



# LA TABLE DES SECRETS



Retrouvez des animations  
★★★★★★★★★magiques  
chaque soir à votre table

## MÉTÉO SPÉCIALE

Lundi .....  
Mardi .....  
Mercredi .....

## INFORMATION

Plusieurs chats noirs ont disparu  
ces derniers jours. Aucune trace ni  
explication officielle pour l'instant.

## HOROSCOPE DU JOUR

Dragon : Cette semaine, votre feu intérieur  
pourrait surprendre votre entourage. Un élixir doux  
pourrait apaiser vos ardeurs.

## RÉVÉLATION : LES SECRETS DU MIDI DÉVOILÉS ! DU LUNDI AU SAMEDI\*

*Ardoise spéciale*  
**PETITS ÉCUS**

ENTRÉE + PLAT OU 10€90  
PLAT + DESSERT (ou café)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (ou café)  
12€90

\* hors jours fériés

## INCIDENT DANS UN CHAUDRON

Une explosion a été signalée hier soir dans une cuisine magique locale, lors de la préparation d'une mixture.

Aucun blessé n'est à déplorer, mais une odeur sucrée inhabituelle persiste dans les lieux. Les experts évoquent un mauvais dosage d'ingrédients instables.

Une enquête est en cours pour déterminer l'origine exacte de l'incident.

## À LA CARTE

Salad'zar XL

15€

**Caesar** : Poulet, parmesan, croûtons & sauce Caesar maison  
**Gourmande** : Magret séché maison, gésiers de canard, lardons, oeuf & croûtons  
**Burrata** : Burrata, tomates, pignons de pin & pesto

### PLATS

- Tar'tarentule** + Tartare de boeuf Boeuf (180g), oeuf, moutarde, sauce anglaise, câpres, cornichons & persil ..... 18€
- Cam'enchanté** + Camembert rôti & cochonnaille ..... 18€
- Blan-Quête du Graal** + Blanquette de suprême de poulet & son riz ..... 16€
- Trevor en cavale** + Cuisses de grenouilles en persillade ..... 16€
- Porc-au-loin** + Rôti de porc & ses pommes de terre grenaille ..... 17€
- Viande-Gardium Leviosa** + Bavette grillée & ses frites\* ..... 18€
- Magret'Nagall** + Demi magret de canard grillé sauce vinaigre de framboise & ses légumes .. 18€
- Hambur-Gueux** + Burger Boeuf (150g), ou poulet ou steak veget', cheddar & crudités ..... 13€
- Excalibur** + Burger Boeuf (150g), ou poulet, bloc de foie gras, comté AOP, oignons confits & crème de ..... 16€  
balsamique
- Fish-ilège** + Fish & Chips (Cabillaud 150/180g)\* ..... 16€

### DESSERTS

- Tiramystère** + Tiramisu revisité
- Funky** + Mi cookie - Mi fondant au chocolat & sa chantilly maison
- Sponge Cake** + Êtes-vous prêts à faire la vaisselle ?

Thé ou café gourmand  
9€

6€50



## NOS TAPAS

10€

- Assiette 1**
  - \* Chorizo
  - \* Serrano
  - \* Fuet
- Assiette 2**
  - \* Jalapeños
  - \* Brie
  - \* Manchego
- Assiette 3**
  - \* Calamars romaine\*
  - \* Anchois
  - \* Acras de Morue\*
- 4€** Pan Tomato ou Patatas Bravas



## DES DESSERTS AUSSI BONS QUE MAGIQUES

Nos desserts sont tous élaborés et préparés avec amour par notre pâtissière !



## LE TEMPS SEMBLE ASSEZ CAPRICIEUX

"On était là depuis dix minutes... et pourtant la nuit était déjà tombée."  
Plusieurs clients rapportent des sensations similaires ces derniers jours. Une impression étrange, comme si le temps lui-même s'était déréglé. Coïncidence... ou quelque chose de plus ancien ? Personne ne semble pour l'instant savoir ce qui cause cette sensation de temps qui passe. Certains, moins suspicieux, y voient simplement un caprice passager de la magie.



