

Menu à 33.50€

Sushi Ball de Saumon Gravlax
crème au Wasabi - pickles sauce soja

OU

Assiette de 6 Huîtres

OU

Rillettes de Caille
sorbet cornichon - tortilla croquante

Croustillant de Brandade de Morue
roquette aux agrumes

OU

Joues de Porc confites au Miel et au Romarin
clafoutis aux tomates cerises

OU

Plat du Jour

Mousse au chocolat et éclats de meringue

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.

Paiements Acceptés
 Cartes Bancaires - American Express
 Chèques Vacances (papier) - 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€

Tataki de Thon
émulsion Vitello Tonnato - salade de jeunes pousses

OU

Terrine de Foie gras de Canard en Gelée de Framboises
chutney oignons rouges au poivre de Timut
brioche toastée aux céréales

OU

"Assiette de l'Écailler"
3 Huîtres - 6 Bulots - 2 Crevettes roses sauvages

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

OU

Brochette de Poulpe et Gambas à la plancha
Salsa Verde
Pomme de terre Surprise à l'ail et au citron confit

OU

Tajine de Magret de Canard aux
Pêches et Amandes torréfiées
Semoule - Tuile de Brick harissa et miel

OU

Suggestion de la Semaine

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.

Les Fruits de Mer

Huîtres : Marennes n°3 - Bouzigues n°2

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

Huîtres : Gillaudeau n°3

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

Assiette de 12 Bulots sauce Aioli 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€

Rillettes de Caille

sorbet cornichon - tortilla croquante
16.00€

Sushi Ball de Saumon Gravlax
crème au Wasabi - pickles sauce soja
16.00€

6 Huîtres gratinées au beurre d'ail persillé
22.50€

Tataki de Thon

émulsion Vitello Tonnato - salade de jeunes pousses
22.50€

Terrine de Foie gras de Canard en Gelée de Framboises
chutney oignons rouges au poivre de Timut - brioche toastée aux céréales
22.50€

La Salade du Mérou sauce Ardente

(Crevette - Poulpe - Thon - Saumon)
22.50€

Les Poissons

Sardines de Méditerranée à la plancha

Pomme de terre Surprise à l'ail et au citron confit
19.00€

Croustillant de Brandade de Morue

roquette aux agrumes
22.50€

Aïoli de Morue

Morue - Bulot - Gambas - Œuf dur - Légumes - Sauce Aioli
24.50€

Loup entier ou désarêté rôti au citron

clafoutis aux tomates cerises
26.50€

Assortiment de Poissons - Gambas et Moules à la Plancha

(selon arrivage) **Sauce Vierge** - 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€

Brochette de Poulpe et Gambas à la plancha

Salsa Verde - Pomme de terre Surprise à l'ail et au citron confit
29.50€

"Surf and Turf" Homard et Filet de Bœuf

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

Les Moules 1 kg servies avec des Frites

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

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

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

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

Roquefort : vin blanc - échalotes - crème - roquefort 18.00€

Curry : vin blanc - échalotes - crème - curry 18.00€

Nordique : vin blanc - échalotes - crème - saumon - crevettes 19.50€

Les Viandes

Joues de Porc confites au Miel et au Romarin

clafoutis aux tomates cerises
23.50€

Brochette de Filet de Bœuf au beurre d'ail persillé

Gratin de Macaronis façon Carbonara
27.50€

Tajine de Magret de Canard aux Pêches et Amandes

torréfiées Semoule - Tuile de Brick harissa et miel
29.50€

Tagliata de Filet de Bœuf et Magret de Canard

Roquette - Tomates Cerises - Parmigiano Reggiano
Gratin de Macaronis façon Carbonara
29.50€

"Surf and Turf" Homard et Filet de Bœuf

Bisque à l'Absinthe - Pressé de pommes de terre truffé
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 et éclats de meringue 9.00€

Tiramisu citron et miel 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 aux fruits frais 12.00€

Irish Coffee ou Rhum Coffee 13.00€

Supplément Chantilly 1.50€

Supplément Boule de glace ou sorbet 3.50€