

Merlin

les pieds dans l'eau

Nos entrées et salades

Bruschetta "Merlin"	6,75
<i>toast maison à l'ail, tomate, jambon cru et tapenade</i>	
Terrine de campagne de Melrand	6,75
<i>accompagné de son confit d'oignon</i>	
Entrée du jour	7,50
<i>renseignez-vous</i>	
Salade chèvre chaud	8,50
<i>chèvre sur toast rôti avec caramel et amandes</i>	
Salade Caprese	8,75
<i>tomate, mozzarella et basilic</i>	
Assiette "Morgane"	8,75
<i>fromage et charcuterie</i>	
Assiette "Melrand"	9,75
<i>assiette de charcuterie du terroir</i>	
Rosace de jambon de pays	10,50
<i>et sa petite salade tricolore</i>	
Tartare de poisson du chef	11,50
<i>aux épices et fines herbes</i>	
Assiette de 6 huitres	7,50
Assiette de 12 huitres	12,50
Assiette de crevettes rose	10,50

Nos plats

Lasagne du chef	13,75
<i>à la Bolognaise</i>	
Suggestion végétarienne du chef	13,75
<i>renseignez-vous</i>	
Suggestion du jour	14,75
<i>renseignez-vous</i>	
Escalope de dinde à la crème	14,75
<i>avec ses petits légumes de saison et gratin Dauphinois</i>	
Steak Tartare "Guenièvre"	15,75
<i>viande hachée, cornichons, câpres, échalotes et tabasco</i>	
Brochette de bœuf grillé avec frites ou gratin Dauphinois	16,75
<i>nature ou avec sauce poivre ou crème</i>	
Poisson du jour à la Merlin	16,75
<i>renseignez-vous</i>	
Filet de caille et sa sauce aigre doux au caramel	18,75
<i>avec ses petits légumes de saison et gratin Dauphinois</i>	
Pigeon rôti de St. Barthélémy en Bretagne	18,75
<i>avec ses petits pois et gratin Dauphinois</i>	

**Possibilité plateau fruits de mer sur réservation,
à partir de 2 personnes et selon arrivage. Renseignez-vous !**

Nos fromages

prix nets et en €

Merlin

les pieds dans l'eau

Fromage de chèvre du marché de l'Abbaye de Bon Repos <i>et sa petite salade tricolore</i>	5,75
Assiette de fromage <i>accompagné de son confit d'oignon</i>	7,75

Nos desserts

Far Breton <i>au beurre salé</i>	5,50
Pain perdu et glace artisanale Chouchen "Terre Bleue"	5,75
Brownie au chocolat <i>glace vanille, crème Anglaise et chantilly</i>	6,50
Tarte du jour	6,50
Petit pot de crème fraîche aux fruits frais	6,75
Dessert du jour	7,50
Profiteroles au chocolat <i>glace vanille, choux chocolat et chantilly</i>	8,75
Tiramisu <i>gâteau café, chocolat, spécialité Italienne du chef</i>	9,25

Toutes nos glaces à la carte "Terre Bleue" sont artisanales de Cléguérec

	1 boule	2 boules	3 boules
Au choix : vanille - chocolat - café - caramel	2,75	5,00	7,25
Coupe "Lancelot" <i>glace vanille, sauce caramel et chantilly</i>			7,50
Coupe "Blanchefleur" <i>Dame Blanche</i>			7,75
Coupe "Hélène" <i>Poire Belle Hélène</i>			7,75
Coupe "Nelly" <i>Pêche Melba</i>			7,75
Coupe des Iles <i>Ananas Melba</i>			7,75
Coupe "Merlin" <i>glace vanille aux fruits de bois chauds et chantilly</i>			8,50
Coupe "Amarena" <i>glace amarena aux cerises griottes chaudes et chantilly</i>			8,50

Toutes nos sorbets à la carte "Terre Bleue" sont artisanaux de Cléguérec

	1 boule	2 boules	3 boules
Au choix : citron - framboise - cassis - fraise	2,75	5,00	7,25
Coupe Colonel <i>sorbet citron à vodka</i>			12,75
Coupe Morose <i>sorbet cassis à la crème de cassis</i>			12,75

Merlin
les pieds dans l'eau

Menu du Terroir de Guerlédan à € 28,00

M

terrine de campagne de Melrand
accompagné de son confit d'oignon aux épices

M

pigeon rôti de St. Barthélémy en Bretagne
avec ses petits pois et son gratin dauphinois

M

fromage de chèvre du marché de l'abbaye de Bon Repos
avec sa petite salade tricolore

M

pain perdu et sa glace artisanale Chouchen "Terre Bleue"
ou
far Breton au beurre salé

M

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

(servi entre 12:00 - 14:00 et 18:00 - 20:30)



Les desserts maison

Framboisier, Fraisier, Poirier, Tiramisu, Tutti frutti, Foret 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 bellevue

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 !

Merlin
les pieds dans l'eau

Vous trouvez les explications des plats dans la carte !

