



# Les Mérovingiens

MAISON WAGNER

## Restaurant français bistronomique

Bar création - Salon de thé

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

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

**Ouvert du lundi au samedi**

Prix net , service compris

Les règlements par chèque ne sont pas acceptés



## La carte de saison

### Les entrées :

- Ravioles de champignons et bisque de crustacé - 22 €
- Saumon fumé, blinis maison et quenelle de crème acidulée aux agrumes - 20 €
- Asperges blanches Françaises en texture, sauce mousseline - 20 €
- Os a moelle, toast à l'ail et jus au vin rouge - 15 €
- Tataki de boeuf et sa sauce teriaki des Mérovingiens - 20 €
- Crottin de Chavignol lardé au magret de canard fumé et son mesclun - 18 €
- Carpaccio de boeuf à la truffe, vinaigrette à la truffe et roquette - 23 €
- Foie gras de canard mi-cuit au porto, chutney de saison - 25 €

### Les plats :

- Souris d'agneau confite, légumes de saisons- 32 €  
et jus d'agneau
- Magret de canard rôti au four, écrasé de pomme de terre au persil - 34 €  
jus réduit à la griotte
- Burger\* des Mérovingiens et frites maison - 25 €  
(\*pain burger maison, steak boucher de 150g environs, oeuf, mayonnaise au poivre, cheddar, pikles d'oignon rouge et cornichon)
- Gambas marinées\* poêlées à la plancha, mini sucrine braisée et - 40 €  
sauce viege  
(\* Huile d'olive, piment d'espelette et citron)
- Filet de boeuf rossini\*, sauce rossini, pommes rissolées - 45 €  
\*Nous utilisons notre foie gras maison
- Filet de Daurade royale poêlée, mousseline de patate douce, - 28 €  
beurre blanc au corail
- Gnocchi de pomme de terre, crème de parmesan et truffe - 32 €
- Suprême de volaille, jus à la truffe, Tagliatelles de courgettes - 28 €
- Tartare de boeuf, frites ou salade - 28 €

### Pour deux :

- Côte de boeuf des Merovingiens - 95 €  
(Environ 1kg2, frites, salade verte, sauce au poivre ou béarnaise)
- Le poisson du Roi en portefeuille, sauce Chimichurri (selon arrivage) - 75 €  
Garniture au choix



## Les desserts

### Les Desserts :

Pavlova aux fruits exotiques – 12 €

Tartelette à notre façon fraise - rhubarbe, meuringue à l'hibiscus – 14 €

Moelleux au chocolat des Mérovingiens – 12 €

Fraicheur d'agrumes – 9€

Tarte fine aux pommes, glace vanille ou crème fraîche (au choix) – 14 €

Cheesecake des Mérovingiens – 12 €

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

Profiteroles au chocolat, glace à la vanille de la Réunion - 14 €

### A partager:

Pinza olives, oignons caramélisés et tomate cerise - 18 €

	Petite	Grande
Planche de Fromage	17 €	30 €
Planche de Charcuterie	17 €	30 €
Planche Mixte	17 €	30 €

## Les Eaux Minérales

	1/2 litre	litre
Villeminfroy plate	3,50 €	7,50 €
Villeminfroy pétillante	3,50 €	7,50 €
Evian	3,50 €	7,50 €
Badoit	3,50 €	7,50 €

Prix net , service compris  
Les règlements par chèque ne sont pas acceptés



## Les breuvages

### Extrait de nos cocktails signatures

<b>Tsuruyama</b> ( <i>Mont Ayabe</i> ) 11 cl	17 €
<i>Tatsuriki dragon ume, sakura gin bloom, wakamurasaki, sirop d'agave, umeboshi ume</i>	
<b>Yakami</b> ( <i>Mythe d'Inaba</i> ) 11 cl	18 €
<i>Ogasawara, compotée de kaki et vodka, sirop de citron vert, jus de litchi, saké suwaizumi</i>	
<b>Akai Shima</b> ( <i>L'île rouge</i> ) 14 cl	18 €
<i>shigemasu akashizo ume, kinryo shiroshitato ume, vodka Mez framboise, thé rouge bourbon, sirop de cerise</i>	

