

# Choix des Vins

N'hésitez pas à demander la Carte des Grands Vins Mercure

## Vins Blancs :

	Verre	12.5cl	37.5cl	75cl
<b>Vallée de la Loire</b>				
Muscadet Sur lie AOP, <i>Château du Cléray</i> 2022		6.00€	17.00€	30.00€
Anjou AOP, Chenin Sec, <i>Château de Fesles</i> 2018		7.00€	-	40.00€
Coteaux du Layon, <i>Château de Montguéret</i> 2021		6.50€	-	33.00€
<b>Bordeaux</b>				
Pessac Léognan, <i>Château Valoux</i> 2018		7.50€	-	45.00€
<b>Pays d'Oc</b>				
Viognier, <i>Domaine de la Baume Elisabeth</i> 2021		-	-	29.00€
<b>Luberon</b>				
La Cavale Blanc, <i>La Cavale</i> 2022		7.00€	-	40.00€
<b>Bourgogne</b>				
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits <i>Domaine Saint Saturnin De Vergy</i> 2021		-	-	80.00€
<b>Vallée du Rhône</b>				
Châteauneuf du Pape, <i>Clos de L'Oratoire des Papes</i> 2019		-	-	45.00€

*Prix net Service Compris, hors boissons. Majoration de 15% en room service*

# Vins Rouges :

	Verre	12.5cl	37.5ocl	75cl
<b>Vallée de la Loire</b>				
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP, <i>Domaine des Berris</i> 2021	-	-	22.00€	40.00€
Chinon AOP, <i>Dilection</i> 2020	-	-	-	50.00€
Menetou Salon AOP, <i>Domaine de Beaurepaire</i> 2021	7.00€	-	-	42.00€
<b>Bordeaux</b>				
Saint Emilion Grand Cru, <i>Château Capet Guillier</i> 2016	8.50€	-	-	55.00€
<b>Roussillon</b>				
IGP Bio Le Canon du Maréchal, <i>Domaine Cazes</i> 2021	-	-	-	25.00€
<b>Luberon</b>				
La Cavale Rouge, <i>La Cavale</i> 2019	7.00€	-	-	40.00€
<b>Côtes du Rhône</b>				
Côtes du Rhône AOP, <i>Clos de la Grande Grange</i> BIO 2021	7.50€	-	-	45.00€
<b>Bourgogne</b>				
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits <i>Domaine Saint Saturnin De Vergy</i> 2020	-	-	-	80.00€

*Prix net Service Compris, hors boissons. Majoration de 15% en room service*

## Vins Rosés :

	Verre 12.5cl	37.5cl	75cl
La Petite Cavale Rosé, <i>La Cavale</i> 2022	5.50€	-	30.00€

## Pétillants :

	La coupe	12.5 cl	37.5 cl	75 cl
Saumur Brut Rosé M de Montguérêt		7.50 €	-	35.00 €
Champagne brut Tsarine Premium		10.00 €	-	50.00 €
Champagne A. Bergère Origine		12.00 €	-	65.00 €
Champagne Tsarine Rosé		-	-	70.00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée		-	-	70.00 €
Champagne A. Bergère Blanc de Blancs		14.00€	-	80.00 €
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012		-	-	100.00 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		-	-	120.00 €

# Apéritifs :

	cl	€
Pastis 51 Ou Ricard 45%	4	6€
Porto Graham's Fine Tawny 19%	6	6€
Porto Graham's Fine White 19%	6	6€
Campari 25%	6	6€
Martini Bianco Ou Rosso 14.4%	6	6€
Saint Raphaël 16%	6	6€
Kir Vin Blanc Ou Kir Breton 19%	12.5	6€
Kir Royal (Cassis, Mûre, Pêche De Vigne, Fraise Des Bois, Framboise) 19%	14	11€

## Bières

Affligem (en pression)	25cl : 5.00€	50cl : 8.50€
Heineken (en pression)	25cl : 4.50€	50cl : 7.50 €
1664 blonde, Grimbergen Blanche	Bouteille 33 cl	4.00 €
Leffe blonde	Bouteille 33 cl	5.50 €
La Bauloise	Bouteille 33 cl	8.50 €
Cidre Sassy Bio, L'Angélique	Bouteille 33 cl	9.50 €

## Cocktails

Americano ( <i>Noilly Prat, martini rouge et Campari</i> )	12 cl	10.00 €
Moscow Mule	15 cl	10.00 €
Generous Gin Tonic ( <i>Generous Gin Bio, Schweppes Tonic, Citron</i> )	20 cl	10.00 €
Spritz ( <i>Aperol, Prosecco, Perrier</i> ) / Spritz Saint Germain	20 cl	10.00 €
Piña Colada ( <i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco</i> )	25 cl	10.00 €
Mojito ( <i>Menthe, Rhum, Perrier, Citron vert</i> )	25 cl	10.00 €
Cocktail du Moment		9.50€

## Mocktails

Virgin Mojito ( <i>Menthe, Perrier, Citron vert</i> )	25 cl	8.00 €
Virgin Piña Colada ( <i>jus d'Ananas, crème de Coco</i> )	25 cl	8.00 €
Le Fruité ( <i>jus de Cranberries, d'Ananas et d'Orange, sirop de pêche et de Fraises</i> )	25 cl	8.00 €

## Sodas & Jus de Fruits

Jus de Fruit Granini	25 cl	4.00€
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Fuzetea peach	25 cl	4.00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Perrier	33 cl	4.00 €

## Les Eaux Micro filtrées

AQUAchiara Pétillante	50cl: 2.50 €	75cl: 4.00 €
AQUAchiara Plate	50cl: 2.00 €	75cl: 2.50 €



## Les Eaux Minérales

Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier Fine bulles	50cl: 4.50 €	100cl: 7.00 €
--	--------------	---------------