

# Merlin

les pieds dans l'eau

vous propose ses menus groupes

## M enu à € 23,50

Assiette Anglaise (crudité et charcuterie)  
Lasagne ou escalope de dinde à la crème  
Tarte aux pommes  
Vin de pays d'Oc du Comté Tolosan "Sauvignon" (blanc)  
Vin de pays d'Oc de l'Hérault "Les Cayolles" (rouge)

## M enu à € 36,00

Les mignardises de dégustation  
Assiette Landaise et sa garniture (salade, tomate, œuf et gésiers)  
Pintade ou rôti de porc au sel de Guérande avec gratin Dauphinois et ses légumes assortis  
(selon la saison)  
Assiette de fromage et sa salade tricolore  
Dessert maison au choix  
Kir  
Vin de pays d'Oc du Comté Tolosan "Sauvignon" (blanc)  
Vin de pays d'Oc de l'Hérault "Les Cayolles" (rouge)  
Café

## M enu à € 38,50

Les mignardises de dégustation  
Coquille de poisson et pétoncles au safran  
Pintade aux raisins ou caille avec gratin Dauphinois et ses légumes assortis (selon la saison)  
Assiette de fromage et sa salade tricolore  
Dessert maison au choix  
Apéritif  
Vin de pays d'Oc du Comté Tolosan "Sauvignon" (blanc)  
Vin de pays d'Oc de l'Hérault "Les Cayolles" (rouge)  
Café

Merlin travaille avec des produits frais, nobles, de qualité et du terroir.  
Toutes nos viandes sont de provenance de l'union européenne

# Merlin

les pieds dans l'eau

## M enu à € 48,50

Les mignardises de dégustation  
Foie gras de canard et magret fumé accompagné de son petit confit d'oignon aux épices  
Coquilles St.-Jacques à la Bretonne  
Magret de canard ou rôti de veau fermier avec sa sauce au choix, gratin Dauphinois et ses légumes assortis (selon la saison)  
Assiette de fromage et sa salade tricolore  
Dessert maison au choix  
Apéritif gourmand, Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie "Les Donénières" ou Mâcon-Villages "Domaine Les Escudettes" (blanc), Côtes de Blaye "Château Chantemerle" ou Vacqueyras "Château des Hautes Ribes" (rouge) et café

## M enu à € 56,00

Les mignardises de dégustation  
Salade Chèvre chaud avec caramel et amandes  
Lotte à l'armoricaine et son riz parfumé  
Gigot d'agneau persillé ou rôti de veau fermier avec gratin dauphinois et ses légumes assortis (selon la saison)  
Assiette de fromage et sa salade tricolore  
Dessert maison au choix  
Apéritif gourmand, Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie "Les Donénières" ou Mâcon-Villages "Domaine Les Escudettes" (blanc), Côtes de Blaye "Château Chantemerle" ou Vacqueyras "Château des Hautes Ribes" (rouge) et café

## M enu à € 70,00

Les mignardises de dégustation  
Plateau de fruits de mer (selon arrivage)  
Noix St.-Jacques et sa fondue de poireaux et son riz parfumé  
Trou Merlin  
Filet de bœuf en croûte et sa garniture (sauce au choix)  
avec gratin dauphinois et ses légumes assortis (selon la saison)  
Plateau de fromage ou fromage chaud et sa salade tricolore  
Dessert maison au choix  
Apéritif gourmand, Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie "Les Donénières" ou Mâcon-Villages "Domaine Les Escudettes" (blanc), Côtes de Blaye "Château Chantemerle" ou Vacqueyras "Château des Hautes Ribes" (rouge) et café

# Merlin

*les pieds dans l'eau*

## **Les desserts maison**

Framboisier, Fraisier, Poirier, Tiramisu, Tutti frutti, Forêt Noir, St. Honoré,  
Omelette Norvégienne avec Crème Anglaise

Possibilité : Pièce Montée avec Choux à la crème ou  
Gâteaux aux Fruits



## **Formule buffet à partir de 50 personnes**

### **Formule entrée froide à € 8,00**

salades composées, Piémontaise, taboulé, crudité et charcuterie

### **Formule entrée froide améliorée à € 15,00**

salades composées, Piémontaise, taboulé, crudité et charcuterie,  
viandes froides : rosbif, poulet froid, rôti de porc,  
poissons froids : saumon fumé, cabillaud en belle vue

### **Formule plat chaud à € 11,00**

jambon à l'os, langue de bœuf, paëlla ou couscous

### **Dessert à € 3,50**

fruits, quatre quart et tarte aux pommes

ou

autres desserts à € 5,50 par personne

## **Les vins**

vin de pays d'Oc du Comté Tolosan "Sauvignon" (blanc) et  
vin de pays d'Oc de l'Hérault "Les Cayolles" (rouge)  
servis pour € 4,75 le quart

Merlin travaille avec des produits frais, nobles, de qualité et du terroir.  
Toutes nos viandes sont de provenance de l'union européenne.

## **Journée à thème : tous les vendredis**

*sur place ou à emporter*

Couscous, Paëlla, Moules etc. Renseignez-vous à l'avance pour réserver !