## NOVICES

Du Lundi au Samedi midi 9€90

### BOISSONS

Sirap à l'eau ou CapriSun

### PLATS

Pâtes du moment  
ou Saucisse Catalane (frites  
ou légumes du jour)

### DESSERTS

Cookie maison ou Compote en gourde

## APPRENTIS

Du Lundi au Samedi midi 16€90

### BOISSON

Soda (33cl)

### PLATS

Cheese Burger maison (Boeuf 100g, cheddar et crudités)  
ou Fish and Chips\*

### DESSERTS

Le Funky (mi cookie - mi fondant au chocolat) ou Tiramisu

# NOS POTIONS alcoolisées

## HERBALIS

Mojito 10€ 7€  
Muscat (6cl)  
Sucre de canne  
Perrier  
Menthe & citron

## DESIDERIUM

Porstar 10€ 9€  
Vodka (4cl)  
Fruit de la passion  
Sirop de vanille  
Prosecco  
Citron vert

## AQUARIS

Ginette 10€ 9€  
Gin (4cl)  
Purée de fraise  
Citron vert  
Schweppes Agrumes

3/4 10€ 9€

Vodka (4cl)  
Get 27 (2cl)  
Perrier

## VIRIDIUM

Mojito 10€ 8.50€  
Rhum (4cl)  
Angustura  
Sucre de canne  
Perrier  
Menthe & citron

## INSULA

Pina Colada 10€ 9€  
Rhum brun (2cl)  
Rhum blanc (2cl)  
Crème de noix de coco  
Jus d'ananas

## TROPICUM

Coco Frost 10€ 9€  
Vodka (7cl)  
Cachaça (3cl)  
Crème de noix de coco  
Ananas

## SOLARIS

Aperol Spritz 10€ 9€  
Aperol (2cl)  
Prosecco (4cl)  
Tonic

## FRUCTALIUM

Mojito fruité 10€ 9€  
Rhum (4cl)  
Angustura  
Sucre de canne  
Perrier  
Menthe & citron  
Fruit frais du jour

## SPIRITUS

Cuba Libre 10€ 9€  
Rhum blanc (5cl)  
Coca Cola  
Citron vert

## MAGNATUS

Caipirinha 10€ 9€  
Cachaça (6cl)  
Sucre  
Citron vert

## FLORALIA

Saint Germain 10€ 9€  
Liqueur St Germain (4cl)  
Prosecco (6cl)  
Eau gazeuse

## Non alcoolisées

## VIRIDIUM

Mojito 10€ 7€  
Jus de pomme  
Sucre de canne  
Perrier  
Menthe & citron

## VENENA

Coluberry 10€ 7€  
Jus de framboise  
Sirop de fraise  
Perrier  
Orangina  
Citron jaune

## FRUCTALIUM

Mojito fruité 10€ 7€  
Jus de pomme  
Sucre de canne  
Perrier  
Menthe & citron  
Fruit frais du jour

## AMORIA

Rose Lover 10€ 7.50€  
Purée de framboise  
Sirop de fleur de sureau  
Perrier  
Citron vert

## ARDORIS

Passionnée 10€ 7€  
Thé à la pêche  
Purée de passion  
Perrier  
Citron vert

## DULCARIA

Planteur Coco 10€ 7.50€  
Crème de noix de coco  
Sirop de passion  
Jus d'ananas  
Citron vert

## INSULA

Pina Colada 10€ 7.50€  
Crème de noix de coco  
Jus d'ananas  
Citron vert

## ESTIVALIUM

Tropical 10€ 7.50€  
Jus d'ananas  
Jus d'orange  
Sucre de canne  
Purée de passion  
Citron vert



Les boissons alcoolisées de +18° ne sont servies qu'avec les repas. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



## SOFTS

SIROPS (4cl) ..... 2.10€	DIABOLO (20cl) ..... 2.10€
Menthe • Grenadine • Anis • Citron • Pêche • Fraise	
JUS DE FRUITS (25cl) ..... 3.20€	
Tomate • Orange • Pomme • Ananas • Fraise • Multi	
SODAS (25cl) ..... 3.50€	
Oasis Trop. • Orangina • Ice Tea Pêche • Schweppes agrumes ou Tonic	
SODAS (33cl) ..... 3.90€	
Coca Cola • Coca Zéro • Coca Cherry • Perrier	
EAUX (50cl) ..... 3.90€	EAUX (100cl) ..... 4.90€
Vittel • SanPellegrino	

