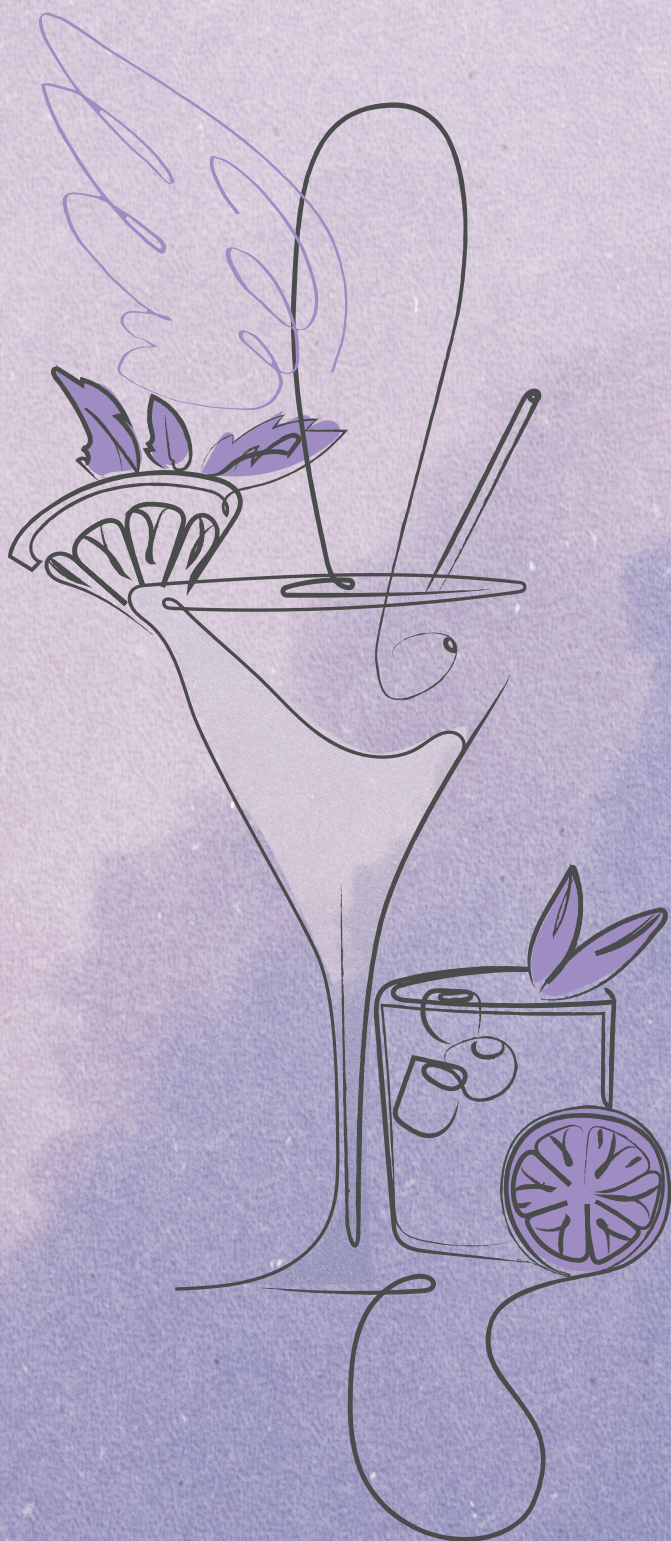


PETITS INSTANTS,
GRANDS MOMENTS !



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 FRANCAIS

ST RAPHAËL ROUGE - 6 cl

7€

LILLET TONIC - 15 cl

7€

KIR AU BOURGOGNE BLANC - 12,5 cl

7€

Cassis, mûre ou framboise

BIÈRE PRESSION



15cl



25cl



50cl

HEINEKEN

5€

8€

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



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 (RILLETTES, TERRINE , HOUMOUS) <i>Rillettes 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, SCHWEPES INDIAN TONIC, SCHWEPES 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 <i>100% naturelle & peu sucrée</i>	
PÉTILLANT POMME	4€
ARTISANAL MONA BIO - 33cl <i>100% naturel & français</i>	
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€
<i>Thé noir de Chine à la bergamote intense et zestée, est le compagnon idéal des petits déjeuners savoureux.</i>	
SENCHA YAMA	4€
<i>Thé vert japonais aux notes végétales et florales très rafraîchissantes.</i>	
GOLDEN DARJEELING	4€
<i>Thé noir en provenance de Puttabong, le plus ancien jardin de Darjeeling. Puissant et aromatique.</i>	
THÉ VERT À LA MENTHE	4€
<i>Rafraîchissant et parfumé avec des feuilles de menthe douce.</i>	
DETOX SUD-AFRICAINE	4€
<i>Un mariage de rooibos, honeybush et moringa, pour une detox drainante sublimée par la douceur de la mangue africaine.</i>	

INFUSIONS LE PALAIS DES THÉS BIO

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

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

COMME UN ARC-EN-CIEL

COCKTAILS

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

MOCKTAILS

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

TRAITS D'ESPRIT

RHUM VIEUX AGRICOLE - 4 cl	10€
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS - 4 cl	8€
RHUM DIPLOMATICO 12 ANS - 4 cl <i>Reserva Exclusiva</i>	10€
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	8€
CORIANDRE & COMBAVA - 4 cl <i>Made in France - Bio</i>	

WHISKIES BLEND - 4cl

CHIVAS REGAL <i>12 ans</i>	10€
WHISKY J&B RARE	9€

WHISKIES SINGLE MALT - 4cl

ABERLOUR <i>10 ans</i>	9€
TALISKER <i>10 ans</i>	9€

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 au 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 !

