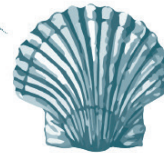


Le Mermoz






Place Jean-Mermoz 14640 VILLERS-SUR-MER
02 31 87 01 68 - www.restaurant-le-mermoz.fr

Cocktails

Le Mermoz <i>Pétillant, guignolet, griotte</i>	 12 cl	9.00 €
L'horizon <i>Pétillant, curaçao, cointreau</i>	 12 cl	9.00 €
Pays d'Auge <i>Crème de mûre et de cassis, Calvados, Cidre fermier Maertens</i>	 12 cl	9.90 €
La Ligne verte <i>Purée de pomme verte, calvados, pétillant</i>	 12 cl	10.00 €
Américano <i>Campari, Martini Rosso et dry</i>	 8 cl	10.00 €
Blue Lagoon <i>Vodka Éristoff 4 cl, curaçao bleu, jus de citron</i>	 8 cl	11.50 €
Gin Fizz <i>Gin Bombay Sapphire 4 cl, jus de citron jaune, sirop sucre de canne et tonic</i>	 18 cl	11.50 €
Lynchburg Lemonade <i>Whisky Jack Daniel's N°7 4 cl, Cointreau, quartiers et jus citron vert, cassonnade et limonade</i>	 18 cl	12.00 €
Suggestion du barman sur tableau		

AVEC ALCOOL

SANS ALCOOL

Coucher de soleil <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	 20 cl	6.80 €
Zen & K <i>Jus d'ananas, sirop de framboise et de fraise</i>	 20 cl	6.80 €
Méridien <i>Jus d'orange, sirop de cassis et de pomme verte</i>	 20 cl	6.80 €




Cidres, bières

Cidres du Pays d'Auge

Lieu Roussel - Maertens	 25 cl	 75 cl
Cidre Fermier AB	5.00 €	14.90 €
Jus de pomme	4.80 €	

Bières

Pression	 25 cl	 50 cl
1664 Blonde 5°	5.00 €	9.80 €
Grimbergen Blonde 6,6°	5.20 €	10.10 €
Panaché 5° <i>Bière blonde 1664 et limonade</i>	5.00 €	9.80 €
Monaco 6,6° <i>Panaché et sirop de grenadine</i>	5.30 €	10.20 €
Picon 18° Bière 1664 6,6°	5.60 €	10.80 €





Bouteilles		
Desperados 5,9°	 33 cl	6.90 €
Pelfort Brune 6,5°	 33 cl	6.90 €
1664 Blonde (sans alcool 0,04%)	 25 cl	5.80 €

Apéritifs

Kirs

Crème au choix : cassis, mûre, framboise, pêche		
Vin Blanc AOC Touraine <i>Sauvignon</i>	 12 cl	5.80 €
Pétillant AOC Vouvray Brut <i>Fouquet Bernard</i>	 12 cl	8.00 €
Royal Champagne Brut <i>Drappier cuvée Carte d'Or</i>	 15 cl	15.50 €
AB Cidre Brut <i>Lieu Roussel - Maertens</i>	 15 cl	5.70 €

Nos Spritz

Apérol <i>Apérol 4 cl, pétillant, eau gazeuse</i>	 18 cl	11.80 €
Saint-Germain <i>Liqueur Saint Germain 4 cl, pétillant, eau gazeuse</i>	 18 cl	11.80 €
Campari <i>Campari 4cl, pétillant, eau gazeuse</i>	 18 cl	11.80 €
Limoncello <i>Limoncello 4cl, pétillant, eau gazeuse</i>	 18 cl	11.80 €

Classiques

Pommeau de Normandie <i>Lieu Roussel - Maertens</i>	 10 cl	7.60 €
Porto Rouge ou blanc	 10 cl	6.50 €
Martini Rosso ou Blanco	 6 cl	6.20 €
Martini 6 cl - Tonic	 14 cl	7.80 €
Martini Gin <i>6 cl Martini Blanc et 2 cl Gin Bombay Sapphire</i>	 8 cl	10.50 €
Gin Bombay S. 4 cl - Tonic	 14 cl	10.50 €
Vodka Éristoff 4 cl - Orange	 14 cl	10.50 €
Campari	 6 cl	8.20 €
Campari 4 cl - Orange	 12 cl	8.50 €
Suze	 6 cl	5.00 €
Suze Cassis	 7 cl	6.50 €
Muscato de Rivesaltes AOC	 10 cl	6.30 €
Ricard ou Pastis 51	 2 cl	5.00 €
Perroquet, Tomate, Moresque	 3 cl	5.30 €

