

MERCURE STRASBOURG GARE CENTRALE

CONSULTEZ LA CARTE
SUR VOTRE SMARTPHONE

BAR
ROOM SERVICE

Les bons mixes Shake it easy

Cocktails

Cocktail Aperol Champagne (12 cl)	10,5 €
Apérol Spritz (Prosecco) (12 cl)	9,5 €
Gin Tonic aromatisés sirop MONIN	9 €
Balalaïqua (vodka, cointreau, jus de citron)	9,5 €

Mocktails

Florida (sirop Grenadine Monin, jus de citron Rancho, jus d'orange)	7 €
Virgin Dark (sirop Saveur Rhum MONIN, sirop Falernum, ginger Ale)	8 €

Pour trinquer Cheers!

Champagnes

	12,5cl	37,5 cl	75 cl
Champagne Tsarine Premium Brut			53 €
Laurent Perrier La Cuvée Brut	9 €	35 €	62 €
Laurent Perrier La Cuvée Brut Millésimé 2008			71 €
Laurent Perrier Cuvée Grand Siecle			120 €
La coupe de Champagne Moët et Chandon	9 €		72 €

Bières

Bières pression

	15 cl	25 cl	50 cl
Heineken	3 €	4 €	8 €
Fischer (bière pression locale)	3 €	4 €	8 €

Bières bouteilles

Deperados (33 cl) arômes de téquila, subtiles notes d'agrumes & de citron			5,5 €
Leffe Blonde (33cl)			5,5 €
Grimbergen ambrée - amère & sucrée (33 cl)			5,5 €
1664 Blonde (33cl)			5 €
Carlsberg (33 cl)			5 €
Lagunitas IPA (India Pale Ale) - amère & notes d'agrumes (35,5 cl)			6 €
Heineken sans Alcool 0.0 (33 cl)			5 €
Heineken (33 cl)			5 €

Cidre

 Cidre SASSY de Normandie (33cl)	4,5 €
---	-------

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.



PLANET 21, ce sont les 21 engagements pris par ACCOR en faveur du développement durable.

With PLANET 21, AccorHotels has made 21 commitments in favour of sustainable development.

Comblent une petite ou une grande faim Small or big cravings

Du producteur à la planche

- Planche de Munster et jambon Forêt Noire 8 €
Munster Cheese and smoked Ham «Forêt Noire»
- Tarte Flambée à Partager 7,5 €
Flammkuchen to share
- Bretzel nature ou fromage-lardons, accompagné de Knacks 7,8 €
Bretzel bread natural or cheese and bacon, served with Knacks

Pour commencer à grignoter

- Boco de Foie Gras de canard entier 50gr 9,8 €
Duck liver Boco 50gr
- Boco de Toastine de Thon 50gr 7 €
Boco of tuna toastine

A déguster solo

- Risotto de coquillettes au Grana padano, courgettes au Romarin by BOCO (E. Renaut) 16 €
Risotto of coquillettes with Grana padano, zucchini with Rosemary
- Blanquette de Saumon Safranée, tagliatelles de Légumes by BOCO (V. Ferniot) 16 €
Blanquette with spice «Safran», Tagliatelle of Vegetables
- Filet de Truite blanche pochée sur lit de poireaux, sauce Ecrevisses by Tablier Noir 15 €
Poached White Trout Fillet
- Poulet Basquaise, riz basmati by Tablier Noir 15 €
Basquaise chicken, piperade rice with 3 peppers by Black Apron
- Choucroute Alsacienne (chou, saucisse, kasler, pomme de terre) by Tablier Noir 15 €
Alsatian Sauerkraut
- Bolognaise à l'Alsacienne by Tablier Noir 14 €
Alsatian pasta Bolognese

A déguster à plusieurs

- Tarte Flambée à Partager 7,5 €
Flammkuchen to share
- Pizza Royale ou 4 Fromages BIO 8 €
Pizza to share

Tout en douceurs

- Petite crème au Citron by BOCO (V. Ferniot) 7,5 €
Small Lemon Cream
- Mi-cuit au chocolat 8 €
Half cooked chocolate
- Petite crème chocolat by BOCO (V. Ferniot) 8 €
Small Chocolate Cream
- Panna Cotta au dulce de leche, compotée d'abricots by BOCO (F. Bau) 8,5 €
Panna Cotta with dulce de lech, apricot compote

Les belles bouteilles Our great bottles

Blancs

	Verre - 15 cl	37,5 cl	75 cl
Chablis 1er cru Chanterie - 2018/2019 <i>Frais et harmonieux</i>	10,5 €	27 €	46,5 €

Rosé

	Verre - 15 cl	75 cl
Coteaux d'Aix en Provence Château Beaulieu - 2019 <i>Végétal et structuré</i>	6 €	27 €

Rouges

	Verre - 15 cl	75 cl
Médoc Cru Bourgeois Château Patache d'Aux - 2015 <i>Rouges et poivre</i>	7 €	35 €
Haut Médoc Cru Bourgeois Château Liversan - 2014 <i>Soyeux et épicé</i>	8 €	35 €
Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire des papes - 2017 <i>Soyeux et structuré</i>	10 €	51 €