Notre *M*enu enfant (< 12 ans) à € 10,75

salade mixte, nuggets de blanc de poulet
avec frites, une boule de glace et sirop à l'eau

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



Les vins "Merlin"

	verre	50 cl.
VdP d'Oc Les Cayolles - rouge ou rosé	2,95	9,95
VdP d'Oc Sauvignon - Comté Tolosan - blanc	2,95	9,95

Les vins blancs

		75 cl.
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOC - Les Donelières		15,95
Chardonnay- VdP d'Oc - Albrières		16,75
Sauvignon - VdP d'Oc - Fortant		17,95
Gros Manseng-Sauvignon - VdP Côtes de Gascogne - Brumont		18,75
Chardonnay - VdP d'Oc - Fortant		19,95
Blanc de Blancs - Comte de Ribeaucourt - <i>pétillant</i>		21,95
Mâcon-Villages AOC - Domaine Les Escudettes		22,75
Chardonnay - Sierra Valley - California - Ernest & Julio Gallo		23,75
Bourgogne Aligoté AOC - La Cave de la Chablisienne		25,25
Gewürztraminer AOC - Joseph Hanskeller		28,25
Sancerre AOC - La Gravelière		29,95
Chablis AOC - La Cave de la Chablisienne - Les Vieilles Vignes		30,50
Champagne - Louis Constant Brut	9,95	43,95

Les vins rosés

	37,5 cl.	75 cl.
Côtes de Provence - Cuvée du Valadas	11,00	15,95
Grenache - Sierra Valley - California - Ernest & Julio Gallo		21,75

Les vins rouges

Grenache - VdP d'Oc - Fortant		15,95
Tannat-Merlot - VdP Côtes de Gascogne - Brumont		19,95
Bourgogne AOC - Pinot Noir - André Ducal		21,95
Zinfandel - Sierra Valley - California - Ernest & Julio Gallo		21,95
Beaujolais Villages AOC - Georges Duboeuf		22,75
Côtes de Bourg AOC - Château Jonquet	15,75	23,75
Saumur Champigny AOC - Les Valengénets	14,65	23,75
Haut-Médoc AOC - Cru Bourgeois - Château Lieujean		27,00
Vacqueyras AOC - Domaine Mas du Bouquet		27,75
Lussac Saint-Emilion AOC - Château Lyonnat		28,95
Gigondas AOC - Les Hautes Restanques		29,75

Le vin dessert

		verre
Valauria - Muscat de Rivesaltes		3,75

Merlin

les pieds dans l'eau

Café & Thé

Café espresso	1,50	Cappuccino	3,10
Café rallongé	1,60	Lait chaud	2,50
Crème	1,80	Thé	2,85
Grand café	2,85	Chocolat chaud	2,95
Grand crème	2,95	Chocolat Viennois	3,25

Laitage & jus

Jus de fruits	pomme, orange, ananas ou tomate	20 cl.	2,75
Lait	verre	20 cl.	2,50
Chocolat froid	verre	20 cl.	2,70

Eau

Vittel	plate	25 cl.	2,75
Perrier	gazeuse	33 cl.	2,95
Plancoët, plate ou San Pellegrino, gazeuse		50 cl.	3,65
Plancoët, plate ou San Pellegrino, gazeuse		100 cl.	4,95

Soda & limonade

Limonade	verre	20 cl.	2,25
Diabolo	verre	20 cl.	2,45
Schweppes Indian Tonic, Canada Dry Ginger Ale		25 cl.	2,95
Orangina, Lipton Ice Tea	verre	25 cl.	2,75
Coca Cola, Coca Cola light	verre	25 cl.	2,75

Bière pression

Heineken	galopin	12 cl.	1,85
	demi	25 cl.	2,85
	pinte	50 cl.	5,50
Affligem blonde	demi	25 cl.	2,95

Bière bouteille

Edelweiß	blanche	33 cl.	3,90
Pelforth	brune	33 cl.	3,90
Desperados	Mexicaine	33 cl.	4,20
Amstel Free	sans alcool	33 cl.	3,20
Lancelot	Bretonne	33 cl.	4,20

Vins & cidres

Vin de Merlin Les Cayolles	blanc, rouge ou rosé	verre	2,95
		50 cl.	9,95
Kir		verre	2,95
Kir pétillant		verre	3,95
Cidre fermier		verre	3,00
Cidre fermier		75 cl.	12,00
Cidre Val de Rance		33 cl.	3,15

Apéritifs & digestifs

Martini bianco ou rosso	5 cl.	3,45	Jameson whiskey	4 cl.	5,35
Pineau des Charentes	5 cl.	3,95	Autres whiskys	4 cl.	5,95
Porto blanc ou rouge	5 cl.	3,95	Cognac baby	2 cl.	3,45
Campari	5 cl.	3,95	Cognac	4 cl.	5,95
Ricard	2 cl.	2,95	Armagnac	4 cl.	6,95
Get 27 ou 31	4 cl.	3,85	Calvados	4 cl.	5,95
Tequila, Bacardi ou Vodka	4 cl.	4,85	Liqueurs digestives	4 cl.	5,95
Jameson whiskey	2 cl.	3,45	Irish coffee		7,95

Suppléments

sirops, rondelles et déca etc.		0,25
chantilly		0,50