



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 son consommé de volaille - 18 €
- Ceviche de daurade royale marinée au fruits exotiques et agrumes, fraîche brunoise exotique et condiment au miso - 20 €
- Asperges blanches Françaises en deux façons (en crème et entières), éclat de parmesan- 20 €
- Os a moelle, toast à l'ail et jus au vin rouge - 16 €
- Velouté de maïs servi tiède, suprême de pamplemousse brûlé et oeuf poché mariné à la betterave - 16 €
- Tataki de boeuf, sauce teriyaki des Mérovingiens - 18 €
- Rillettes de poisson (selon arrivage) et toast rôti au beurre - 16 €
- Terrine de foie gras de canard à l'hibiscus, pain d'épice tendrement toasté - 25 €

Les plats :

- Magret de canard pôelé délicatement, risotto d'orge perlé et jus de volaille - 28 €
- Burger* des Mérovingiens et frites maison - 23 €
(*pain burger maison, steak boucher de 150g environ, œuf, mayonnaise au poivre, cheddar, pickles d'oignons rouges et cornichon)
- Carpaccio de veau façon vitello tonato - 34 €
- Gambas marinées* poêlées, mini sucrose braisée et sauce vierge - 35 €
(* Huile d'olive, piment d'espelette et citron)
- Mi-cuit de thon rouge sauvage au sésame noir et blanc, duo de riz et légumes couleurs juste marinées, sauce teriyaki des Mérovingiens - 45 €
- Carré d'agneau en croute d'herbe, poêlée de légumes anciens et sauce verte - 45 €
- Ballotine de lotte au lard, rôtie au beurre noisette et thym, risotto de petits pois et jus de viande - 35 €
- Gnocchi de pomme de terre, crème de parmesan et truffe - 32 €
- Suprême de volaille rôti et fumé minute au foin, tagliatelles de courgettes et jus de volaille - 28 €
- Tartare de boeuf, frites ou salade - 28 €

Pour deux :

- Côte de boeuf des Mérovingiens - 95 €
(Environ 1,2 kg, frites, salade verte, sauce au poivre ou béarnaise)
- Le poisson du Roi en portefeuille, sauce Chimichurri (selon arrivage) - 75 €
Garniture au choix
- Le ribs de cochon, sauce barbecue maison, frites et salade verte - 68 €



Les desserts

Les Desserts :

Pavlova aux fruits rouges – 12 €

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

Moelleux au chocolat des Mérovingiens – 12 €

Fraîcheur d'agrumes – 9€

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

Cheesecake de saison – 12 €

Le riz au lait des Mérovingiens au caramel beurre salé – 10 €

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

À partager:

Pinsa olives, oignons caramélisés et tomates cerises - 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	5,50 €	7,50 €
Villeminfroy pétillante	5,50 €	7,50 €
Evian	5,50 €	7,50 €
Badoit	5,50 €	7,50 €

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



Les breuvages

Extrait de nos cocktails signatures

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

Extrait de nos cocktails classiques

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

Les nectar et Jus de fruit (25cl) 6 €

Jus d'orange / Jus de pomme / Nectar de Fraise / Nectar 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 € / bières bouteilles (33 cl)- 7€
(Venez découvrir notre large choix a l'intérieur)

Les Boissons Chaudes

espresso 2,50 € / café crème 5 € / cappuccino - 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: 16 € -

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

Pâté de campagne des Mérovingiens

Les Plats (au choix)

- à la carte: 23 € -

Burger des Mérovingiens, frites maison

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

Ballotine de volaille, mille-feuilles de pomme de terre et jus de volaille

Saumon rôti, écrasé de pomme de terre, beurre blanc

Les Desserts (au choix)

Coupe de glaces et sorbets (3 boules)

Riz au lait des Mérovingiens

Cheesecake

Menu Clovis - 65 €

Les Entrées (au choix)

- à la carte: 25 € -

Terrine de foie gras de canard à l'hibiscus, pain d'épice tendrement toasté

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

Les Plats (au choix)

- à la carte: 30 € -

Filet de bœuf, mille-feuille de pomme de terre, jus de boeuf à l'ail confit

(supplément à la carte 5 €)

Maquereau grillé à la flamme, carottes fanes glacées à l'orange, épices vadouvan et sauce teriyaki des Mérovingiens

Monochrome végétale autour des asperges, petits pois, haricots plats, sabayon au miso et citron vert

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)

SOIR
UNIQUE-
MENT

SOIR
UNIQUE-
MENT

MIDI
UNIQUE-
MENT



NOS FORMULES APRÈS-MIDI

(15h30 - 18h30)

L'ENVIE/SALÉE - 20 € / personne

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

1 Cosmopolitain, 1 Margarita, 1 Caïpirinha, 1 Spritz ou 1 Pinte
(1 au choix par personne)

**Planche au choix:*

fromage

charcuterie

mixte fromage - charcuterie

LE GÔTER DES PETITS MÉROVINGIENS - 13 €

1 dessert au choix:

Tiramisu

Cookie

Brownie

Cakes

et autres desserts au chariot

(Liste non exhaustive)

1 boisson chaude ou 1 macchiato (aromatisé au choix caramel, vanille ou spéculoos)

