

PETITS INSTANTS,
GRANDS MOMENTS !



MERCURE

HOTELS

INSTANTS FESTIFS



CHAMPAGNES

12,5cl 37,5cl 75cl

CHAMPAGNE TSARINE

Premium Brut

10€

50€

LAURENT PERRIER

La Cuvée Brut

52€

LAURENT PERRIER

La Cuvée Brut Millésimé 2008

75€

APÉRITIFS

RICARD - 2 cl

6€

PASTIS 51 - 2 cl

6€

MARTINI BIANCO OU ROSSO - 6 cl

6€

CAMPARI - 6 cl

6€

PORTO ROUGE

6€

GRAHAM'S FINE TAWNY - 6 cl

APÉRITIFS FRANÇAIS

ST RAPHAËL ROUGE - 6 cl

7€

LILLET TONIC - 15 cl

7€

KIR AU BOURGOGNE BLANC - 12,5 cl

7€

Cassis, mûre ou framboise

BIÈRES BOUTEILLES

HAPKIN BLONDE - 33 cl

6€

Riche & fruitée

GRIMBERGEN BLONDE - 33 cl

6€

Bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices

GRIMBERGEN AMBRÉE - 33 cl

6€

Bière d'abbaye, ronde & sucrée

PELFORTH BRUNE - 33 cl

6€

Caramélisée & de caractère

BROOKLYN LAGER - 33 cl

6€

Florale & houblonnée

LAGUNITAS IPA - 35,5 cl

6€

Amère & notes d'agrumes

MORT SUBITE WITTE LAMBIC - 33 cl

6€

Rafraîchissante & acidulée

AFFLIGEM BLONDE - 33 cl

6€

DESPERADOS ORIGINAL - 33 cl

6€

Notes d'agrumes & arômes de tequila

CORONA - 33 cl

6€

VP AMBIANT x24

BIÈRE DU MOMENT

6€

CIDRE

CIDRE BIO

6€

SASSY DE NORMANDIE - 33 cl

GARDONS LES PIEDS SUR TERRE !

Sans alcool - 33cl

HEINEKEN 0.0

6€

Fruitée & désaltérante

DESPERADOS VIRGIN 0.0

6€

Notes d'agrumes & citron

ÉLAN GOURMAND



DU PRODUCTEUR À LA PLANCHE

PLANCHE DE FROMAGES AOP <i>Cheese board AOP</i>	16€
PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Plate of deli meats and Pork</i>	16€
PLANCHE MIXTE <i>Cheeses and deli meat mixt board</i>	17€
TARTINABLE MAISON (RILLETES, TERRINE , HOUMOUS) <i>Rillette tarine, Terrine, Hummus</i>	17€

À PICORER

1 PIZZA AU CHOIX (LÉGUMES, MARGHERITA, ORIENTAL, 3 FROMAGES, POULET) <i>1 Pizza of your choice (Vegetable, Margherita, Oriental, Chicken, 3 Cheeses)</i>	15€
CROQUE-MONSIEUR ET SA SALADE <i>Croque-Monsieur and salad</i>	12€
LASAGNE ET SALADE <i>Lasagna and salad</i>	14€
QUICHE LORRAINE ET SALADE <i>Quiche lorraine and salad</i>	12€
MOUSSAKA BŒUF/AGNEAU ET SALADE <i>Beef and Lamb Moussaka and Sald</i>	15€



DOUCEURS À L'HORIZON

CAFÉ/THÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee / Tea</i>	9€
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE CAFÉ <i>Chocolate cake and its scoop of coffee ice cream</i>	9€
CRÈME BRULÉE AU NUTELLA <i>Nutella crème brûlée</i>	8€
COUPE DE GLACES 3 BOULES <i>3 Scoops of Ice Cream</i>	8€



UN SOUFFLE DE FRAÎCHEUR

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1L
VITTEL		4€	6€
SAN PELLEGRINO		4€	6€
PERRIER	4€		

SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRE, COCA-COLA CHERRY - 33 cl	4€
ORANGINA, OASIS TROPICAL, SCHWEPPES INDIAN TONIC, SCHWEPPES AGRUMES, FANTA ORANGE, SPRITE, RED BULL - 25cl	4€
FUZE TEA PÊCHE - 25 cl	4€

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI	
JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME - 25 cl	4€
NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE OU ABRICOT - 25 cl	4€

À SIROTER

LIMONADE MONA	4€
CITRON - CITRON VERT BIO - 33cl	
100% naturelle & peu sucrée	
PÉTILLANT POMME	4€
ARTISANAL MONA BIO - 33cl	
100% naturel & français	
THÉ GLACÉ MAISON	4€
FRESH HERBAL	4€
<i>Citron, concombre, thym, eau gazeuse</i>	

