

ON TRINQUE
AVEC
LES GRANDS !



MERCURE
HOTELS



Ici nous avons décidé de bousculer les habitudes en matière de vin afin de se reconnecter avec les grands !

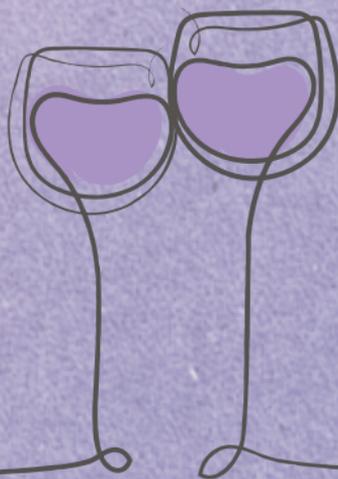
L'idée ?

Proposer des crus issus d'AOP prestigieuses à des prix justes.



Découvrez
leurs profils
gustatifs !

SCANNEZ-MOI!



LES GRANDS BLANCS



15cl



75cl

AOP CHABLIS - 2020

8

39

Domaine-Laroche Saint Martin

100% Chardonnay

Vif & minéral

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE - 2019

45

Clos de L'Oratoire des Papes

Grenache Blanc, Bourboulenc,

Clairette, Roussanne

Frais & minéral



15cl



75cl

LES GRANDS ROUGES

AOP CROZES HERMITAGE L'ORIENTALE - 2020

32

Maison Ogier

100% Syrah

Fruité & épicé

AOP PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU BIO - 2019

9

48

Maison Champy

100% Pinot Noir

Frais & soyeux

AOP FLEURIE BIO CHÂTEAU DES BACHELARD - 2019

29

Comtesse de Vazeilles

100 % Gamay

Floral & juteux

AOP SAINT EMILION GRAND CRU - 2016

11

55

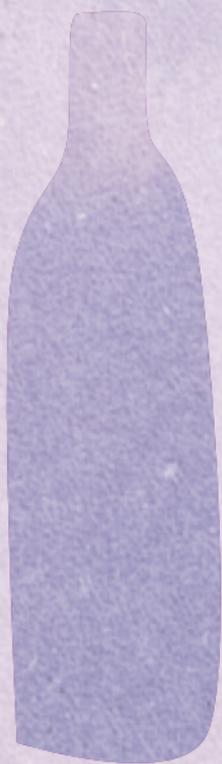
Château Capet Guillier

Antoine Moueix

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Aromatique & élégant





Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.

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

Tous nos prix sont en euros et TTC.

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

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

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

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

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.



Suivez-nous !