### Extrait de nos cocktails classiques

<b>French Martini</b> 15 cl	14 €
<i>Vodka Mezz passion-hibiscus, crème de framboise, jus d'ananas</i>	
<b>Negroni maison</b> - change chaque semaine - 9 cl	14 €
<i>Camparie (peut être infusé maison), vermouth rosso (peut être infusé maison) gin (peut être infusé maison)</i>	
<b>Gin tonic</b> 14cl	14 €
<i>Gin (peut être infusé), tonic (peut être infusé)</i>	

### Les nectar et Jus de fruit ( 25cl ) 6 €

Jus d'orange/Jus de pomme/Nectare de Fraise/Nectare de litchi  
(liste non exhaustive)

### Les Sodas 6 €

Coca Cola Zero ( 33cl ) / Coca Cola ( 33cl ) / Orangina ( 25cl )/Limonade Artisanal ( 25cl )

### Les Bières

1/2 pression (25cl) 5,50€ / Pinte pression (50 cl) 8 € / bieres bouteilles (33 cl) 7€  
(Venez decouvrir notre large choix a l'interieur)

### Les Boissons Chaudes

espresso 2,50 € / café crème 5 € / cappucino - chocolat chaud 6 €  
(liste non exhaustive)

### Extrait de notre carte des vins

#### Blanc (75 cl)

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

#### Rouge (75 cl)

AOP Alpille, Mass de la dame «vin sans» 2024	38 €
AOP Regnier, Rafael Chopin «Les Braves» 2022	40 €
AOC Haut Medoc, Chasse Spleen «L'Heritage» 2022	65 €
AOC Chateau Neuf du Pape, Usseglio «Premiere pierre» 2023	75 €

#### Rosé (75 cl)

AOP Cote de Provence, Chateau Maravenne «Grande reserve» 2024	38 €
(liste non exhaustive)	



## Menu Mérovingiens - 45 €

**Les Entrées** (au choix)

- à la carte: 18 € -

Mini-focaccia au parmesan, olives, oignons et tomates cerises

Salade Niçoise au thon, haricots, oeufs et croutons

**Les Plats** (au choix)

- à la carte: 25 € -

Burger des Mérovingiens, frites maison

(\*pain burger maison, steak boucher de 150g environ, oeuf fermier, mayonnaise au poivre, cheddar, pickles d'oignon rouge et cornichon)

Ballotine de volaille, mille-feuille de pommes de terre et jus de volaille

Saumon rôti, beurre blanc

garniture au choix : écrasé de pommes de terre, mousseline de patate douce, tombée d'épinards au beurre, frites maison

**Les Desserts** (au choix)

Coupe de glaces et sorbets (3 boules)

Riz au lait des Mérovingiens

Cheesecake



## Menu Clovis - 65 €

**Les Entrées** (au choix)

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

Saumon fumé, blinis maison et quenelle de crème acidulée aux agrumes

**Les Plats** (au choix)

- à la carte: 30 € -

Faux-filet, sauce au choix : poivre, béarnaise, chimichurri

Filet de bar, jus de crustacé

Demi-poulet, jus de volaille

Garniture au choix (1 par plats):

Ecrasé de pommes de terre, mousseline de patate douce, poêlée de légumes, frites maison, tombée d'épinards au beurre, crème de topinambour.

**Fromage (supplément 5 €)**

Assiette de fromages

**Les Desserts**

Au choix, à la carte.



Menu midi **Entrée/Plat** ou **Plat/Dessert** - 21 € (du lundi au vendredi)

Menu midi **Entrée/Plat/Dessert** - 26 € (du lundi au vendredi)

**MENU DU MARCHÉ - 32 € (Samedi midi uniquement)**

**Entrée/Plat/Dessert**

(Change chaque samedi)





## NOS FORMULES APRÈS-MIDI

(15h30 - 18h30)

### L'ENVIE SALÉE - 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

Cakes

et autres desserts au chariot

(Liste non exhaustive)

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

