

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 – PETIT CORBIN D’ESPAGNE - 2020	9 €		44 €
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€	



Du Lundi au Vendredi

LE MIDI DE 12H À 14H

LE SOIR DE 19H À 22H

Le Samedi

LE SOIR DE 19H À 22H



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

83 Avenue John Fitzgerald Kennedy
33700 MERIGNAC

+ 33 (0)5 56 12 99 99

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 MIMOSA MARINÉ **V** 8 €

Le classique revisité façon Thaï.

GASPACHO ENSOLEILLÉ **VEG** 7 €

Velouté de carottes jaunes, gingembre et lait de coco.

TATAKI DE BŒUF 8 €

Pièce de bœuf juste saisie l'espace d'un instant, marinée et relevée d'une mayonnaise au wasabi avec éclats de noisettes torréfiées.

CHOU GOURMAND 8 €

Chou au saumon fumé maison et avocat, crème citronnée et aneth.

FRITURE DE CHIPIRONS ET SAUCE DU M 8 €

Chipirons frits, mayonnaise, blanc d'œuf, cornichon et cerfeuil.

CARPACCIO DE ST JACQUES 9 €

(+ 1 € avec la formule du midi)

Carpaccio de St Jacques aux agrumes.

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.



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 BOISSONS

LES PLATS

LES BIÈRES PRESSION :

Belharra blonde	25cl	3,80 €	50cl	6 €
Belharra Blanche	25cl	4,20 €	50cl	7 €
Belharra IPA	25cl	4,50 €	50cl	8 €

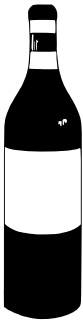
LES SOFTS :

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	1, 80 €	Décaféiné	1,80 €
Double expresso	3 €	Café crème	2,40 €
Café noisette	2,10 €	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

PLANCHE MIXTE 20 €
Planche charcuterie fromage



RAVIOLES ÉPINARD RICOTTA 18 €

Ravioles farcies épinard et ricotta, quenelle de crème d’Isigny, roquette, tomates confites, huile d’olivre extra vierge et éclats de noisettes.

PAVÉ DE SAUMON RÔTI ET DÉCLINAISON DE LÉGUMES D’ÉTÉ 18 €

Courgettes, carottes, aubergines, échalotes et persillade – sauce aux herbes du chef.

POKE BOWL AU THON 18 €

Riz à sushi, thon albacore, fèves de soja, chou rouge mariné, ananas, wakame, grenades.

ESCALOPE MILANAISE 21 €

(+ 3 € avec la formule du midi)
Escalope de veau panée (160gr), linguine au pesto verde (basilic).

BAVETTE GF 23 €

(+ 5 € avec la formule du midi)
≈ 250G - Pièce de bœuf de nos régions, sélectionnée pour sa tendreté. Accompagnée de sauce chimichurri, frites et salade verte.

LE BURGER DU M 18 €

Pain buns artisanal, steak français (env. 150 g), cheddar mûré 12 mois, pickles de cornichons, compotée d’oignons, salade et tomates fraîches. Nappé de notre sauce secrète du M et servi avec des frites croustillantes.

BROCHETTE DE POULET MARINÉ ET CAPONATA 18 €

Cuisse de poulet montée en brochette, brunoise de légumes du soleil (poivrons, tomates, oignons rouges).

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.

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.

CLUB SANDWICH POULET DU M

18 €

Accompagné de frites salade.

BAGEL AU SAUMON FUMÉ

18 €

Saumon fumé, fromage frais à l’aneth, pickles maison et roquette. Pain bagel aux graines toasté, concombre, avocat, tomate séchée. Accompagné de frites, salade.

Une sélection exclusive imaginée par
le Chef Vincent Laignel.

LE MENU PITCHOUNE 12 €

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

LA BELEM

GF

18 €

Mesclun, saumon fumé maison, crevettes, segments d’agrumes, avocat et tomates cerises

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

LES DESSERTS

DESSERTS MAISON DU M

8 €

Présentation en vitrine

ASSIETTE DE FROMAGE

10 €

LE CAFÉ GOURMAND

10 €