

MERCURE

HOTELS

ORLÉANS PORTES DE SOLOGNE



Deux Sens

B R A S S E R I E M O D E R N E

**Ouvert du Lundi au Dimanche
de 12H00 à 14H00 et de 19H00 à 22H00**

Réservations au 02 38 49 99 02
ou auprès de la Réception



FORMULES À LA CARTE - MIDI & SOIR (HORS CARTE BRASSERIE)

FORMULE 2 PLATS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

25.00€

FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

33.00€

MENU ENFANT

Entrée - Plat - Dessert (Choix du Chef)

15.00€

ENTRÉES

Cassiolette de camembert rôti 13.00€

Pomme de terre grenaille,
chiffonnade de jambon de Serrano

★ Tartare d'avocat à la mousse de pesto 12.00€

Julienne de légumes croquant, vinaigrette au balsamique (entrée végétarienne)

Tarte tatin d'oignons 13.00€

Espuma au comté et miel de la Ferté St Aubin

Bouchées de saumon fumé 14.00€

Rillettes de saumon à la crème fraîche, mousse au wasabi

PLATS

★ Canon de volaille aux morilles 18.00€

Crème de morilles et tagliarini frais de la maison Carniato

Pâtes de chez Pastéole façon risotto 18.00€

Champignons & carottes (plat végétarien)

Filet de cabillaud skrei 20.00€

Bouillon de légumes à la citronnelle et lait de coco

Paleron de bœuf braisé au vin rouge 21.00€

Tourte de pommes de terre au cantal

Tronçon de turbot 24.00€

Jus de viande à l'huile d'olive et risotto de champignons (supplément formule +5€)

FROMAGES

L'assiette de fromages De l'Étable à la Table d'Olivet 9.00€

DESSERTS

Café ou thé gourmand 8.00€

★ Moelleux à la pistache 10.00€

Cœur de framboise et sorbet framboise

Tout Chocolat 10.00€

Brownie, ganache 2 chocolats et tuile au chocolat

Gâteau Ô Deux Sens 10.00€

Mousse vanille cœur de cerise Amarena et glaçage rocher chocolat blanc

Sablé breton 10.00€

Comme une tarte citron meringuée

Coupe Colonel 9.00€

2 boules sorbet citron,
vodka de Faronville (Loiret 45)

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts
Glaces fournies par La Compagnie des Desserts (Aude)





BRASSERIE

HORS FORMULE

L'omelette minute

10.00€

Frites et salade



Le burger Ô Deux Sens

17.50€

Steak de Charolais, reblochon, moutarde d'Orléans, oignons, tomates, cornichons

L'entrecôte

Frites et salade

Taille L

Taille XL

20.00€

26.00€

Pâtes du moment

15.00€

Tagliarini accompagnée de sa sauce du moment

Tartare de bœuf préparé

17.50€

Frites et salade

Planche à partager pour 2 personnes

14.00€

Fromages : St Mort de Touraine et Olivet au foin avec ses charcuteries : rillettes de Tours, chiffonnade de jambon Serrano et coppa

Salade du moment

16.50€

Crottin de Chavignol au lard, vinaigrette miel de la Ferté St Aubin

Menu enfant

15.00€

Entrée : assiette de crudités OU assiette de charcuteries

Plat : steak haché OU poisson / frites OU pâtes

Dessert : moelleux au chocolat OU 2 boules de glaces (sélection du Chef)

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts
Glaces fournies par La Compagnie des Desserts (Aude)



La Suggestion du Chef





BOISSONS

Boissons chaudes

Expresso / Décaféiné / Café américain	2.50€
Double Expresso / Décaféiné / Thé	3.50€
Cappuccino	4.00€
Chocolat chaud	4.00€

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro ou Cherry - 33cl	4.00€
Schweppes Tonic, Schweppes agrumes - 25cl	4.00€
Sprite, Fanta Orange - 33cl	4.00€
Orangina, Limonade, Fuzetea Pêche - 25cl	4.00€
Jus de fruits Granini - 25cl	4.00€
Orange - Tomate - Pamplemousse - Ananas - Abricot - ACE - Litchi - Fraise	
Mona Pétilillant Bio : citron vert ou pomme - 25cl	4.00€

Eaux - 75cl

Pour le respect de l'environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro-filtrée et affinée grâce aux procédés AQUAchiara. Celui-ci optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports, les emballages ainsi que les déchets.

Eau plate	2.50€
Eau gazeuse	2.50€
Vittel - 50cl	2.50€
San Pelligrino - 50cl	2.50€
Vittel - 1l	4.00€
San Pelligrino - 1l	4.00€

Apéritifs Classiques

Ricard, Pastis 51, Suze, St Raphaël, Pastis O'45	4.00€
Porto Graham's rouge ou blanc	5.00€
Martini blanc ou rouge, Campari	5.00€
Kir Vin blanc	6.00€
Kir Pétilillant	7.00€
Kir Royal	10.00€

Parfums : cassis - fraise des bois - framboise - mûre - pêche - châtaigne

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
Heineken	5.00€	-	8.00€
Durfort Pale ALE - Bière de Sologne	5.00€	6.00€	8.00€