Whisky

Écossais	 4 cl	Américain	 4 cl
Clan Campbell 8.80 €		Jack Daniel's 9.80 €	
Chivas 12 ans 9.80 €		Irlandais	 4 cl
Aberlour 10 ans 9.80 €		Jameson 8.80 €	

Bulles

Pétillant Vouvray Bernard Fouquet

Méthode traditionnelle Brute


 12 cl **8.00 €**

 75 cl **42.00 €**

Champagne Domaine familial Drappier

Cuvée Carte d'Or extra brut

 15 cl **15.00 €**

 75 cl **73.00 €**

Vins blancs

Vin blanc du moment

Selon disponibilité, demander conseil à notre équipe

BOURGOGNE

Laforêt Chardonnay

Joseph Drouhin

Plein de vie ! Une bonne palette d'arômes et de saveurs

 15 cl

 45 cl

 75 cl

7.70 €

23.10 €

37.90 €

Saint-Véran

de Joseph Drouhin | Cépage chardonnay

Un vin riant, d'une grande fraîcheur ! Une grande rondeur, subtiles notes musquées

9.20 €

27.30 €

45.00 €

Chablis Vieilles Vignes

Domaine de Chaude Écuelle

Concentration des arômes avec une minéralité, finesse et élégance

9.90 €

28.70 €

49.00 €

LA LOIRE

Coteaux-du-Layon

Vin liquoreux / moelleux

 15 cl

 45 cl

 75 cl

6.60 €

18.80 €

31.00 €

Saint-Pourçain

Domaine de la Chinière

Vin blanc sec, fruité et frais

4.90 €

14.30 €

24.00 €

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine des Hautes Cottières

Vendangé à la main

5.20 €

15.20 €

25.00 €

Saumur

Lena Filliatreau

L'archétype du saumur blanc ! Extrêmement polyvalent, du fruit et une grande vivacité

6.10 €

17.90 €

29.40 €

Quincy AB

Domaine Mardon

Un vin rond et fruité

7.40 €

21.90 €

36.00 €

Pouilly Fumé - Petit F.

Domaine Michel Redde et Fils

Un sauvignon tendu et minéral

9.20 €

27.30 €

45.00 €

Sancerre - Raimbault

Domaine du Pré Semélé

Complexe avec beaucoup de pureté et de minéralité

9.90 €

28.70 €

49.00 €

Vins rouges

Vin rouge du moment

Selon disponibilité, demander conseil à notre équipe

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint-Pourçain - La Ficelle

Domaine de la Chinière

Parfait équilibre entre légèreté et fruité

 15 cl  45 cl  75 cl
4.70 € 14.00 € 23.50 €

Bourgueil AB – Cuvée Déchaînée

Domaine Lamé Delisle Boucard

Frais, léger, aux arômes élégants de fruits rouges et noirs

5.30 € 15.40 € 26.20 €

Saumur Champigny

Domaine Filliatreau

Léger, gourmand et friand

6.80 € 20.10 € 33.00 €

Chinon AB – Le Temps des Cerises

Domaine de la Noblaie – Cépage : Cabernet Franc

Rond et soyeux en bouche, nez sur fruits rouges

6.30 € 18.50 € 30.80 €

BOURGOGNE

La Forêt – Pinot Noir

Domaine Joseph Drouhin

Plein de charme, frais et fruité, une grande élégance

 15 cl  45 cl  75 cl
8.20 € 24.10 € 40.50 €

BORDEAUX

Saint-Émilion Grand Cru Mathilde

Château La Fleur Morange

 15 cl  45 cl  75 cl
7.70 € 22.80 € 37.80 €

Vins rosés

Vin rosé du moment

Selon disponibilité, demander conseil à notre équipe

PROVENCE

Bastide de Blacailloux AB - IGP du Var

Cuvée Saint Probase

Nez fruité et floral sur des notes de litchi, de poire et de fleur blanche

 15 cl  45 cl  75 cl
5.40 € 15.90 € 26.00 €

Côtes de Provence

Cru classé « Cuvée Saint-M » Château Saint Maur

Cuvée élégante et fine à la fraîcheur de petits fruits rouges et de fleurs blanches