## HOT

CAFÉ ..... 2.00€	
DÉCAFÉINÉ ..... 2.10€	
MACCHIATO ..... 2.20€	
LATTÉ ..... 3.00€	
CAPPUCCINO ..... 3.40€	
THÉ ou INFUSION ..... 3.00€	
IRISH COFFEE ..... 7.50€	
(4cl Whisky)	



## BIÈRES

PANACHÉ (25cl) ..... 3.70€	PANACHÉ (50cl) ..... 6.20€
MONACO (25cl) ..... 4.00€	
SAN MIGUEL 5,4% (25cl) ..... 3.70€	
BUD 5% (33cl) ..... 4.80€	
CHOUFFE BLONDE 8% (33cl) ..... 4.80€	
CHOUFFE CHERRY 8% (33cl) ..... 5.20€	
DESPERADOS 5,9% (33cl) ..... 5.90€	
GUINNESS BRUNE 7,9% (33cl) ..... 7.50€	
PERONI NASRO AZZURO 0% (33cl) ..... 5.20€	
Supplément Sirop ..... 0.30€	
Grenadine • Citron • Pêche • Fraise • Cerise (2cl)	



## GLACÉS

CAFÉ AU LAIT FRAPPÉ ..... 4.00€	
GLACE VANILLE COEUR CAFÉ ..... 5.00€	
CAFÉ AU LAIT FRAPPÉ AROMATISÉ ..... 5.00€	
Topping : Nutella • Caramel • Spéculos	
CAFÉ AU LAIT FRAPPÉ SIROP ..... 4.50€	
Au choix : Noisettes • Caramel • Vanille	
CAFÉ DALGONA ..... 5.00€	
Café moussoux flottant sur lait glacé	

## VINS au verre ou au pichet

Rose	MAS CAMPS	IGP Côtes Catalanes
Rouge	MAS CAMPS	AOP Côte du Roussillon
Blanc	MAS CAMPS	Côtes Catalanes

● (12,5cl)	● (25cl)	● (50cl)
I 3.20€	4.50€	7.50€

### BLANCS à la bouteille (75cl)

Excellence de Saint-Laurent - AOP Saint Chinian	16.90€
Côté Floral Domaine Lafage - IGP Côtes Catalanes	21.70€
Cuvée Elise Domaine Piquemal - IGP Côtes Catalanes	22.30€
Cuvée Cadireta Domaine Lafage - IGP Côtes Catalanes	23.10€

### ROSÉS à la bouteille (75cl)

Excellence de Saint-Laurent - AOP Saint Chinian	16.90€
Cuvée Romain Domaine Piquemal - IGP Côtes Catalanes	20.90€
Cuvée Rosé Domaine Lafage - IGP Côtes Catalanes	21.50€
Trémoine de Rasiguères Vignerons Catalans - AOP Côte du Roussillon	22.90€
Miraflores Domaine Lafage - IGP Côtes Catalanes	25.70€

### ROUGES à la bouteille (75cl)

Excellence de Saint-Laurent - AOP Saint Chinian	16.90€
Cuvée Justin Domaine Piquemal - IGP Côtes Catalanes	20.90€
Côté Sud Domaine Lafage - IGP Côtes Catalanes	21.50€
Kar Magna Vignerons Catalans - AOP Côte du Roussillon	22.90€
Nicolas Domaine Lafage - IGP Côtes Catalanes	28.10€

## APÉRITIFS

LE VERRE ..... 3.90€
Muscat(6cl - 15°) ou Banyuls VDN (6cl - 16°)
Ricard (2cl - 45°) ou Pastis 51 (2cl - 45°)
Martini Blanc (6cl - 14,5°) ou Rouge (6cl - 14,5°)
Kir (vin blanc 10cl) cassis ou mûre (2cl - 15°)
Sangria (12,5cl - 7°)

SANGRIA (50cl - 7°) ..... 8.00€
SANGRIA (100cl - 7°) ..... 14.00€



## DIGESTIFS

LE VERRE (4cl) ..... 6.00€	
Clan Campbell Whisky (40°)	
St James Rhum Blanc (40°)	
St James Rhum Ambré (40°)	
Gibson's Gin (37,5°)	
Eristoff Vodka (37,5°)	
Get 27 (17,9°)	
Adjoints (sodas, jus de fruits) ..... 1.00€ Sirop ..... 0.40€	

