



**Calanque de Niolon,
3 Chemin du Port 13740 LE ROVE**

**Ouvert du lundi au dimanche
11h30 - 14h00 | 19h30 - 21h**



Au cœur de la calanque de Niolon au Rove, offrez-vous une expérience culinaire mémorable en savourant une cuisine traditionnelle élaborée avec des ingrédients de saison. Profitez d'une ambiance chaleureuse et conviviale au sein de notre établissement, le restaurant L'Auberge du Mérrou. Ne manquez pas cette occasion de vous détendre et de déguster des plats délicieux dans un cadre exceptionnel.



DÉCOUVREZ

NOS MENUS

DE GROUPES

*Nos menus sont modifiables selon budget, allergies alimentaires, ou désirs particuliers.

MENU TOUT COMPRIS 51€

Apéritif : Kir Provençal

Ou

Apéritif classique (pastis, bière, kir, martini, whiskys)

Mises en bouche

Brochette de moules panées

Au comté et au lard

Ou

Œuf parfait, mousseline de céleris

Lard grillé et huile de truffes

Suprême de poulet "Label Rouge" jus réduit

Écrasé de pommes de terre, légumes poêlés

Ou

Tentacules de poulpes grillés (ou encornets selon arrivage)

Houmous , chorizo, sauce vierge de grenades, huile de citron

Dessert : Royal Chocolat ou Tutti frutti

Vin Côtes de Provence : 1 bouteille pour 4 personnes, dans les 3 couleurs

MENU TOUT COMPRIS 61€

Le cocktail préféré du Mérrou

(Vin pétillant, leetchi, Soho, crème de pêche de vigne, framboises)

Servi avec ses mises en bouche maison

Tartare de Thon

Zests de citrons verts et coriandre

Ou

Carpaccio de magret, sauce vierge nectarine, romarin et féta

Filet de Loup cuit à l'unilatéral, beurre blanc à l'oseille

Riz crémeux au citron confit

Ou

Onglet de veau rôti, jus réduit au romarin

Jus corsé, échalotes confites, pommes de terre grenaille

Dessert : choisir entre Royal Chocolat ou Tutti frutti

Vin Côtes de Provence : 1 bouteille pour 4 personnes, dans les 3 couleurs

• Nos menus sont modifiables selon budget, allergies alimentaires, ou désirs particuliers.

MENU BOUILLABAISSSE - 82€

Apéritif maison

Vin pétillant, leetchi, soho, crème de pêche de vigne, framboises
Servi avec de fines mises en bouche maison

Soupe de poissons de Roche

Accompagnée de sa rouille, ses croûtons et Emmental

Plateau Bouillabaisse

La bouillabaisse est une spécialité culinaire traditionnelle et institutionnelle de la cuisine Provençale. Originare de Marseille, dont elle est un emblème, elle se compose en premier service, d'une soupe de poissons accompagnée de croûtons de pain, que l'on peut froter à l'ail et tartiner de rouille.

En deuxième service les 5 poissons spécifiques à la bouillabaisse (Rascasse, Vive, Congre, St Pierre, Rouget Grondin, Daurade) sont préparés devant le client, et servis avec des pommes de terre.

Dessert

Brésilien aux fruits rouges

Café

Vin

1 bouteille pour 4 personnes, dans les 3 couleurs

MENU MARMITE DU PÊCHEUR - 57€

Apéritif maison

Vin pétillant, leetchi, soho, crème de pêche de vigne, framboises
Servi avec de fines mises en bouche maison

Petite friture croustillante

Accompagnée de ses sauces Méditerranéennes

Marmite du pêcheur façon Mérrou

Dans l'esprit Bouillabaisse, une marmite de poissons (filets de Daurade de cabillaud et de loup) et de coquillages cuits dans un fumet de poissons parfumé aux herbes fraîches, arrosé de soupe de poissons de roche.

Dessert

Brésilien aux fruits rouges

ou

Délice chocolat passion

Café

Vin

1 bouteille pour 4 personnes, dans les 3 couleurs

• À réserver au moins 48h à l'avance

NOS ENGAGEMENTS



CADRE ENCHANTEUR

Vue panoramique sur la calanque de niolon



CUISINE FRAÎCHE ET PROVENÇALE

Retrouvez toutes les saveurs de la provence dans vos assiettes.



