de Bœuf

Bisque à l'Absinthe - Pressé de pommes de terre
36.50€

Les Moules 1 kg servies avec des Frites

Marinières : vin blanc - échalotes - persil - beurre 16.00€

À la Crème : vin blanc - échalotes - crème - persil 17.50€

À la Provençale : vin blanc - tomate - ail - persil 17.50€

Sauce Aïoli : huile d'olive - ail - moutarde - œuf 18.00€

Sauce Roquefort : sauce crème - roquefort 18.00€

Sauce Curry : sauce crème - curry 18.00€

Nordique : sauce crème - saumon fumé - crevettes 19.50€

Les Viandes

Médailon de Lapin à la moutarde à l'ancienne

Chips de chorizo - Polenta gratinée aux oignons confits
23.50€

Filet de Poulet jaune au Tandoori

Wok de nouilles et légumes
23.50€

Brochette de Filet de Bœuf au beurre d'ail persillé

Pressé de pommes de terre
27.50€

Fondant de Bœuf Confit au Vin de Provence

Gratin de patates douces au thym
29.50€

"Surf and Turf" Homard et Filet de Bœuf

Bisque à l'Absinthe - Pressé de pommes de terre
36.50€

Supplément accompagnement

5.00€

Les Fromages et Desserts

Planche de fromages affinés 12.00€

Fromage blanc au coulis de fruits rouges 6.50€

Coupe de glaces ou sorbets 2 boules 7.00€

Mousse au Chocolat noir et Caramel au beurre salé 9.00€

Tiramisu à la Crème de Marrons 9.50€

Saladier de 3 sorbets maison 9.50€

Sorbet citron et Vodka ou Limoncello 12.00€

Baba au Rhum glace Malaga - chantilly 12.00€

Pavlova version Tarte au Citron 12.00€

Irish Coffee ou Rhum Coffee 13.00€

Supplément Chantilly 1.50€

Supplément Boule de glace ou sorbet 3.50€

Prix Net et Service Compris