

PETITE PAUSE
À
TOUT INSTANT !



MERCURE
HOTELS

AVANT-GOÛT

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

NUÉES DE SAVEURS



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

LA VOIE LACTÉE

- LA FROMAGÈRE (ASSIETTE DE FROMAGE)** 8€
Chesse Platter

DOUCEURS À L'HORIZON



CŒUR COULANT CHOCOLAT <i>Soft Centured Chocolate Cake</i>	8€
PAVLOVA THÉ MATCHA, FRAMBOISES <i>Matcha Tea Rasberry Pavlova</i>	9€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>Coffe or Tea Gourmand</i>	8€
CHOUX PRALINÉ YUZU <i>Hazelnut and Yuzu Puff Parties</i>	9€

LA TÊTE DANS LES BULLES

CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT	9€		51€
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT	12€	37€	65€
LAURENT PERRIER BRUT Millésimé			80€

CIDRE

CIDRE BIO SASSY - 33 cl de Normandie	7€
------------------------------------------------	----

APÉRITIFS

RICARD - 2 cl	5€
PASTIS 51 - 2 cl	5€
MARTINI BIANCO OU ROSSO - 6 cl	6€
CAMPARI - 6 cl	6€
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY - 6 cl	7€

APÉRITIFS FRANÇAIS

ST RAPHAËL ROUGE - 6 cl	6€
LILLET TONIC - 15 cl	8€
KIR AU BOURGOGNE BLANC - 12,5 cl <i>Cassis, mûre ou framboise Cartron</i>	5€

BIÈRE PRESSION



25cl



50cl

HEINEKEN	5€	9€
AFFLIGEM	5€	9€
PICON / PANACHÉ / MONACO	5€	9€

BIÈRES BOUTEILLES

HAPKIN BLONDE - 33 cl <i>Riche & fruitée</i>	6€
GRIMBERGEN BLONDE - 33 cl <i>Bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices</i>	5€
GRIMBERGEN AMBRÉE - 33 cl <i>Bière d'abbaye, ronde & sucrée</i>	5€
PELFORTH BRUNE - 33 cl <i>Caramélisée & de caractère</i>	4€
BROOKLYN LAGER - 33 cl <i>Florale & houblonnée</i>	6€
LAGUNITAS IPA - 35,5 cl <i>Amère & notes d'agrumes</i>	5€
MORT SUBITE WITTE LAMBIC - 33 cl <i>Rafraîchissante & acidulée</i>	5€
DESPERADOS ORIGINAL - 33 cl <i>Notes d'agrumes & arômes de tequila</i>	5€

GARDONS LES PIEDS SUR TERRE ! *Sans alcool*

HEINEKEN 0.0 <i>Fruitée & désaltérante</i>	4€
DESPERADOS VIRGIN 0.0 <i>Notes d'agrumes & citron</i>	4€



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 <i>Thé noir de Chine à la bergamote intense et zestée, est le compagnon idéal des petits déjeuners savoureux.</i>	3,5€
SENGHA YAMA <i>Thé vert japonais aux notes végétales et florales très rafraîchissantes.</i>	3,5€
GOLDEN DARJEELING <i>Thé noir en provenance de Puttabong, le plus ancien jardin de Darjeeling. Puissant et aromatique.</i>	3,5€
THÉ VERT À LA MENTHE <i>Rafraîchissant et parfumé avec des feuilles de menthe douce.</i>	3,5€
DETOX SUD-AFRICAINE <i>Un mariage de rooibos, honeybush et moringa, pour une détox drainante sublimée par la douceur de la mangue africaine.</i>	3,5€

INFUSIONS LE PALAIS DES THÉS BIO

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

UN SOUFFLE DE FRAÎCHEUR

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1L
EVIAN		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, SCHWEPES INDIAN TONIC, SCHWEPES 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 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 !

