

MERLIN

ENRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
25€90

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT
29€90

ENRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
34€90

FANTASIA

ELIXIR OFFERT
avec ou sans alcool

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT
38€90

AMUSES-SORTS



OU



OU



OU

Suppléments 4€ : Pan Tomato
 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), oeuf, moutarde, sauce anglaise, câpres, cornichons & persil (piquant ou pas?)

CAM'ENCHANTÉ * Camembert rôti & sa cocbonnaille

HAMBUR'GEUX * Burger
Boeuf haché (150g) OU poulet OU steak végétal, cheddar & crudités

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

FISH-ILÈGE * Fish & chips (Cabillaud 150/180g)

DESSERTS

CAVIAR VÉGÉTAL
Myrtilles, panna cotta vanille & crumble de spéculoos

MANDRACAQUE
Carrot cake revisité (Attention aux oreilles...)

FUNKY
Mi cookie - Mi fondant au chocolat & sa chantilly maison

SPONGE CAKE pistache / citron
Êtes-vous prêts à faire la vaisselle ?



AÏOLI 2€

SAUCES MAISON 3€

ROQUEFORT

POIVRE

SECRÈTE

Inspirée de la sauce des grandes brasseries
parisiennes

AMUSES-SORTS



OU



OU



Suppléments 4€ : Pan Tomato
 Patatas Bravas

ENTRÉES

GOURMERLIN * Salade
Magret séché maison, gésiers de canard, lardons, oeuf & croûtons

PAIN-CANTATION
Brioche perdue à la truite saumonée fumée & sa crème de chèvre / Ciboulette

COUPE DE FEU-FOLLET

Crème brûlée de champignon au foie gras

PLATS

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

TART'AVALLON * Tartare de boeuf préparé à l'asiatique
Boeuf (180g), oeuf, sauce soja, oignons, coriandre, citron vert, sauce teriyaki, huile & graines de sésame

TREVOR EN CAVALE * Cuisse de grenouille en persillade

EXCALIBURGER * Burger
Boeuf haché (150g) OU poulet, bloc de foie gras, Comté AOP, oignons confits & crème de balsamique

VIANDE-GARDIUM LEVIOSA * Bavette 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 revisité & sa crème de mascarpone maison

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
& ses petits délices



Prix nets TTC, service compris



NOVICES

Jusqu'à 8 ans

BOISSONS

Sirop 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



NOS POTIONS

alcoolisées

HERBALIS

Musjito » 7€

Muscat (6cl)
Sucre de canne
Perrier
Menthe & citron

DESIDERIUM

Pornstar » 9€

Vodka (4cl)
Fruit de la passion
Sirop de vanille
Prosecco
Citron vert

AQUARIS

Ginette » 9€

Gin (4cl)
Purée de fraise
Citron vert
Schweppes Agrumes

3/4

tg » 9€

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

VIRIDIUM

Mojito » 8.50€

Rhum (4cl)
Angustura
Sucre de canne
Perrier
Menthe & citron

INSULA

Pina Colada » 9€

Rhum brun (2cl)
Rhum blanc (2cl)
Crème de noix de coco
Jus d'ananas

TROPICUM

Coco Frost » 9€

Vodka (3cl)
Cachaça (3cl)
Crème de noix de coco
Ananas

SOLARIS

Aperol Spritz » 9€

Aperol (2cl)
Prosecco (4cl)
Tonic

FRUCTALIUM

Mojito fruité » 9€

Rhum (4cl)
Angustura
Sucre de canne
Perrier
Menthe & citron
Fruit frais du jour

SPIRITUS

Cuba Libre » 9€

Rhum blanc (5cl)
Coca Cola
Citron vert

MAGNATUS

Caïpirinba » 9€

Cachaça (6cl)
Sucre
Citron vert

FLORALIA

Saint Germain » 9€

Liqueur St Germain (4cl)
Prosecco (6cl)
Eau gazeuse

Non alcoolisées

VIRIDIUM

Mojito » 7€

Jus de pomme
Sucre de canne
Perrier
Menthe & citron

VENENA

Coluberry » 7€

Jus de framboise
Sirop de fraise
Perrier
Orangina
Citron jaune

INSULA

Pina Colada » 7.50€

Crème de noix de coco
Jus d'ananas
Citron vert

FRUCTALIUM

Mojito fruité » 7€

Jus de pomme
Sucre de canne
Perrier
Menthe & citron
Fruit frais du jour

AMORIA

Rose Lover » 7.50€

Purée de framboise
Sirop de fleur de sureau
Perrier
Citron vert

ESTIVALIUM

Tropical » 7.50€

Jus d'ananas
Jus d'orange
Sucre de canne
Purée de passion
Citron vert

ARDORIS

Passionnate » 7€

Thé à la pêche
Purée de passion
Perrier
Citron vert

DULCARIA

Planteur Coco » 7.50€

Crème de noix de coco
Sirop de passion
Jus d'ananas
Citron vert



SOFTS

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

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€
<i>(4cl Whisky)</i>	



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€		
<i>Grenadine • Citron • Pêche • Fraise • Cerise (2cl)</i>			



GLACÉS

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

VINS au verre ou au pichet

Rosé	<u>MAS CAMPS</u>	IGP Côtes Catalanes			
Rouge	<u>MAS CAMPS</u>	AOP Côte du Roussillon			
Blanc	<u>MAS CAMPS</u>	Côtes Catalanes			
🍷 (12,5cl)	3.20€	🍷 (25cl)	4.50€	🍷 (50cl)	7.50€

BLANCS à la bouteille (75cl)

Excellence de Saint-Laurent - <u>AOP Saint Cebian</u>	16.90€
Côté Floral <u>Domaine Lafage</u> - <u>IGP Côtes Catalanes</u>	21.70€
Cuvée Elise <u>Domaine Piquemal</u> - <u>IGP Côtes Catalanes</u>	22.30€
Cuvée Cadireta <u>Domaine Lafage</u> - <u>IGP Côtes Catalanes</u>	23.10€

ROSÉS à la bouteille (75cl)

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

ROUGES à la bouteille (75cl)

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

APÉRITIFS

LE VERRE	3.90€
Muscato (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°)			
Adjuvant (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)	