RECHAUFFEZ L'ATMOSPHÈRE



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3€
DOUBLE EXPRESSO	5€
RISTRETTO	6€
CAPPUCCINO, LATTÉ MACCHIATO, CAFÉ CRÈME	5€

LATTÉS

CHOCOLAT COMMERCE	5€
EQUITABLE MONBANA - Bio	
MATCHA LATTE	5€

THÉS LE PALAIS DES THÉS BIO

EARL GREY QUEEN BLEND	4€
Thé noir de Chine à la bergamote intense et zestée, est le compagnon idéal des petits déjeuners savoureux.	
SENCHA YAMA	4€
Thé vert japonais aux notes végétales et florales très rafraîchissantes.	
GOLDEN DARJEELING	4€
Thé noir en provenance de Puttabong, le plus ancien jardin de Darjeeling. Puissant et aromatique.	
THÉ VERT À LA MENTHE	4€
Rafraîchissant et parfumé avec des feuilles de menthe douce.	
DETOX SUD-AFRICAINE	4€
Un mariage de rooibos, honeybush et moringa, pour une détox drainante sublimée par la douceur de la mangue africaine.	

INFUSIONS LE PALAIS DES THÉS BIO

L'HERBORISTE VERVEINE ORANGE, MENTHE	4€
L'HERBORISTE TILLEUL CAMOMILLE, FLEUR D'ORANGER	4€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

COMME UN ARC-EN-CIEL

COCKTAILS

PLANTER'S PUNCH	9€
Rhum ambré, Jus d' orange, Jus d' ananas, Jus de citron et sirop de grenadine	
MOJITO DIRECT	9€
Rhum Cubain Havana ou Bacardi, Jus de Citron, sirop de canne, Feuille de menthe, eau gazeuse	
AMERICANO	9€
Martini rouge, Campari, eau gazeuse	
TEQUILA SUNRISE	9€
Tequila, Jus d' orange, Sirop de Grenadine	
GIN FIZZ	9€
Gin, Jus de citron, Sucre de canne, eau gazeuse	
CAIPIRHNA KIWI	9€
Cachaça, Sirop de sucre, Kiwi, Coton vert, glace pilée	
TI PUNCH MAISON	9€
rum, Sirop de Gingembre, Citron vert	
TGV	10€
Tequila, Gin, Vodka	
MARGARITA	9€
Tequila, Cointreau ou Grand Marnier, Jus de citron	

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	9€
citron vert, Feuilles de menthe, sucre de canne, Jus de pomme, eau gazeuse, lace pilée	
FRAPPÉ FRAISE	9€
Jus de Fraise, Limonade, Jus de Citron, Sirop de Fraise, Glaçons	
CENDRILLON SHAKER	9€
Jus d'ananas, Jus de citron, Jus d'orange	

TRAITS D'ESPRIT

RHUM VIEUX AGRICOLE - 4 cl	10€
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS - 4 cl	8€
RHUM DIPLOMATICO 12 ANS - 4 cl	10€
Reserva Exclusiva	
VODKA ABSOLUT - 4 cl	8€
TEQUILA OLMECA - 4 cl	8€
GIN GIBSON'S - 4 cl	8€
GIN MONKEY 47 DRY - 4 cl	10€
GIN GENEROUS	
CORIANDRE & COMBAVA - 4 cl	8€
Made in France - Bio	

WHISKIES BLEND

CHIVAS REGAL	10€
12 ans	

WHISKY J&B RARE	9€
----------------------------	----

WHISKIES SINGLE MALT

ABERLOUR	9€
10 ans	
TALISKER	9€
10 ans	

AMERICAN WHISKEYS - 4cl

JACK DANIEL'S	8€
BULLEIT RYE	8€

IRISH WHISKEY - 4cl

JAMESON	8€
---------	----

SCOTCH WHISKIES - 4cl

HAIG CLUB CLUBMAN	9€
-------------------	----

COGNACS - 4cl

HENNESSY XO	15€
HENNESSY VS	10€

ARMAGNAC - 4cl

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	10€
-------------------------------	-----

CALVADOS - 4cl

DROUIN	8€
--------	----

EAUX DE VIE - 4cl

POIRE WILLIAMS CARTRON	8€
MIRABELLE CARTRON	8€

LIQUEURS - 4cl

COINTREAU	8€
GET 27	7€
GET 31	8€
GRAND MARNIER	8€
BAILEY'S	7€

«L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant

The provenance of our meats is posted in the restaurant.»

«Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%»

The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%»

«AB Produits issus de l'agriculture biologique.

AB-labelled organic produce.»

«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly.»

«Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.»

«Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les

achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que

chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.

Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.»

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax

«Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

We are serious about sustainability! This card is printed on

PEFC-certified paper.»



Suivez-nous !

