VINS*

	12cl	37.5cl	75cl
Blanc			
CHABLIS – DOMAINE DE VERGER - 2022	8 €	25 €	40 €
Rouge			
PESSAC LÉOGNAN – CHÂTEAU COQUILLAS 2021	9 €	24 €	44 €
ST EMILION GRAND CRU – CHATEAU CHANTE ALOUETTE - 2021	9 €		48 €
CÔTE DE BORDEAUX - L'ORANGERIE DE CARIGNAN 2022	5 €	15 €	24 €
Rosé			
CÔTES DE PROVENCE – LA PROMENADE - 2023	6 €		24 €

***DE NOMBREUSES AUTRES BOISSONS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES AU BAR**

SOFTS*

Coca-cola (33cl) **3.50€**	Sirop à l'eau (25cl) **1.50€**
Coca-cola zéro (33cl) **3.50€**	Jus de fruits Compal (20cl) **3.00€**
Orangina (33cl) **3.50€**	Fuztea (33cl) **3.50€**
Limonade Ogeu (33cl) **3.50€**	Perrier (33cl) **3.50€**
Ogeu intense (25cl) **3.50€**	

LA BRASSERIE DU M

Du Lundi au Vendredi

LE MIDI DE 12H À 14H

LE SOIR DE 19H À 22H

Le Samedi

LE SOIR DE 19H À 22H

LE BAR DU M

Du Lundi au Vendredi

8H À 23H

Le Samedi

DE 17H À 22H

Happy hour de 17h à 20h

La Brasserie du M
83 Av. John Fitzgerald Kennedy | 33700 Mérignac
05 56 12 99 99 | hotelm-merignac.com

«Il n’y a pas de bonne cuisine si, au départ, elle n’est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée».

PAUL BOCUSE

LA BRASSERIE DU M

LA BRASSERIE DU M

83 Avenue John Fitzgerald Kennedy

33700 MERIGNAC

+ 33 (0)5 57 53 21 22

www.hotelm-merignac.com/fr/

LES FORMULES DU MIDI

- LA FORMULE ENTRÉE / PLAT OU PLAT/ DESSERT : 24 €
- LA FORMULE ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 29€
- LE PLAT DU JOUR : 18 €

LES ENTRÉES

ŒUF FAÇON MEURETTE 8 €

Œuf poché traditionnel, sauce au vin rouge, lardons et croûtons dorés.

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET CUMIN V GF 8 €

Velouté onctueux parfumé au cumin, graines de courges croustillantes.

RAVIOLE OUVERTE DE CHAMPIGNONS ET FOIE GRAS 9 €

(+ 1 € avec la formule du midi)

Feuillet de pâte fraîche sur une poêlée de champignons de saison à l'ail et aux herbes fraîches, accompagné d'une escalope de foie gras poêlée et d'une légère émulsion parfumée.

TRIO DE BLINIS AU SAUMON FUMÉ 8 €

Trois blinis moelleux à la crème d'aneth citronnée, garnis de saumon fumé et d'œufs de saumon.

CAILLE RÔTIE & POIRE AU PORTO 10 €

(+ 2 € avec la formule du midi)

Tarte sablée aux filets de caille rôtis et poire pochée au porto, nappée d'une émulsion à la noisette.

V = Végétarien VEG = Végan GF = Sans Gluten

Tous nos prix sont en euros et le service est compris.
Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos produits sont sourcés à proximité de la région bordelaise. On s'éloigne parfois afin de vous faire découvrir des produits uniques autour du monde.

Nous vous proposons une cuisine faite avec des produits de saison.

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits issus de l'agriculture biologique et / ou de circuit court.

LES BOISSONS

LES BIÈRES PRESSION :

Belharra blonde	25cl	4,00 €	50cl	7 €
Belharra Blanche	25cl	4,50 €	50cl	7,50 €
Belharra IPA	25cl	5 €	50cl	8 ,50€

LES SOFTS :

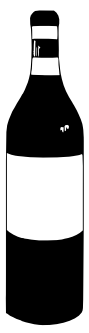
Coca cola	33 cl	3,50 €	**Sirop à l'eau**	25 cl	1,50 €
Coca cola zéro	33 cl	3,50 €	**Jus de fruits Compal**	20 cl	3 €
Orangina	25 cl	3,50 €	**Fuztea**	33 cl	3,50 €
Kaskad Tonic	20 cl	3,50 €	**Ogeu Gazeuse**	33 cl	2,50 €
Limonade Ogeu	33 cl	3,50 €			