LE VERRE (4cl) ..... 7.50€
Jack Daniel's Whisky (40°)
Armagnac (40°)
Calvados (40°)

CHAMPAGNE - Nicolas Feuillatte Brut Tradition  
Bouteille ..... 68€

## GRIGNOTAGE

POUR ACCOMPAGNER LA SOIF ..... 4.00€
Pan Aioli
Pan Tomato
Chips (90g)

# MERLIN

ENRÉE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT  
25€90

ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT  
29€90

## AMUSES-SORTS



OU



OU



OU

Suppléments 4€ : *~ Pan Tomate*  
*~ Patatas Bravas*

## POLYMIXTURES

Chèvre / Mascarpone, huile de noix & condiments

OU

Houmous de haricots blancs, ail rôti & huile de sésame

## PLATS

**TARTARENTULE** \* Tartare de boeuf préparé  
Boeuf (180g), oeuif, moutarde, sauce anglaise, câpres, cornichons & persil (piquant ou pas?)

**CAM'ENCHANTÉ** \* Camembert rôti & sa cochenaille

**HAMBUR'GEUX** \* Burger  
Boeuf haché (150g) ou poulet ou steak veget, cheddar & crudités

**PORC-AU-LOIN** \* Rôti de porc & ses pommes de terre grenaille

**FISH-ILÈGE** \* Fub & chips (Cabilland 150/180g)

## DESSERTS

**CAVIAR VÉGÉTAL**

Myrtilles, panna cotta vanille & crumble de spéculoos

**MANDRACAKE**

Carrot cake recuit (Attention aux oreilles...)

**FUNKY**

Mi cookie - Mi fondant au chocolat & sa chantilly maison

**SPONGE CAKE** pistache / citron

Êtes-vous prêts à faire la vaisselle ?

Prix nets TTC, service compris

# FANTASIA

ENRÉE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT  
34€90

ELIXIR OFFERT  
avec ou sans alcool

ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT  
38€90

## AMUSES-SORTS



OU



OU



Suppléments 4€ : *~ Pan Tomate*  
*~ Patatas Bravas*

## ENTRÉES

**GOURMERLIN** \* Salade

Magret séché maison, gésiers de canard, lardons, oeuf & crudités

**PAIN-CANTATION**

Brûche perdue à la truite saumonée fumée & sa crème de chèvre / Cabanette

**COUPE DE FEU-FOLLET**

Crème brûlée de champignons au foie gras

## PLATS

**PESTO PATRONUM** \* Tartare de boeuf préparé à l'italienne  
Boeuf (180g), oeuif, moutarde, parmesan, câpres, citron vert & pesto maison

**TART'AVALON** \* Tartare de boeuf préparé à l'asiatique  
Boeuf (180g), oeuif, sauce soja, oignons, carottes, citron vert, sauce teriyaki, huile & graines de sésame

**TREVOR EN CAVALE** \* Cuisse de grenouille en pervallade

**EXCALIBURGER** \* Burger

Boeuf haché (150g) ou poulet, bœuf de foie gras, Comté AOP, oignons confits & crème de balsamique

**VIANDE-GARDIUM LEVIOSA** \* Baveette grillée & ses frites

**PÊCHE DU LAC NOIR** \* Filet de rouget & son risotto

**MAGRET-NAGALL** \* Demi magret de canard

& sa sauce au vinaigre de framboise

## DESSERTS

Tous ceux du Merlin +

**TIRAMISU BALL**

Tiramisu recuit & sa crème de mascarpone maison

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

& ses petits délices

AIOLI 2€  
SAUCES MAISON 3€  
ROQUEFORT  
POIVRE  
SECRÈTE  
Inspirée de la sauce des grandes brasseries  
parisiennes

## NOVICES

Jusqu'à 8 ans

### BOISSONS

Sirup à l'eau ou CapriSun

### PLATS

Pâtes du moment  
ou Saucisse Catalane (frites ou légumes du jour)

### DESSERTS

Cookie maison ou Compote en gourde

12€90

## APPRENTIS

Jusqu'à 14 ans

### BOISSON

Soda (33cl)

### PLATS

Cheese Burger maison (Boeuf 80g, cheddar et crudités)  
ou Fish and Chips

### DESSERTS

Le Funky (mi cookie - mi fondant au chocolat)  
ou Panna Cotta Caramel

19€90

