



Les Mérovingiens

MAISON WAGNER

CARTE DE SAISON

Restaurant français bistronomique

*Ici on cuisine, on transforme. Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais,
transformés sur place;*

Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture Biologique.

Ouvert du Lundi au Samedi

Prix Net , Service Compris

Les Réglements par chèque ne sont pas acceptés



La carte de saison

Les Entrées :

Velouté de potimarron, crémeux au basilic - 16 €

Saumon fumé, crème d'avocat aux agrumes - 18 €

Frito Misto* des Mérovingiens et sa mayonnaise au piment d'Espelette - 16 €

(*Legumes Bio de saison)

L'Os a moelle*, toast à l'ail et jus au vin rouge - 15 €

(*BIO ou Label Rouge)

Gambas à la plancha, chou rouge poêlé, et bisque de langoustine - 18 €

Carpaccio de boeuf à la truffe, vinaigrette à la truffe et salade verte - 23 €

Foie gras de canard mi-cuit au porto, chutney de saison - 25 €

Les Plats :

Filet de boeuf rossini*, sauce rossini, tian de légumes - 45 €

(*Nous utilisons notre foie gras maison)

Noix de Saint-Jacques* à la plancha, fondue de poireaux, beurre - 42 €
blanc au corail

*provenance: Saint Malo ou Brest

Souris d'agneau Label Rouge, poêlée de légumes, - 32 €
jus d'agneau réduit au balsamique

Côte de veau poêlée à la grenobloise*, pommes dauphines - 30 €
(*Beurre, câpre et citron)

Burger* des Mérovingiens et frites maison - 25 €
(*pain burger maison, steak boucher de 150g, oeuf, mayonnaise au poivre, cheddar, pikles d'oignon rouge et cornichon)

Filet de Daurade royale poêlée, mousseline de patate douce, - 26 €
beurre blanc aux algues

Linguine au pesto de basilic, stracciatella fondante - 23 €

Suprême de volaille, jus à la truffe, tombée d'épinard au beurre - 28 €
et gingembre

Tartare de boeuf*, frites ou salade - 28 €
(*viande BIO)

Tarte tatin de Tomate, caramel de tomate et - 26 €
cremeux au basilic



Les desserts

Les Desserts :

Pavlova aux fruits exotiques – 12 €

Nougat glacé au fruits confits, coulis de fruit rouge – 14 €

Moelleux au chocolat des Mérovingiens – 12 €

Fraicheur d'agrumes – 9€

Tarte Tatin, crème fraîche ou glace vanille, flambée au calvados – 14 €

Cream Cheese – 10 €

Le Riz au lait des Mérovingiens, caramel beurre salé – 10 €

Coupe de glace et sorbet – 12 €
(la boule 4€)

Les Planches :

	petite	Grande
Fromage	17 €	30 €
Charcuterie	17 €	30 €
Mixte	17 €	30 €

Le midi uniquement : (du Lundi au Vendredi, hors carte)

formule entrée/plat ou plat/dessert – 21 €

formule entrée/plat/dessert – 26 €

Prix Net , Service Compris
Les Réglements par chèque ne sont pas acceptés



Les breuvages

Extrait de nos cocktails signatures

Tsuruyama (*Mont Ayabe*) 17 €
Tatsuriki dragon ume, sakura gin bloom, wakamurasaki, sirop d'agave, umeboshi ume

Yakami (*Mythe d'Inaba*) 18 €
Ogasawara, compotée de kaki et vodka, sirop de citron vert, jus de litchi, saké suwaizumi

Akai Shima (*L'île rouge*) 18 €
shigemasu akashizo ume, kinryo shiroshitato ume, vodka Mez framboise, thé rouge bourbon, sirop de cerise

Extrait de nos cocktails classiques

French Martini 14 €
Vodka Mezz passion-hibiscus, crème de framboise, jus d'ananas

Negroni maison - change chaque semaine - 14 €
Camparie (peut être infusé maison), vermouth rosso (peut être infusé maison), gin (peut être infusé maison)

Gin tonic 14 €
Gin (peut être infusé), tonic (peut être infusé)

Extrait de notre carte des vins

Blanc

VDF Chardonnay, Quentin Jeannot «Sur Granite» 2023 35 €
Pouilly Fumé, Jean Pabiot «Les fines caillotes» 2023 45 €
AOC Guewustraminer, Trimbach' 2020 52 €
ST Josepheh, Francois Villard «Merlant» 2022 65 €
Cote d'Or, Fabien Coche 2023 70 €

Rouge

Alpille, Mass de la dame «vin sans» 2023 38 €
Regnier, Rafael Chopin «Les Braves» 2022 40 €
Haut Medoc, Chasse Spleen «L'Heritage» 2022 65 €
Chateau Neuf du Pape, Usseglio «Premiere pierre» 2022 75 €

Rosé

Chateau Maravanne, Cote de provence «Grande reserve» 2024 38 €



NOS AUTRES FORMULES ET INFOS PRATIQUES

**Formule déjeuner, du lundi au vendredi midi
(hors jours ferier)**

Entrée/ Plat ou Plat/dessert 21 €

Entrée/Plat/Dessert 26 €

L'HAPPY AFTER WORK

**Les Merovingiens fait son Happy After Work !
LANCEMENT LE JEUDI 11 DECEMBRE A PARTIR DE 19H**

DJ set, cocktail, et bien d'autre...

(reservation et information au 01 43 03 67 78)

L'HAPPY HOUR

(du lundi au samedi, hors Happy After Work, de 16 à 19h)

Toutes nos pintes passent à 5 €

Le Negroni et Gin Tonic passent à 10 €

**LES MEROVINGIENS - CHEZ WAGNER
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI**

PRISE DE COMMANDE

LE MIDI 12H - 14H30

LE SOIR 19H - 22H30

BAR, LIMONADE ET SALON DE THE EN APRES MIDI

RESERVATION : 01 43 03 67 78

**ou VIA ZENCHEF, GOOGLE, OU NOTRE SITE INTERNET ([https://
les-merovingiens.com/](https://les-merovingiens.com/))**



NOS FORMULES APRES-MIDI

(15h30 - 18h30)

L'ENVIE SALEE - 20 € / personnes

1 pinza (olive oignon) ou 1 petite planche*
(choix commun, à partager pour 2 personnes)

1 cosmopolitain, 1 margarita, 1 caïpirihna, 1 spritz ou 1 pinte
(1 au choix par personne)

**Planche au choix:*

fromage
charcuterie
mixte fromage - charcuterie

LE GOUTER DES PETITS MEROVINGIENS - 13 €

1 dessert au choix:

Tiramisu
cookie
brownie
crêpe ou gaufre au chocolat
cakes

1 boisson chaude ou 1 machiato (aromatisé au choix caramel, vanille ou spéculos)

DISPONIBLE A PARTIR DU MERCREDI 10 DECEMBRE