Nos vigneron chouchous d'Alsace From our beloved winemakers

	Verre - 15 cl	37,5 cl	75 cl
Cremant d'Alsace Blanc W.Gisselbrecht	5,5 €	15 €	26 €
Pinot Noir 2019 W.Gisselbrecht	3,9 €	14 €	24 €
Pinot Gris Réserve Speciale 2019 W.Gisselbrecht	3,9 €	15 €	26 €
Riesling 2018 W.Gisselbrecht	3,8 €	14 €	25 €
Sylvaner 2019 W.Gisselbrecht	3,7 €	13 €	24 €
Muscat 2018 W.Gisselbrecht	3,9 €	15 €	26 €
Pinot Gris Vendanges Tardives 2014 W.Gisselbrecht	10,5 €		

Frais & désaltérant Fresh & Cooling

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande
Free carafe or glass of water on request

Eaux minérales

	50 cl	100 cl
Evian	4 €	7 €
Badoit	4 €	7 €
Perrier (33 cl)		4 €
Supplément Sirops «Monin»		2,5 €

Sodas

Coca-Cola / Light / Zéro / Cherry (33 cl)	4,5 €
Fanta orange, Sprite (33cl)	4,5 €
Schweppes Agrum, Schweppes Indian Tonic (25 cl)	4,5 €
Red Bull, Orangina (25 cl)	4,5 €
Fuze tea pêche (25 cl)	4,5 €

Nectars & Jus de Fruits Granini

Jus de tomate, orange ou pomme (25 cl)	4,5 €
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot (25 cl)	4,5 €
Jus d'orange frais pressé (20 cl)	5 €

Chaud & gourmand Hot & Comforting

Boissons chaudes

Expresso	2,6 €
Double Expresso	4 €
Ristretto	2,6 €
Cappuccino, Latte Macchiato, Expresso Machiatto	4,5 €

Thé Le Palais des Thés 4,5 €

Big Ben : *mélange de thés noirs du Yunnan et d'Assam, doux et tonique, rond et épicé*

Margareth's hope darjeeling : *thé noir d'Inde aux notes florales et fruitées*

Thé des Lords : *un grand classique des thés noirs parfumés Earl Grey, aux notes puissantes de bergamote*

Thé du Hammam : *thé vert gourmand et fruité évoquant la datte verte, la fleur d'orange, la rose et les fruits rouges*

Thé vert à la menthe : *thé vert de Chine parfumé à la menthe douce*


Thé vert Sansha Ariake : *thé vert japonais, au gout végétal et très légèrement iodé*

Infusions Le Palais des Thés 4,5 €

L'Herboriste n°108 mélange relaxant : *verveine, orange et menthe*

Jardin Tropical, mélange solaire et gourmand : *mangue, ananas, papaye et pêche (sans théine)*

Détox Scandinave  : *bouleau, argousier, cranberry et myrtille (sans théine)*

Chocolat Commerce Equitable Monbana  4 €

Alcools & Elixirs Alcohols & Elixirs - 4 cl

Rhum Havana Club 3 Ans	6 €
Rhum Don Papa	7,5 €
Rhum Bacardi	6 €
Vodka Absolut	5 €
Vodka Grey goose	6 €
Gin Gibson, Gin Gordon's	5 €
Gin Monkey 47 Dry	6,5 €
Gin Generous coriandre & combava - made in France - BIO	6 €

Whiskies blend

Chivas Regal 12 ans	8 €
Whiskie J&B rare	7,5 €

Whiskies Classic Malt

Aberlour 10 ans	9 €
Lagavulin 16 ans	10 €

American Whisky

Jack Daniel's	8 €
Bulleit Rye	9 €

Irish Whiskey

Jameson	8,5 €
---------	-------

Scotch Whiskey

Haig Club Clubman	8 €
-------------------	-----

Cognac

Hennessy XO	20 €
Hennessy VS	9 €

Armagnac

Château de Laubade Hors d'Age	9 €
-------------------------------	-----

Calvados

Calvados Drouin	6 €
-----------------	-----

Eaux de vie

Poire Williams Cartron	6 €
Eaux de vie d'Alsace -Gisselbrecht (Poire, Framboise, Marc de Gewurtzraminer)	6,5 €

Liqueurs

Cointreau	6 €
Get 31	6 €
Baileys Irish Cream	6 €
Grand Marnier	6 €
Suze	5 €

Apéritifs

Ricard (2 cl)	2,6 €
Pastis 51 (2 cl)	2,6 €
Martini bianco, dry ou rosso (6 cl)	6 €
Campari (6 cl)	5,5 €
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6 cl)	5,5 €
Kir au Vin Crémant d'Alsace (12,5 cl)	6,5 €
Kir Royal au Champagne Moët et Chandon (12,5 cl)	9,5 €

Apéritifs français

St Raphaël La Quina Ambré (6 cl)	6 €
Lillet Tonic (15 cl)	6 €
Kir au bourgogne blanc (12,5 cl) (avec sa crème de cassis de bourgogne Carton, mûre ou framboise)	6 €

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs