

LES ENTRÉES

Mozzarella Panée 8€

Mozzarella panée, légumes de saison



Velouté Dubarry 8€

Velouté crémeux à base de chou-fleur



Tataki de Thon 8€

Thon mariné, sauce soja, gingembre, wakamé, mayonnaise maison au wazabi



6 escargots de Bourgogne 8€

Escargots IGP, sauce beurre d'escargot



Œuf florentine 8€

Œuf poché, épinards frais, sauce Mornay, parmesan, herbes fraîches



Os à moelle 8€

Os à moelle IGP, fleur de sel de Guérande



Cannelloni maison de saumon fumé 8€

Crème au fromage frais, concombre, piment d'Espelette



Chipirons frits 8€

Sauce caraïbes pimentée



LES SALADES

Ave Caesar 17€

Poulet crispy, cœur de romaine, écailles de parmesan, tomates cerises, émietté d'œuf dur, croûtons, sauce Caesar

La Belem 17€

GF

Crevettes Panko, chipirons snackés, guacamole, tomates cerises, tomates séchées, suprêmes d'agrumes (pamplemousse, orange), mesclun, croûtons, sauce thaï

La Végé Party 17€

V | Veg | GF

Granola salé, mesclun, tomates cerises, tomates séchées, chips de fruits de saison, croûtons, guacamole, suprêmes d'agrumes (pamplemousse, orange), pop-corn.

LES FORMULES DÉJEUNER

Entrée – Plat ou Plat – Dessert | 23€

Entrée – Plat – Dessert | 28€

Selon sélection indiquée par le sigle

Suggestion du chef | 17€

LES PLATS

Travers de porc cuisson basse température 17€

Travers de porc, sauce BBQ maison, potatoes aux épices



Gnocchis à la joue de bœuf confite 17€

Gnocchis à la joue de bœuf, olives de Kalamata



Fish and chips 17€

Pavé de cabillaud, sauce tzatziki



Burger du M 17€

Pain burger boulanger, steak Black Angus, sauce fromagère, pickles de cornichons, tomates, salade, frites



Cuisse de canard confite maison 17€

Cuisse de canard, pommes grenailles persillées, échalotes confites



Foccacia aux légumes 17€

V | Veg | GF

Tagliatelles de légumes marinés, crème de chèvre frais, olives de Kalamata



Entrecôte maturée 250g 23€

Frites, salade, une sauce maison au choix : poivre, BBQ, sauce fromagère

Mont d'or à partager 34€

Assiette de charcuterie, pommes grenailles

Supplément légumes de saison 4€

LES DESSERTS

Desserts du M 8€

Assiette de fromage 10€

Café gourmand 10€

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

Le registre des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos prix sont en euros, service compris.

L'origine de nos viandes est indiquée à l'entrée du restaurant.

V Végétarien
VEG Vegan
GF Sans gluten



LES PIZZAS ✨

Les bases tomate

Martine 15€

Mozzarella, jambon blanc, champignons, olives Kalamata, origan et basilic

Maïté 17€

Jambon sec Maison Sajous, gésiers confits, chips de poitrine de porc des Pyrénées, tomme des Pyrénées, oignons rouges et roquette

Marcel 17€

Poivrons grillés et marinés, courgettes et aubergines grillées et marinées, oignons frits, basilic frais

Marius 18€

Pesto maison, poivrons grillés, anchois, oignons rouges, olives Kalamata et mozzarella

Les bases crème

Maurice 18€

Truite des Pyrénées de Gravlox, mozzarella, crème balsamique mangue et roquette

Micheline 18€

Mozzarella, gorgonzola, tomme des Pyrénées, parmesan et roquette

Muriel 15€

Chèvre, jambon blanc, miel des Pyrénées, olives Kalamata et mozzarella

Marie-Thérèse 18€

Emincés de poulet, champignons en persillade, mozzarella

LE MENU PITCHOUNE 12€

PLAT

Gnocchis

Steak haché, frites
Poulet crispy, frites

DESSERT

Boule de glace

Vanille, chocolat, café, stracciatella, pistache, fraiche...