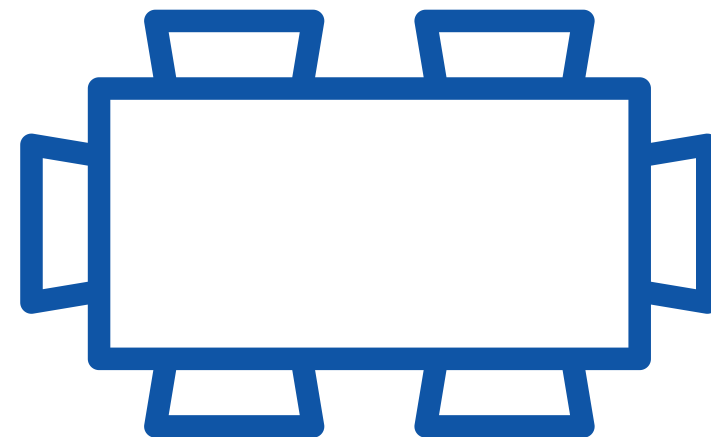
ACCUEIL ET SERVICE DE QUALITÉ

Un accueil chaleureux et un service personnalisé, toujours accompagnés d'un sourire sincère vous attendent à chaque visite à l'Auberge du Mérou..

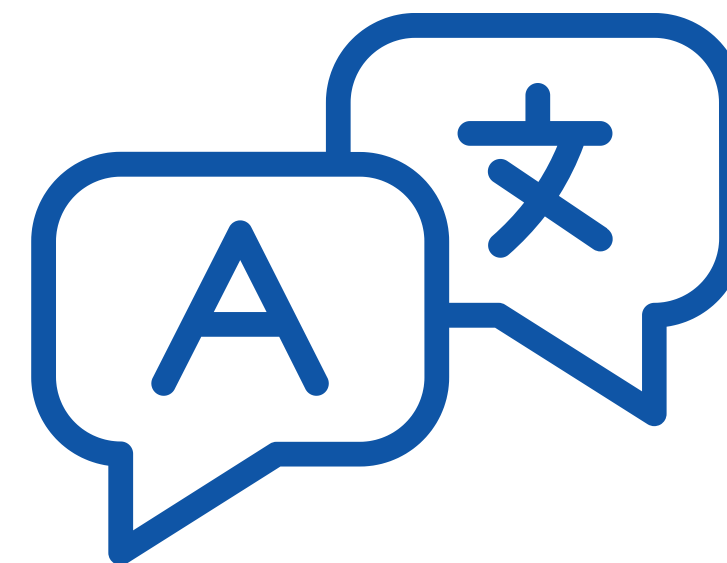
ÉQUIPEMENTS ET INFOS PRATIQUES :



Le restaurant étant situé dans une calanque,
celui-ci ne dispose pas d'accès PMR .



Capacité :
90 personnes



Langues parlées :
Anglais / Français



Paiement :
Cb, Amex, espèce,
chèque et virement



Équipement :
Wifi, Climatisation,
Terrasse, Bar

ACCÈS

ACCÈS ET STATIONNEMENT

Accès train: Départ Gare St Charles Marseille - Arrivée Niolon (25 min)

Du lundi au dimanche de 5h36 à 20h19

Reservation : <https://www.thetrainline.com/fr>

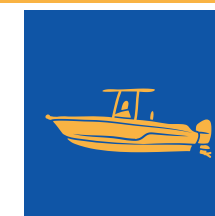
Accès Voiture : L'accès à la calanque étant étroit et escarpé, nous vous recommandons vivement de stationner au parking de Niolon situé en haut de la calanque , puis de descendre à pied jusqu'à l'Auberge.



Une navette est à votre disposition

L'Auberge du Mèrou vous propose un système de navette pour venir vous chercher et vous ramener à votre véhicule s'il est garé trop loin où à la gare.

Contactez-nous au 04.91.46.98.69



Navette bateau

Afin d'offrir une expérience 5 étoiles à vos employés, pensez à la navette bateau pour accéder à la calanque avec Balade en mer, notre partenaire.

Contactez Richard au 06.51.16.27.66

PORTFOLIO

Nos plats aux saveurs de la Méditerranée sont préparés avec amour et passion pour ravir vos papilles.
Une présentation délicate, aux milles couleurs pour ravir vos pupilles



Photos : Sara Litmanowicz



NOUS CONTACTER



04.91.46.98.69



contact@aubergedumerou.fr



<https://aubergedumerou.fr>





MERCI

À BIENTÔT À L'AUBERGE DU MÉROU

