

Menu à 33.50

Soupe de Poissons de roche maison

rouille - croûtons - fromage

ou

Assiette de 6 Huîtres

ou

Terrine du moment

Condiment de Figues aigre - doux

Pain de Campagne croustillant

Sardines de Méditerranée à la plancha

Sauce Chimichuri - Frites

ou

Poulet croustillant aux saveurs Asiatiques

Wok de nouilles et légumes

ou

Plat du Jour

Mousse au Caramel

éclats de Spéculoos

ou

Coupe de glaces ou sorbets

2 boules

ou

Fromage blanc

au coulis de fruits rouges

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

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.

Palements Acceptés
Cartes Bancaires - American Express - Espèces

Prix Net et Service Compris

Menu Enfant jusqu'à 10 ans 14.50

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 en Carpaccio

Crème d'Isigny au combava et à l'aneth

Toast au paprika

ou

Pressé de Foie gras de Canard au Basilic

Ratatouille en gelée

Focaccia aux tomates cerises

ou

Assiette de l'Écailler

3 Huîtres - 6 Bulots - 2 Crevettes roses sauvages

Petite Bouillabaisse à ma façon

Poissons du moment en filets

Gambas - Moules - Soupe

Pommes de terre - Rouille - Croûton gratiné

ou

Côte de Veau cuite à basse température

Jus à la sauge et au citron

Pressé de pommes de terre truffée

ou

Suggestion de la Semaine

Planche de fromages affinés

ou

Dessert au choix parmi la carte

Rhum Coffee ou Irish Coffee +2.00

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

Les Fruits de Mer

Huîtres : Marennes n°3 - Bouzigues n°2
les 6 ... 16.00 les 9 ... 24.00 les 12 ... 32.00

Huîtres : 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
6 Huîtres - 6 Bulots - 3 Crevettes roses sauvages 28.00

Plateau de Fruits de Mer
2 ½ Homard - 6 Crevettes roses sauvages
8 Huîtres - 12 Bulots (peut varier selon arrivage)
pour 2 personnes 98.50

Les Poissons

Sardines de Méditerranée à la plancha
Sauce Chimichuri - Frites 19.00

Aïoli de Morue
Morue - Bulot - Gambas - Œuf dur - Légumes - Sauce Aïoli 24.50

Loup entier ou désarêté rôti au citron
Pressé de pommes de terre truffée 27.50

Assortiment de Poissons Gambas et Moules à la Plancha Sauce Salsa Verde
Pressé de pommes de terre truffée 27.50

Petite Bouillabaisse à ma façon
Poissons du moment en filets - Gambas - Moules - Soupe
Pommes de terre - Rouille - Croûton gratiné 29.50

Tentacules de Poulpe au beurre d'ail persillé
Pommes de terre à la Sarladaise 29.50

Les Viandes

Poulet croustillant aux saveurs Asiatiques
Wok de nouilles et légumes 23.50

Cuisse de Canard confite au miel
Pommes de terre à la Sarladaise 23.50

Tête de Veau Sauce Gribiche
Légumes 25.00

"Tigre qui pleure" de Pluma de Porc
Wok de nouilles et légumes 27.50

Côte de Veau cuite à basse température
Jus à la sauge et au citron
Pressé de pommes de terre truffée 31.50

Supplément accompagnement 5.00

Les Entrées

Soupe de Poissons de roche maison
rouille - croûtons - fromage 16.00

9 Moules farcies gratinées
au beurre d'ail persillé 16.00

Terrine du moment
Condiment de Figues aigre - doux
Pain de Campagne croustillant 16.00

Saumon fumé par nos soins en Carpaccio
Crème d'Isigny au cumbava et à l'aneth
Toast au paprika 22.50

Pressé de Foie gras de Canard au Basilic
Ratatouille en gelée
Focaccia aux tomates cerises 22.50

Les Moules 1 kg servies avec des Frites

Marinière 16.00
vin blanc - échalotes - oignons - beurre - persil

Crème 17.50
vin blanc - échalotes - oignons - crème - persil

Provençale 17.50
vin blanc - huile d'olive - tomate - ail - persil

Curry 18.00
vin blanc - échalotes - oignons - crème - curry

Aïoli 18.50
vin blanc - huile d'olive - ail - moutarde - œuf

Roquefort 18.50
vin blanc - échalotes - oignons - crème - roquefort

Nordique 21.50
vin blanc - échalotes - oignons - crème - saumon - crevettes

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 Caramel éclats de Spéculoos 9.50

Saladier de 3 sorbets maison 10.50

Liégeois Chocolat ou Café 12.00

Sorbet citron et Vodka ou Limoncello 12.00

Profiterole gourmande 12.00

Pavlova version Mont Blanc 12.00

Baba au Rhum Tartare d'ananas vanillé - chantilly 12.00

Irish Coffee ou Rhum Coffee 13.00

Supplément Chantilly 1.50

Supplément Boule de glace ou sorbet 3.50