Compote de pommes

Yaourt

BOISSON

Sirop (citron, fraise, grenadine, menthe, pêche)

PIZZA DU MOMENT

Montaine 18€

Reblochon, crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons et emmental

**Pizza du moment : l'hiver dans votre assiette
avec du reblochon fondant**

À PARTAGER

Planche mixte 20€

Planche mixte charcuterie et fromage

Déclinaison d'entrée 20€

Chipirons frits
Tataki de thon
Mozzarella Panée
Crevettes Panko

VINS BLANCS

2019 - Côtes de Bourg Château Mercier	12cl 37,5cl 75cl	- - 30€
2022 - Entre deux mers Château de l'Aubrade		7€ 13€ 25€
2022 - Chablis Domaine le Verger		8€ - 40€
2022 - Pessac Léognan Château Coquillas		9€ - 46€
2022 - Côtes de Gascogne Villa Dria - Jardin Secret		7€ - 28€
2018 - Rully Clos Monopole Domaine de la folie		- - 44€
2017 - Bourgogne Domaine Jobard		- - 75€

VINS ROUGES

2019 - Montagne Saint-Emilion La Petite Tour	12cl 37,5cl 75cl	- - 38€
2020 - Pessac Léognan Le Coquillas		9€ 24€ 46€
2018 - Medoc cru bourgeois supérieur Château Lousteauneuf		- - 58€
2021 - Chinon La Cuisine de ma Mère		- - 39€
VIN MÉTHODE NATURE 2020 - Ventoux Domaine de la Massane R		8€ - 36€
Empreintes - AB 2020 - Bourgueil Clos de l'Abbaye		7€ - 39€
2017 - Bourgogne Les Charmes de Daix		- - 70€

VIN ROSÉ

2022 - Côtes de Provence Esprit Gassier - AB	12cl 37,5cl 75cl	7€ - 26€
--	----------------------	--------------

CHAMPAGNE & PROSECCO

Prosecco - Riccadonna Esprit Nature	12cl 37,5cl 75cl	7€ - 29€
Champagne - Haton Jean-Noël Brut Réserve		14€ - 60€
Champagne - Haton Jean-Noël Blanc de Blancs		- - 95€

COCKTAILS

Apérol Spritz (18cl)	12€
Lillet Tonic (18cl)	12€
Mojito (12cl)	12€
Gin Tonic (14cl)	12€
Americano (6cl)	10€

APÉRITIFS

Martini Blanc / Rouge (6cl)	6€
Lillet Blanc / Rouge (6cl)	6€
Ricard (6cl)	6€
Porto rouge (6cl)	7€
Campari (6cl)	7€
Kir (6cl)	7€
Kir pétillant (6cl)	12€

DIGESTIFS

Get 27 (6cl)	7€
Get 31 (6cl)	7€
Limoncello (6cl)	7€
Bailey's (6cl)	6€

GIN

Bombay Sapphire (4cl)	10€
Hendrick's (4cl)	12€

RHUMS

Diplomatico (4cl)	12€
Zacapa 23 ans d'âge (4cl)	15€

WHISKIES

Chivas Regal 12 ans d'âge (4cl)	12€
Jack Daniel's (4cl)	10€
Talisker 10 ans d'âge (4cl)	12€
Lagavulin 16 ans d'âge (4cl)	15€
Clan Campbell (4cl)	8€
Baby Clan Campbell (2cl)	5€

COGNAC & ARMAGNAC

Bas - Armagnac Domaine Tariquet VSOP (4cl)	10€
---	-----

Tous nos prix sont en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. HVE Haute Valeure

demeter

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Mojito (14cl) **6€**

Punch sans alcool (14cl) **6€**

BIÈRES

Bière pression Belharra blonde

(25cl) | **3.80€** (50cl) | **6.00€**

Bière pression Belharra blanche

(25cl) | **4.20€** (50cl) | **7.00€**

Bière pression Belharra IPA

(25cl) | **4.50€** (50cl) | **8.00€**

Supplément Picon 1€

EAUX MINÉRALES

Abatilles plate ou gazeuse (100cl) **5.00€**

Abatilles plate ou gazeuse (50cl) **4.00€**

Perrier (50cl) **3.50€**

SOFTS

Jus de fruits (20cl) **2.90€**

Orange, ananas, abricot, pomme ou tomate

Sodas (25cl) **3.50€**

Orangina, Limonade,

Coca-Cola (33cl) **3.50€**

Coca-Cola Zéro (33cl) **3.50€**

Sirop à l'eau (25cl) **1.50€**

BOISSONS CHAUDES

Expresso **1.80€**

Décaféiné **1.80€**

Double expresso **3.00€**

Café crème **2.40€**

Café noisette **2.10€**

Cappuccino **3.00€**

Chocolat chaud **3.00€**

Thé, infusion **3.00€**

DE SAISON (TOUT LE TEMPS)

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits issus de l'agriculture biologique et / ou en circuit court. Nos menus changent au fil des saisons.

FAIT MAISON

Chez nous, pas d'assemblage, que du savoir-faire !

UN SOURCING PRODUIT MINUTIEUX

Nos produits sont sourcés à proximité de Bordeaux. Parfois, on s'éloigne un peu pour vous faire connaître des produits uniques que l'on n'a pas en France.



Retrouvez l'ensemble de nos **suggestions du moment** sur l'ardoise.

Une sélection de **vins** de **prestige** est disponible sur demande.



