

## Petit Plates

Tous les jours de midi à 20h / Every day from noon till 8pm

Tartine avocat, radis et coriandre 7€   
Avocado, radish and coriander toast

Houmous, huile d'olive & pain pita 7€   
Hummus, olive oil & pita bread

Petit assortiment jambon - fromage 9€  
Small selection of ham and cheese

Camembert rôti (150g) 10€   
Baguette toastée à l'ail et au thym  
Roasted camembert cheese (150g)  
Toasted baguette with garlic and thyme

Brochettes Yakitori sésame coriandre 10€  
Yakitori skewers with sesame and coriander

Crevettes croustillantes et sauce chili douce 9€  
Crispy shrimps and sweet chili sauce

Mini traditionnel Croque Monsieur 6€  
Mini traditional Croque Monsieur

## Entrées, Salades et Sandwichs Starters, Salads and Sandwiches

Poireaux grillés, vinaigrette au miso blanc et pignons de pin 11€    
Grilled leeks, white miso vinaigrette and pine nuts

Salade Caesar au poulet grillé\* (petite portion) 22€ (17€)  
Grilled Chicken Caesar salad (small portion)

Club Sandwich\* 22€  
Tomate, œuf, poulet, bacon, iceberg  
Bacon and chicken Club Sandwich with tomato and egg

Fish & Chips, sauce tartare 22€  
Fish & Chips, tartare sauce

Burrata crémeuse, potimarron rôti, condiment à la châtaigne 17€   
Creamy burrata with roasted pumpkin and chestnut condiment

Quinoa bowl à la crevette et légumes croquants aux saveurs d'Asie 17€   
Quinoa bowl with shrimps and crunchy Asian flavors vegetables

\*Un supplément de 2€ sera appliqué pour la version au saumon fumé

\*Supplement of 2€ will be charged for smoked salmon versions

# Plats Mains

Entrecôte de nos régions, sauce béarnaise, panais rôti au beurre 39€  
Entrecote from our regions, béarnaise sauce, roasted parsnips with butter

Pavé d'esturgeon (pêche française), beurre aux agrumes, fenouil cru & cuit 36€  
Sturgeon steak (french fishing) in citrus butter with raw and cooked fennel

Carré d'agneau en croûte de pistaches et herbes fraîches 39€  
pressé de pommes de terre, chutney aux oignons  
Rack of lamb in pistachio crust and fresh herbs  
pressed potatoes and onion chutney

Polenta croustillante et ses petits légumes fondants, crème herbacée 19€    
Crispy polenta with its tender vegetables and herbaceous cream

Ravioles truffées, crème al tartufo & chips de pancetta 36€  
Truffled ravioli, tartufo cream and pancetta chips

Saint Jacques d'Erquy, risotto et bisque de crustacés 34€  
Scallops from Erquy, risotto and shellfish bisque

# Desserts Desserts

Pyramide Caramel Noix de Pécan 8€  
Caramel and Pecan Pyramid

Entremet caramel vanille intense 8€  
Intense Vanilla and Caramel Entremet

Panna cotta à la mangue 8€  
Mango panna cotta

Tartelette poire 8€  
Pear tartlet

Salade de fruits 6€  
Fruit salad

**le**  
**Scoop**  
by MERIDIEN

Sorbet citron et tuile à l'orange  
Lemon sorbet and orange lace biscuit

Glace caramel beurre salé mini sablé  
Salted butter caramel ice cream, mini shortbread

Sorbet à la fraise et meringue  
Strawberry sorbet and meringue

Glace au chocolat noir et menthe  
Dark chocolate and mint ice cream

1 boule 4,5€ / 2 boules 6€ / 3 boules 8€  
1 scoop 4,5€ / 2 scoops 6€ / 3 scoops 8€

Noisette, Marron, Vanille, Pistache  
Hazelnut, Chestnut, Vanilla, Pistachio