7.70 € 23.10 € 37.90 €

VALLÉE DE LA LOIRE

AB Bourgueil – La Romantique

Domaine Lamé Delisle Boucard

 15 cl  45 cl  75 cl
4.90 € 14.30 € 24.00 €

Saint-Pourçain

Domaine de Chinière

4.80 € 14.20 € 23.80 €

Eaux

Évian - Badoit Verte - Perrier Fines Bulles

 50 cl  100 cl
4.80 € 6.80 €

Nos fruits de mer

Pour une personne

Plateau de fruits de mer royal

1/2 Homard du Vivier, 1/2 Tourteau, 4 Langoustines, 4 Huîtres Asnelles n°3, Bulots, Bigorneaux, Amande, Crevettes Roses & Grises

70.00 €

Plateau de fruits de mer

1/2 Tourteau, 4 Huîtres Asnelles n°3, 4 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Amande, Crevettes Roses & Grises

46.00 €

Plateau de crustacés cuits

1 Tourteau, 6 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Roses & grises

45.00 €

Assiette de L'Écailleur

1/2 Tourteau, 2 Langoustines, 2 Huîtres Asnelles n°3, Bulots, Bigorneaux, Amande, Crevettes Roses & Grises

29.90 €

Assiette Dégustation

2 huîtres, 2 langoustines, 1 amande, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises

21.90 €

La mer a ses caprices ! Certains produits peuvent être manquants...

Coquillages et Crustacés

Composez votre plateau sur place ou à emporter

Nos Huîtres de Normandie

Huîtres Asnelles n°3 "Pleine Mer"
Christophe Lévêque de Grandcamp

Les 6	17.80 €
Les 9	24.20 €
Les 12	29.80 €

Crevettes Grises La portion	11.80 €
Crevettes Roses Les 10	14.50 €
Bulots La portion	14.50 €
Langoustines Les 8	20.80 €
Tourteau +/- 500g	18.90 €
1/2 Homard du vivier, mayonnaise	24.50 €
Homard du vivier, mayonnaise	49.00 €

Les moules

Marinières
14.00 €

À la crème
15.00 €

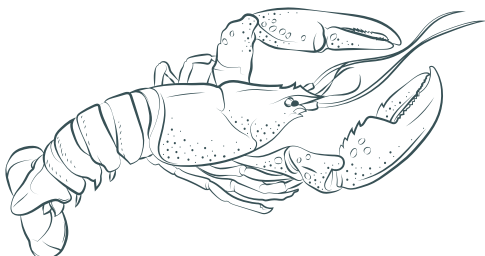
Au curry
16.00 €

Au camembert
16.00 €

Ajout d'une garniture au choix 4.50€ :
frites, feuilles de salade, riz, pommes de terre ou pâtes

Homard du vivier | 54.00 €

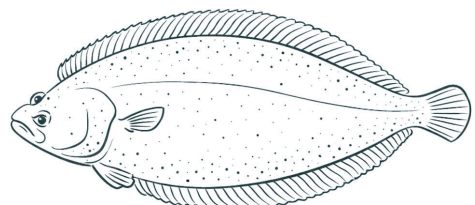
Grillé, sauce beurre blanc à l'estragon, riz
*Grilled fish tank lobster, tarragon white
butter sauce, rice*



Sole

Selon cours et arrivage

Beurre Meunière ou Plancha,
pommes de terre vapeur
*Sole fish with meunière butter sauce
or cooked on the plancha, steamed potatoes*



Nos entrées

Élaborées par notre équipe de cuisiniers

Saumon fumé de Norvège

Servi avec ses toasts, beurre, citron

17.50 €

Foie gras de canard mi-cuit maison

Toasts et confiture d'oignons confits (préparé avec des spiritueux)

Semi-cooked duck foie gras, brioche toast and candied onion jam (prepared with spirits)

20.50 €

6 huîtres chaudes

Avec fondue de poireaux au cidre et au curry

Hot oysters with cider and curry leek fondue

19.80 €

Soupe de poisson

Croûtons aillés, rouille, emmental râpé

Fish soup, Garlic croutons, rust, grated emmental

15.90 €

Camembert pané

Sur son lit de salade, noix

Breaded Camembert, salad, walnuts

15.50 €

 : entrée chaude

Nos plats

Élaborés par notre équipe de cuisiniers

Salade Terre & Mer

1/2 homard, foie gras de canard maison & ses toasts, magret de canard fumé, avocat, feuilles de salade.

