

LES PETITS PLATS
DANS
LES GRANDS !



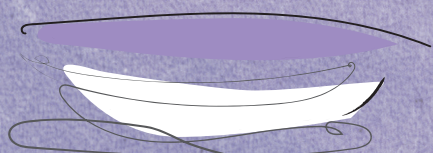
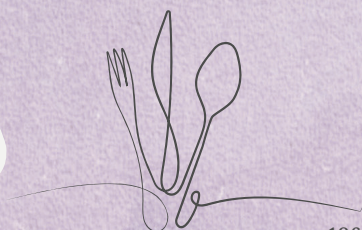
MERCURE
HOTELS

AVANT-GOÛT

ENTRÉE DU JOUR <i>Daily's Starter</i>	8€
GASPACHO DE TOMATE <i>Tomato gazpacho</i>	8€
CARPACCIO DE BOEUF, COPEAU DE PARMESAN ET SA SALADE VERTE <i>Beef carpaccio, parmesan shavings and green salad</i>	9€
TOMATE MOZZARELLA ET PESTO <i>Plate of tomato mozzarella and pesto</i>	6€
PETITE SALADE CÉSAR <i>Small Cesar salad</i>	9€
SALADE DE LENTILLES ET SES LÉGUMES DE SAISON <i>Lentil salad and seasonal vegetables</i>	7€

NUÉES DE SAVEURS

PLAT DU JOUR <i>Daily's main course</i>	18€
GRANDE SALADE CÉSAR <i>Large Cesar salad</i>	18€
SALADE DE PATE À LA NAPOLITAINE (FUSILLI, OLIVE NOIRE, COPEAU DE PARMESAN, TOMATE, OIGNON) <i>Napolitan pasta salad (black olive, tomato, onion, parmesean shavings, fusilli)</i>	16€
BAVETTE DE BŒUF, SAUCE AU CHOIX (POIVRE, BLEUE, OU ÉCHALOTTE) <i>Beef steak sauce of your choice (pepper, blue or shallot)</i>	20€
TARTARE DE BŒUF ET SON JAUNE D'ŒUF <i>Beef tartare and egg yolk</i>	19€
AIGUILLETTE DE POULET À LA THAÏ SAUCE TANDOORI <i>Thai chicken aiguillette with tandoori sauce</i>	18€
BOWL THAÏ (RIZ, CAROTTE, MAIS, FÈVE, HARICOT VERT ET TENDRE DE TRANCHE) <i>Bowl Thai (rice, carrot, corn, bean, green bean, beef slice)</i>	18€
FILET DE BAR (SAUCE PESTO OU TARTARE) <i>Bass Fillet with pesto or tartar sauce</i>	21€
CHEESE BURGER AVIATEUR (BACON, CHEDDAR, TOMATE ET OIGNON FRIT) <i>Cheese Burger Aviateur (bacon, cheddar, tomato, fried onions)</i>	18€
WOK DE LÉGUMES DE SAISON <i>Seasonal vegetable wok</i>	15€
SAUMON CUISSON UNILATÉRALE SAUCE VIERGE <i>Salmon filet cooking unilateral and virigin sauce</i>	20€
NOUILLE DE SOBA AUX LÉGUMES CROQUANTS <i>Soba nooodle with crunchy vegetables</i>	17€



ACCOMPAGNEMENTS

RIZ OU FRITES OU SALADE OU HARICOT VERT (1 GARNITURE AU CHOIX)

Rice or salad or French Fries or french bean (One of your choice)

GARNITURE SUPPLEMENTAIRE

Extra Garnish

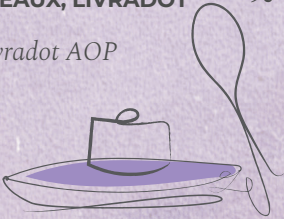
3€

LA VOIE LACTÉE

NOTRE ASSIETTE DE FROMAGES : BRIE DE MEAUX, LIVRADOT AOP, SAINT MAURE, COMTÉ.

Plate of cheese with : Brie de Meaux, Comté, livradot AOP

9€



DOUCEURS À L'HORIZON

CROUSTILLANT DE FRUITS DE SAISON

Crispy seasonal fruits

9€

PROFITEROLE ET SA GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

Profiterole and its vanilla ice cream with hot chocolate sauce

9€

CRÈME BRULÉE AU NUTELLA

Nutella crème brûlée

8€

CAFÉ/THÉ GOURMAND

Gourmet coffee/ Tea

9€

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE CAFÉ

Chocolate cake and its scoop of coffee ice cream

9€

COUPE DE GLACES 3 BOULES

3 Scoops of Ice Cream

8€

DESSERT DU JOUR

Daily's Dessert

8€

LA TÊTE DANS LES BULLES

CHAMPAGNES



12,5cl 37,5cl 75cl

CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT

10€

50€

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

52€

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

75€

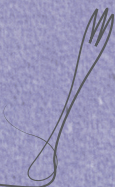
Millésimé 2008

CIDRE

CIDRE BIO SASSY - 33 cl

de Normandie

6€



APÉRITIFS

RICARD - 2 cl	6€
PASTIS 51 - 2 cl	6€
MARTINI BIANCO OU ROSSO - 6 cl	6€
CAMPARI - 6 cl	6€
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY - 6 cl	6€

APÉRITIFS FRANÇAIS

ST RAPHAËL ROUGE - 6 cl	7€
LILLET TONIC - 15 cl	7€
KIR AU BOURGOGNE BLANC - 12,5 cl <i>Cassis, mûre ou framboise Cartron</i>	7€

BIÈRE PRESSION

HEINEKEN

		
15cl	25cl	50cl
	5€	8€

BIÈRES BOUTEILLES

HAPKIN BLONDE - 33 cl <i>Riche & fruitée</i>	6€
GRIMBERGEN BLONDE - 33 cl <i>Bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices</i>	6€
GRIMBERGEN AMBRÉE - 33 cl <i>Bière d'abbaye, ronde & sucrée</i>	6€
PELFORTH BRUNE - 33 cl <i>Caramélisée & de caractère</i>	6€
BROOKLYN LAGER - 33 cl <i>Florale & houblonnée</i>	6€
LAGUNITAS IPA - 35,5 cl <i>Amère & notes d'agrumes</i>	6€
MORT SUBITE WITTE LAMBIC - 33 cl <i>Rafraîchissante & acidulée</i>	6€
AFFLIGEM BLONDE - 33 cl	6€
DESPERADOS ORIGINAL - 33 cl <i>Notes d'agrumes & arômes de tequila</i>	6€
CORONA - 33 cl <i>VP AMBIANT x24</i>	6€
BIÈRE DU MOMENT	6€

GARDONS LES PIEDS SUR TERRE ! *Sans alcool*

HEINEKEN 0.0 <i>Fruitée & désaltérante</i>	6€
DESPERADOS VIRGIN 0.0 <i>Notes d'agrumes & citron</i>	6€



RÉCHAUFFEZ L'ATMOSPHÈRE

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3€
DOUBLE EXPRESSO	5€
RISTRETTO	6€
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATTO, CAFÉ CRÈME - 25 cl	5€

LATTÉS

CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE MONBANA - Bio	5€
MATCHA LATTÉ	5€

THÉS LE PALAIS DES THÉS BIO

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

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.

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, FANTA ORANGE, SPRITE, SCHWEPPEs AGRUMES, RED BULL - 25 cl	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€

«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 !

