

Menu à 33.50€

Verrine fraîcheur de Jambon persillé en gelée Thai
Mayonnaise au Sésame - Cacahuètes torréfiées

OU

Assiette de 6 Huîtres panachées

OU

Traditionnelle Soupe de Poissons de roche maison
Rouille - Croûtons - Fromage

Sardines de Méditerranée marinées à l'Origan
cuites à la plancha - Courgette farcie façon Pizza

OU

Poulet Croustillant à l'ail Gingembre et Miel
Riz Basmati aux légumes parfumé au Jasmin

OU

Plat du Jour

Fromage blanc
au coulis de fruits rouges

OU

Coupe de glaces ou sorbets
2 boules

OU

Verrine Citron jaune
éclats de Biscuits Sablés

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.**

Paiements 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€

Tartare de Saumon fumé par nos soins
Transparence Framboise et Pamplemousse
Fromage frais au Concombre - Tuile de Riz noir soufflé

OU

Terrine de Foie gras de Canard au Basilic
Tomates anciennes en gelée multicolore
Siphon Mozzarella à la Truffe d'été - Focaccia à l'huile d'olive

OU

"Assiette de l'Ecailler"

3 Huîtres Spéciales Roumégous n°3
6 Bulots - 2 Crevettes roses sauvages

Couscous de la Mer

Emulsion Harissa - Tuile Pois chiche
Poisson du moment - Gambas sauvage - Merguez de Poisson

OU

Tagliata de Filet de Bœuf

Roquette - Tomates cerises - Parmigiano Reggiano
Polenta grillée à l'huile d'olive de Castelas Menthe Basilic

OU

Suggestion de la Semaine

OU

"Surf and Turf" Homard et Filet de Bœuf

Béarnaise au Wasabi - Purée de Céleri et Pomme verte

Avec 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 :

Marenes 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

Verrine fraîcheur de Jambon persillé en gelée Thai

Mayonnaise au Sésame - Cacahuètes torréfiées
15.00€

Traditionnelle Soupe de Poissons de roche maison

Rouille - Croûtons - Fromage
16.00€

9 Moules farcies

gratinées au beurre d'ail persillé
16.00€

6 Huîtres Spéciales Roumegous

gratinées au beurre d'ail persillé
22.00€

Tartare de Saumon fumé par nos soins

Transparence Framboise et Pamplemousse
Fromage frais au Concombre - Tuile de Riz noir soufflé
22.50€

Terrine de Foie gras de Canard au Basilic

Tomates anciennes en gelée multicolore
Siphon Mozzarella à la Truffe d'été - Focaccia à l'huile d'olive
22.50€

Les Poissons

Sardines de Méditerranée marinées à l'Origan

cuites à la plancha - Courgette farcie façon Pizza
19.00€

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 Vierge Citron vert et Framboise
Purée de Céleri et Pomme verte
27.50€

Petite Bouillabaisse à ma façon

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

Couscous de la Mer Emulsion Harissa - Tuile Pois chiche

Poisson du moment - Gambas sauvage - Merguez de Poisson
29.50€

Gambas sauvages flambées au Limoncello

Polenta grillée à l'huile d'olive de Castelas Menthe Basilic
29.50€

"Surf and Turf" Homard et Filet de Bœuf

Béarnaise au Wasabi - Purée de Céleri et Pomme verte
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

Poulet Croustillant à l'ail Gingembre et Miel

Riz Basmati aux légumes parfumé au Jasmin
23.50€

Magret de Canard servi rosé Sauce Pastis

Pressé de pommes de terre
27.50€

Tagliata de Filet de Bœuf

Roquette - Tomates cerises - Parmigiano Reggiano
Polenta grillée à l'huile d'olive de Castelas Menthe Basilic
29.50€

"Surf and Turf" Homard et Filet de Bœuf

Béarnaise au Wasabi - Purée de Céleri et Pomme verte
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€

Verrine Citron jaune éclats de Biscuits Sablés 9.00€

Soupe fraîcheur Framboise Pêche Nougat tendre glacé 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 Poire belle-Hélène 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