Ogeu Plate	50 cl	3 €	1L	5 €
Ogeu Gazeuse	50 cl	3 €	1L	5 €

LES BOISSONS CHAUDES :

Expresso	2 €	**Décaféiné**	2 €
Double expresso	3 €	**Café crème**	2,40 €
Café noisette	2,20 €	**Cappuccino**	3 €
Chocolat Chaud	3 €	**Thé / Infusion**	3 €
Frappuccino	4 €	**Irish coffee**	10 €

Une sélection de vins de prestige est disponible sur demande.



À PARTAGER

SAUCISSON DU SUD-OUEST	5 €
PÂTÉ DU SUD-OUEST	6,50 €
PLANCHE CHARCUTERIE	15 €
PLANCHE MIXTE Planche charcuterie fromage	20 €

M

LES PLATS

AGNEAU FONDANT FAÇON TAJINE GF 19 €
(+ 1 € avec la formule du midi)
Mijoté d'agneau aux citrons confits, olives, épices douces et ses légumes.

LE BURGER DU M 18 €
Pain bun artisanal, steak français (env. 150 g), cheddar maturé 12 mois, pickles de cornichons, compotée d'oignons, salade, tomates fraîches et sauce secrète du M servi avec frites croustillantes.

FAUX-FILET FRANÇAIS (250G) 21 €
(+ 3 € avec la formule du midi)
≈ 250G - Pièce de bœuf de nos régions accompagnée de sauce à l'échalote, frites et salade verte.

CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON GF 18 €
Cuisse de canard confite 13 heures, à la peau croustillante, servie avec une mini-citrouille rôtie et un crémeux de courge.

NOIX DE SAINT-JACQUES & RISOTTO AU CHORIZO GF 20 €
(+ 2 € avec la formule du midi)
Noix de Saint-Jacques snackées sur un risotto crémeux au chorizo, parsemé d'éclats croustillants.

PAVÉ DE SAUMON RÔTI & ÉPINARDS GF 18 €
Pavé de saumon rôti, à la peau croustillante, accompagné d'épinards frais sautés au beurre et à l'ail.

V = Végétarien VEG = Végan GF = Sans Gluten

Tous nos prix sont en euros et le service est compris.
Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES PLATS

WOK DE MAGRET DE CANARD 18 €

Nouilles de blé sautées, émincés de magret (env. 150 g) et légumes croquants, relevés de coriandre et d'éclats de cacahuètes torréfiées.

WOK DE LÉGUMES CROQUANTS VEG 18 €

Nouilles de blé, légumes frais de saison, sauce soja, relevé de coriandre et d'éclats de cacahuètes torréfiées.

LES SALADES

LA LANDAISE GF 19 €

Mesclun, tomates cerises, tomates confites, gésiers et toast de foie gras.

LA CÉSAR 18 €

Salade romaine, poulet croustillant, œuf dur, tomates séchées et confites, copeaux de parmesan, oignons frits, croûtons et sauce César.

LES PIZZAS

LES BASES TOMATE :

LA REINE 18 €

Jambon blanc, mozzarella champignons et origan

LA VÉGÉTARIENNE V 18 €

Mozzarella, aubergines, courgettes et artichauts

LES BASES CRÈME :

LA 4 FROMAGES V 18 €

Mozzarella, taleggio, gorgonzola et comté

LA NORVÉGIENNE 18 €

Saumon, mozzarella, crème d'aneth et citron confit

LA CHÈVRE V 18 €

Chèvre, mozzarella, miel et mâche

Une sélection exclusive imaginée par le Chef Vincent Laignel.

LE MENU PITCHOUNE 12€

JUSQU'A 12 ANS

PLATS

Steak haché, frites

OU

Poulet Crispy, frites

DESSERTS

Boule de glace

Vanille, chocolat, café, strataciella, pistache...

OU

Compote de pomme

OU

Yaourt

BOISSONS

Sirop à l'eau au choix

Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche

LES DESSERTS

DESSERTS MAISON DU M 8 €
Présentation en vitrine

ASSIETTE DE FROMAGE 10 €

LE CAFÉ GOURMAND 10 €

Tous nos prix sont en euros et le service est compris.

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.