Tous nos prix sont en euros, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

La Brasserie du M

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



STARTERS

Breaded Mozzarella 8€

Breaded Mozzarella, seasonal Vegetables



Velouté Dubarry 8€

Creamy Cauliflower Soup



Tune Tataki 8€

Tuna Tataki, Soy Marinade, Ginger, Wakame, Homemade Wasabi Mayonnaise



6 Burgundy Snails 8€

IGP Snails, Escargot Butter Sauce



Eggs Florentine 8€

Poached Egg, Fresh Spinach, Mornay Sauce, Parmesan, Fresh Herbs



Bone Marrow 8€

IGP Bone Marrow, Guérande Sea Salt



Homemade Smoked Salmon Cannelloni 8€

Fresh Cheese Cream, Cucumber, Espelette Pepper



Fried Baby Squid 8€

Spicy Caribbean Sauce



SALADS

Ave Caesar 17€

Crispy chicken, romain lettuce, parmesan flakes, cherry tomatoes, herbal croutons, Caesar sauce

La Belem 17€

GF

Prawn, smoked salmon, avocado, cherry tomatoes, grapefruit, lamb's lettuce, citrus sauce

The Vege Party salad 17€

V | Veg | GF

Salted granola, mesclun, avocado, cherry tomatoes, seasonal fruit, popcorn

LUNCH PACKAGES

Starter – Main Course or Main Course – Dessert | 23€

Starter – Main Course – Dessert | 28€

according to the selection indicated by the acronym

Chef's Special | 17€

LES PLATS

Slow-Cooked Pork Ribs 17€

Pork Ribs, Homemade BBQ Sauce, Spiced Potatoes



Gnocchi with Braised Beef Cheeks 17€

Gnocchi with Braised Beef Cheeks and Kalamata Olives



Fish and chips 17€

Cod Steak with Tzatziki Sauce



M Burger 17€

Boulangier-style Burger Bun, Black Angus Steak, Cheese Sauce, Pickles, Tomatoes, Lettuce, Fries



Homemade Confit Duck Leg 17€

Duck Leg, Herb-Seasoned New Potatoes, Caramelized Shallots



Focaccia with vegetables 17€

V | Veg | GF

Marinated vegetable tagliatelle, fresh goat cheese cream, Kalamata olives.



250g dry-aged ribeye steak 23€

Fries, salad,
A homemade sauce of your choice: pepper, BBQ, or cheese sauce

Mont d'Or's cheese to share 34€

Charcuterie platter, baby potatoes

Seasonal vegetables (extra) 4€

DESSERTS

M's desserts 8€

Cheese platter 10€

Gourmet coffee 10€

We offer you an entirely homemade cook that respects the producers and their products with a menu that changes every season.



All of our prices are in €, service included.

The allergen register is available on request.

L'origine de nos viandes est indiquée à l'entrée du restaurant.

V Vegetarian
VEG Vegan
GF Gluten free



PIZZAS ✨

Tomato Bases

Martine 15€

Mozzarella, ham, mushrooms, Kalamata olives, oregano, basil

Maïté 17€

House-cured dry ham, confit gizzards, crispy pork belly chips from the Pyrenees, Pyrenees cheese (Tome), red onions, arugula

Marcel 17€

Grilled and marinated peppers, grilled and marinated zucchini and eggplant, fried onions, fresh basil

Marius 18€

Homemade pesto, grilled peppers, anchovies, red onions, Kalamata olives, mozzarella

Cream Bases

Maurice 18€

Trout from the Pyrenees gravlax, mozzarella, balsamic mango cream, and rocket

Micheline 18€

Mozzarella, gorgonzola, Pyrenean tomme, parmesan, and rocket

Muriel 15€

Goat cheese, white ham, Pyrenean honey, Kalamata olives, and mozzarella

Marie-Thérèse 18€

Sliced chicken, mushrooms in parsley sauce, and mozzarella

CHILDREN'S MENU 12€

MAIN DISHES

Gnocchi

Beef patty, fries

Crispy chicken, fries

DESSERTS

Scoop of ice cream

(vanilla, chocolate, coffee, stracciatella, pistachio, strawberry...)

Apple compote

Yogurt

DRINKS

Syrup (lemon, strawberry, grenadine, mint, peach)

PIZZA DU MOMENT

Montaine 18€

Reblochon, sour cream, potatoes, bacon, onions, Emmental

Current pizza: Winter on your plate with melting Reblochon cheese.

