LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS!

HORAIRES DU RESTAURANT

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et du lundi au jeudi de 19h à 22h30

Open Monday to Friday, from midday to 02:30 pm And Monday to Thursday, from 07:00 pm to 10:30 pm



MERCURE

HOTELS

AVANT-GOÛT

ŒUF MOLLET CROUSTILLANT À LA BOURGUIGNONNE Crusty Par-Boiled Egg, Red Wine Sauce	8€
CROUSTILLANT DE LA BRIE ET SA VERDURE Deep Fried Brie whit Salad	8€
CARPACCIO DE BŒUF Raw Beef Carpaccio	10€
TARTARE DE POISSON, FLEUR DE SEL LEMON SPICY Raw, Minced and Spiced Fish	9€
SALADE FRAICHEUR AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, POUSSE D'EPINARDS, CREVETTES SAUCE COCKTAILS Spring Salad Avocado, Grapefruit, Spinash, Prawns Cocktail Sauce	9€

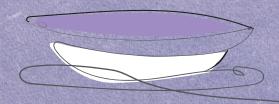
NUÉES DE SAVEURS

TARTARE DE BŒUF, FRY'N DIP, SALADE Raw Minced and Spiced Beef, Chips Salad	16€
PIÈCE DU BOUCHER, BEURRE MAITRE D'HOTEL Slab of Beef, Lemon and Parsley Butter	25€
LASAGNES DE LÉGUMES, PISTOU AUX HERBES Vegetables Lasagne, Herb Pistou	14€
DARNE DE SAUMON GRILLÉE, SAUCE TARTARE, JULIENNE DE LÉGUMES Grilled Salmon Steack, Tartare Sauce, Vegetables	21€
LA THAÎ (GRANDE SALADE) The Thaî (Big Salad)	15€

LA VOIE LACTÉE

LA FROMAGÈRE	(ASSIETTE	DE	FROMAGE)
Chesse Platter			

8€



DOUCEURS À L'HORIZON



CŒUR COULANT CHOCOLATSoft Centured Chocolate Cake

PAVLOVA THÉ MATCHA, FRAMBOISES *Matcha Tea Rasberry Pavlova*

CAFÉ OU THÉ GOURMAND Coffe or Tea Gourmand

CHOUX PRALINÉ YUZUHazelnut and Yuzu Puff Parties

8€

9€

8€

9€

LA TÊTE DANS LES BULLES

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT

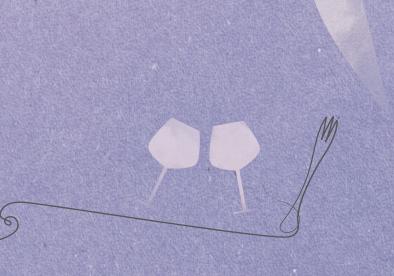
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

LAURENT PERRIER BRUT Millésimé 12,5cl 37,5cl 75cl 9€ 51€ 12€ 37€ 65€

80€

CIDRE

CIDRE BIO SASSY - 33 cl de Normandie 7€



APÉRITIFS 5€ RICARD - 2 cl 5€ **PASTIS 51** - 2 cl 6€ MARTINI BIANCO OU ROSSO - 6 cl 6€ CAMPARI - 6 cl 7€ PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY - $6\ cl$ **APÉRITIFS FRANÇAIS** 6€ ST RAPHAËL ROUGE - 6 cl 8€ **LILLET TONIC** - 15 cl KIR AU BOURGOGNE BLANC - $12,5\ cl$ 5€ Cassis, mûre ou framboise Cartron **BIÈRE PRESSION** 25cl 50cl 5€ 9€ **HEINEKEN** 5€ 9€ **AFFLIGEM** 5€ 9€ PICON /PANACHÉ / MONACO **BIÈRES BOUTEILLES** 6€ HAPKIN BLONDE - 33 cl Riche & fruitée 5€ GRIMBERGEN BLONDE - 33 cl Bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices GRIMBERGEN AMBRÉE - 33 cl 5€ Bière d'abbaye, ronde & sucrée **PELFORTH BRUNE** - 33 cl 4€ Caramélisée & de caractère **BROOKLYN LAGER** - 33 cl 6€ Florale & houblonnée LAGUNITAS IPA - 35,5 cl 5€ Amère & notes d'agrumes MORT SUBITE WITTE LAMBIC - $33\ cl$ 5€ Rafraîchissante & acidulée 5€ **DESPERADOS ORIGINAL** - 33 cl Notes d'agrumes & arômes de tequila GARDONS LES PIEDS SUR TERRE! Sans alcool **HEINEKEN 0.0** 4€ Fruitée & désaltérante 4€ **DESPERADOS VIRGIN 0.0** Notes d'agrumes & citron



RÉCHAUFFEZ L'ATMOSPHÈRE

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,4€
DOUBLE EXPRESSO	3,5€
RISTRETTO	2,4€
CAPPUCCINO - 25 cl	4€
LATTÉS	
CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE MONBANA	4€
MATCHA LATTÉ	4€
THÉS LE PALAIS DES THÉS BIO	
EARL GREY QUEEN BLEND Thé noir de Chine à la bergamote intense et zestée, est le compagnon idéal des petits déjeuners savoureux.	3,5€
SENCHA YAMA Thé vert japonais aux notes végétales et florales très rafraîchissantes.	3,5€
GOLDEN DARJEELING Thé noir en provenance de Puttabong, le plus ancien jardin de Darjeeling. Puissant et aromatique.	3,5€
THÉ VERT À LA MENTHE Rafraîchissant et parfumé avec des feuilles de menthe douce.	3,5€
DETOX SUD-AFRICAINE Un mariage de rooibos, honeybush et moringa, pour une détox drainante sublimée par la douceur de la mangue africaine.	3,5€

INFUSIONS LE PALAIS DES THÉS BIO

L'HERBORISTE VERVEINE, ORANGE, MENTHE	3,5€
L'HERBORISTE TILLEUL, CAMOMILLE,	3,5€
FLEUR D'ORANGER	

UN SOUFFLE DE FRAÎCHEUR

			A
EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1I.
EVIAN	3301	4€	6€
BADOIT		4€	6€
PERRIER	4€		
SODAS			
COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRE COCA-COLA CHERRY, FANTA ORANGE, SPRITE - $33\ cl$			4€
ORANGINA, OASIS TROPICAL, SCHWEPPES INDIAN TONIC, SCHWEPPES AGRUMES, RED BULL - 25	5 cl		4€
FUZE TEA PÊCHE - 25 cl			4€
NECTARS & JUS DE FRUITS	GRANII	VI	
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 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 PEFCcertified paper.





Suivez-nous!