½ lobster, homemade duck foie gras & toasts, smoked duck breast, lawyer, salad.

41.00 €

Le coin du boucher

Filet de Bœuf aux cèpes

30.50 €

(viande bovine 180g environ) Gratin Dauphinois, brocolis

180g of Beef fillet with porcini mushrooms and potatoes

Faux-filet sauce camembert

24.80 €

(viande bovine 180g environ) Frites / Salade

180g piece of sirloin, camembert sauce with fries and salad

Rognon de Veau

28.50 €

sauce au Calvados, gratin Dauphinois, brocoli

Veal kidneys Calvados sauce, Dauphinoise potatoes, broccoli

Notre burger accompagné de frites

19.50 €

Pain burger, steak haché env. 150g (O. France), cornichon aigres doux, cheddar, oignon rouge, tomate, feuille de salade

Burger bun, approximately 150g ground beef patty (French), sweet and sour pickle, cheddar cheese, red onion, tomato, lettuce leaf

Côté mer

Choucroute de la Mer

29.00 €

Choux safrané, Rouget Barbet, Lieu Noir Fumé, Saumon, Moules, PDT Vapeurs, sauce crème au cerfeuil

Saffron cabbage, Red Mullet, Smoked Pollack, Salmon, Mussels, Steamed PDT, chervil cream sauce

Aile de Raie, beurre noisette

22.50 €

Câpres, Pommes de terre, brocoli

Skate wing, brown butter with capers, steamed potatoes and broccoli

Pavé de saumon à la plancha, sauce béarnaise

23.80 €

Riz façon pilaf, brocoli

Salmon steak, Béarnaise sauce, pilaf-style rice, broccoli

Calamars à l'Armoricaine

25.80 €

Riz façon pilaf

Squid with Armorican sauce, pilaf-style rice

Nos tartares

Tartare de Bœuf Assaisonnement maison (viande bovine 180g environ) Frites / Salade

180g piece of raw beef, homemade seasoning with fixies and salad

25.30 €

Tartare aux deux saumons Saumon cru et fumé, avocat, courgette, échalotte, fines herbes, Frites / Salade

Raw and smoked salmon, avocado, zucchini, shallot, herbs with fixies and salad

24.20 €

Nos salades

César Salade, émincé de poulet croustillant, copeaux Grana Padano, croûtons, tomate, œuf dur, sauce César	19.00€
Chèvre Toasts de chèvre chaud au thym et miel, feuilles de salade, chips de lard fumé, pomme, noix, tomate	21.00€
Océane Avocat, tomate, 1/2 homard décortiqué, crevettes, saumon fumé, pamplemousse, feuille de salade, vinaigrette aux agrumes	36.00€
Végétarienne Quinoa, avocat, tomates séchées et fraîches, radis, carottes rapées, brocoli	19.00€

Formules midi

Servi du lundi au vendredi 14h30

Hors Juillet-Août, Week-ends,
Jours Fériés et Jours de Fêtes

Entrée | Plat | Dessert 26.00 €

Entrée | Plat ou Plat | Dessert 22.00 €

Plat | Café gourmand 24.00 €

Sur ardoise

Garnitures au choix

Choose your garnish

Pâtes, riz, pommes de terre,
Frites, feuilles de salade

Supplément par garniture rajoutée 4.50 €

Menu enfant 13.00€

Servi jusqu'à 10 ans

Aiguillette de poulet pané aux corn-flakes, Frites

ou Tagliatelles de Poisson

Glace enfant

ou 1 Gourde POM'POTES

1 Verre 20cl de jus de pomme ou diabolo

ou sirop à l'eau

Menu Mermoz 39.80 €

Entrée | Plat | Dessert

Aucun changement n'est possible.