À PARTAGER

Charcuterie Plate 20€

Mixed charcuterie and cheese board

Starter variations 20€

Fried Chipirons

Tuna Tataki

Breaded Mozzarella

Panko Shrimp

WHITE WINES

12cl | 37,5cl | 75cl

2019 - Côtes de Bourg

Château Mercier

- | - | 30€

2022 - Entre deux mers

Château de l'Aubrade

7€ | 13€ | 25€

2022 - Chablis

Domaine le Verger

8€ | - | 40€

2022 - Pessac Léognan

Château Coquillas

9€ | - | 46€

2022 - Côtes de Gascogne

Villa Dria - Jardin Secret

7€ | - | 28€

2018 - Rully Clos Monopole

Domaine de la folie

- | - | 44€

2017 - Bourgogne

Domaine Jobard

- | - | 75€

RED WINES

12cl | 37,5cl | 75cl

2019 - Montagne Saint-Emilion

La Petite Tour

- | - | 38€

2020 - Pessac Léognan

Le Coquillas

9€ | 24€ | 46€

2018 - Medoc cru bourgeois supérieur

Château Lousteauneuf

- | - | 58€

2021 - Chinon

La Cuisine de ma Mère

VIN MÉTHODE NATURE

2020 - Ventoux

Domaine de la Massane R

8€ | - | 36€

Empreintes - AB

2020 - Bourgueil

Clos de l'Abbaye

7€ | - | 39€

2017 - Bourgogne

Les Charmes de Daix

- | - | 70€

ROSÉ WINES

12cl | 37,5cl | 75cl

2022 - Côtes de Provence

Esprit Gassier - AB

7€ | - | 26€

CHAMPAGNE & PROSECCO

12cl | 37,5cl | 75cl

Prosecco - Riccadonna

Esprit Nature

7€ | - | 29€

Champagne - Haton Jean-Noël

Brut Réserve

14€ | - | 60€

Champagne - Haton Jean-Noël

Blanc de Blancs

- | - | 95€

COCKTAILS

Apérol Spritz (18cl) 12€

Lillet Tonic (18cl) 12€

Mojito (12cl) 12€

Gin Tonic (14cl) 12€

Americano (6cl) 10€

APPETIZERS

Martini Blanc / Rouge (6cl) 6€

Lillet Blanc / Rouge (6cl) 6€

Ricard (6cl) 6€

Porto rouge (6cl) 7€

Campari (6cl) 7€

Kir (6cl) 7€

Kir pétillant (6cl) 12€

DIGESTIVES

Get 27 (6cl) 7€

Get 31 (6cl) 7€

Limoncello (6cl) 7€

Bailey's (6cl) 6€

GIN

Bombay Sapphire (4cl) 10€

Hendrick's (4cl) 12€

RUMS

Diplomatico (4cl) 12€

Zacapa 23 ans d'âge (4cl) 15€

WHISKIES

Chivas Regal 12 ans d'âge (4cl) 12€

Jack Daniel's (4cl) 10€

Talisker 10 ans d'âge (4cl) 12€

Lagavulin 16 ans d'âge (4cl) 15€

Clan Campbell (4cl) 8€

Baby Clan Campbell (2cl) 5€

COGNAC & ARMAGNAC

Bas - Armagnac Domaine Tariquet VSOP (4cl) 10€

All of our prices are in €, service included.

Drinking too much alcohol can harm your health.

HVE Haute Valeure Environnementale

DÉMÉTER Qualité Biodynamique Certifiée

demeter

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Mojito (14cl) **6€**

Punch sans alcool (14cl) **6€**

BEERS

Bière pression Belharra blonde

(25cl) | **3.80€** (50cl) | **6.00€**

Bière pression Belharra blanche

(25cl) | **4.20€** (50cl) | **7.00€**

Bière pression Belharra IPA

(25cl) | **4.50€** (50cl) | **8.00€**

Supplément Picon 1€

MINERAL WATERS

Abatilles plate ou gazeuse (100cl) **5.00€**

Abatilles plate ou gazeuse (50cl) **4.00€**

Perrier (50cl) **3.50€**

SOFTS

Jus de fruits (20cl) **2.90€**

Orange, ananas, abricot, pomme ou tomate

Sodas (25cl) **3.50€**

Orangina, Limonade,

Coca-Cola (33cl) **3.50€**

Coca-Cola Zéro (33cl) **3.50€**

Sirop à l'eau (25cl) **1.50€**

HOT DRINKS

Expresso **1.80€**

Décaféiné **1.80€**

Double expresso **3.00€**

Café crème **2.40€**

Café noisette **2.10€**

Cappuccino **3.00€**

Chocolat chaud **3.00€**

Thé, infusion **3.00€**

SEASONAL (ALL THE TIMES)

We make a point of working with product from organic farming and / or short circuit. Our menus change with the seasons

HOMEMADE COOKING

Here, no assembly, only know how.

CAREFUL PRODUCT SOURCING

Our products are sourced near Bordeaux. Sometimes we take a step back to make you discover unique products.



Find all of our **currents suggestions** on the **board**

A selection of **prestigious wines** is available on **request**



Tous nos prix sont en €, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

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