*En cas de forte affluence l'attente peut être importante
entre chaque plat. Merci pour votre patience.*

Entrée au choix

- 5 Huîtres Asnelles N°3
- Saumon fumé de Norvège et ses toasts
- Soupe de Poisson
Croûtons Aillés, Rouille, Fromage râpé
- Camembert Pané sur lit de Salade, Noix

Plat au choix

- Pavé de saumon à la plancha, sauce béarnaise
riz façon pilaf, brocoli
- Aile de raie, beurre noisette
Câpres, pommes de terre vapeurs, brocoli
- Faux-Filet, sauce camembert - Frites, salade
(Viande bovine de 180g environ)

Duo de fromage Normand AOP

OU

Dessert au choix

- Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise
- Pot Irlandais, chantilly
Mousse chocolat glacée, aromatisée au whisky
- Brioche Perdue
Aromatisée au Rhum et sa boule de glace vanille
- Tarte Normande
- Coupe glacée : 1 Dame Blanche OU 1 liégeois
OU 1 coupe de glace 3 boules

Nos desserts

Classiques

Duo de fromages normands AOP	9.90 €
Moelleux au chocolat <i>Crème anglaise, chantilly</i>	9.90 €
Tarte Normande	9.50 €
Tarte Tatin <i>Boule de glace vanille</i>	10.20 €
Brioche perdue <i>Aromatisée au rhum et sa boule de glace vanille</i>	9.90 €
Café Gourmand <i>Café, décaféiné ou noisette, accompagné de 4 mignardises</i>	10.10 €
Café Gourmand supérieur <i>Thé, café-crème ou chocolat, accompagné de 4 mignardises</i>	12.00 €

Glaces

Crèmes glacées - Ice cream

Chocolat, vanille,
café, fraise, pistache,
nougat, rhum-raisins,
caramel

Coupe 1 boule
3.00 €



Coupe 2 boules
5.80 €



Coupe 3 boules
8.50 €



Suppléments – Extra charge **1.80 €**

Chantilly, coulis de fruits rouges, crème anglaise,
chocolat, ...

Sorbets

Citron vert, cerise,
mangue,
framboise, pomme

Coupes glacées “Liégeois”

Sundae

Café – Coffee <i>2 boules café, topping café, chantilly</i>	9.30 €
Chocolat – Chocolate <i>2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	9.30 €
Caramel <i>2 boules caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly</i>	9.30 €
Dame Blanche <i>2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	9.30 €

Desserts glacés

Profiteroles sauce chocolat <i>2 choux, boule de glace vanille et chantilly</i>	10.80 €
Vacherin cerise <i>Meringue, sorbet cerise, griotte, chantilly</i>	10.20 €
Pot Irlandais <i>Mousse au chocolat glacée, aromatisée au whisky</i>	9.50 €

Coupes glacées gourmandes

Banana split <i>1 boule de glace chocolat, 1 fraise, 1 vanille, banane fruit, sauce chocolat, chantilly</i>	10.80 €
Mermoz <i>1 boule de glace caramel, 1 nougat, 1 chocolat, pralines roses concassées, sauce caramel beurre salé, chantilly</i>	10.80 €
Fleur de Normandie <i>1 boule de glace caramel, 1 pomme, 1 vanille, pomme fruit, sauce caramel beurre salé, chantilly</i>	10.80 €
Forêt noire <i>1 boule de glace chocolat, 1 cerise, 1 vanille, griotte à la liqueur, chantilly</i>	10.80 €
Magenta <i>1 boule de glace pistache, 1 framboise, 1 nougat, pralines roses concassées, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	10.80 €
Merveilleuse <i>1 boule de glace citron vert, 1 framboise, 1 cerise, 1 mangue, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	10.80 €
Roger's <i>1 boule de glace cerise, framboise, mangue, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly</i>	10.80 €

Coupes spiritueuses

Colonel <i>3 boules de sorbet citron vert, 2 cl de vodka Éristoff</i>	12.80 €
Martiniquaise <i>3 boules de glace rhum-raisins, 2 cl de rhum Bacardi Ambré</i>	12.80 €
Normande <i>3 boules de sorbet pomme, 2 cl de calvados 4 ans d'âge Maertens</i>	12.80 €
Champêtre <i>1 boule pomme, 2 boules framboise, 2 cl de crème de framboise</i>	12.80 €