Bières Bouteilles & Cidre

Pelfort brune 33cl	5.00€
Jupiler 0% 33cl	5.00€
Corona 33cl	5.00€
Desperado - 33cl	5.00€
Cidre Bio Sassy 33cl	4.00€
Bière Blanche de Sologne 33cl	5.00€

Whiskies - 4cl

Whiskies français

Rozelieures (Lorraine)	8.00€
Brenne (Charentes)	12.00€

Whiskies écossais

Haig Club Clubman, J&B	6.00€
Jameson, Chivas 12 ans	8.00€
Aberlour 10 ans	9.00€
Lagavulin 16 ans	14.00€

Whiskies américains

Jack Daniel's	7.00€
Bulleit RYE Bourbon	8.00€

Whisky japonais

Fuji Blended	8.00€
--------------	-------

Gins - 4cl

Citadelle-français, Tanqueray	6.00€
Generous Bio	7.00€
Hendrick's, Gibson's	8.00€
Monkey 47-Forêt Noire	8.00€

Vodkas - 4cl

Faronville-Loiret	6.00€
Absolut	6.00€
Vodka Noire	6.00€

Rhums - 4cl

Don Papa (Baroko Philippines)	9.00€
Zacapa 23 (Guatemala)	9.00€
Naga rum (Indonésie)	9.00€
El Rico (France)	10.00€
Ryoma (Japon)	12.00€
Centenario 20 ans (Costa Rica)	12.00€

Digestifs

Crème de cassis Cartron	4.00€
Cointreau, Grand Marnier, Limoncello	5.00€
Get 27, Get 31	6.00€
Calvados Drouin	8.00€
Cognac Hennessy VSOP	8.00€
Poire d'Olivet, Framboise, Mirabelle	8.00€
Armagnac VSOP	8.00€
Armagnac XO	15.00€
Cognac Hennessy XO	18.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération



COCKTAILS

Mocktails (sans alcool) - 7.00€

Blue Hawaii

Sirop curaçao, crème de coco, jus d'ananas, sirop rhum

Le Chose

Jus de pamplemousse, Schewppes Tonic

Abricotier

Jus d'abricot, jus de pamplemousse, jus d'ananas

Cocktails "Les Classiques" (avec alcool) - 10.00€

Mojito

Rhum, sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche

Piña Colada

Rhum blanc, jus d'ananas, coco

Spritz

Apérol, Vouvray, Perrier, oranges

Moscow Mule

Vodka Faronville, sucre de canne, citron vert, ginger beer

Caïpirinia

Cachaça, citron vert, sucre blanc

Cocktails "Les Créations Mercure" (avec alcool) - 10.00€

Le Green Negroni

Campari, Martini rouge et dry, Gin

Le Vincello

Limoncello, eau gazeuse, citron vert, vouvray

La Vie en rose

Purée de fraise, Moscato d'Asti, jus de litchi

Le Parisien

Liqueur St-Germain, Rhum, jus de citron vert frais

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération



LA CAVE



verre



37.5cl





75cl

Les Rouges

Val de Loire

Orléans Maison Javoy Père et Fils - 2020	5.00€	-	18.00€
Orléans Contradiction Père - 2020	-	-	24.00€
Chinon Château de Coulaïne - 2022	-	-	25.00€
Reuilly Claude Lafond Les Grandes Vignes - 2021	-	-	26.00€
Saint Nicolas de Bourgueil Les Quarterons - 2021	5.00€	16.00€	30.00€
Menetou Salon Domaine Pellé Les Bornés - 2020	-	-	34.00€
Touraine Gamay - 2020	-	-	18.00€


Bourgogne

 AOP Saint Amour Bio - Comtesse de Vazeilles - 2020	-	-	50.00€
Givry Buissonnier - 2021	-	-	42.00€
 Chassagne Montrachet Domaine Roux Père et Fils - 2018	-	-	70.00€

Bordelais

Le Bordeaux Graves La Quille 2020	-	-	30.00€
 Pessac Leognan - Château Haut-Bergey - 2015	-	-	55.00€
 Saint Emilion Grand Cru Tour de Capet - 2019	-	-	55.00€

Vallée du Rhône

 AOP Crozes Hermitage Cuvée Domaine - 2020	-	-	44.00€
Côtes du Rhône Domaine le Clos du Caillou Bouquet des Garrigues - 2019	-	-	35.00€
Saint Joseph Domaine du Chêne - 2019	-	-	42.00€




Languedoc-Provence

Le Lou du Pic - 2019	-	-	30.00€
Puech-Haut cuvée Argali - 2020	-	-	30.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération

Les Blancs

Val de Loire

	 verre	 37.5cl	 75cl
Touraine Sauvignon 2021	-	-	18.00€
Orléans Maison Javoy Père et Fils - 2022	5.00€	-	18.00€
Reuilly Claude Lafond La Raie - 2021	-	-	28.00€
Côteaux du Layon Moelleux - 2021	5.00€	-	29.00€
Menetou Salon Blanc Domaine Minchin - 2022	-	-	39.00€
Quincy Philippe Portier - 2022	5.00€	-	28.00€
Saumur Cuvée Vent du Nord - 2021	5.00€	-	25.00€
Sancerre La Tonnellerie - 2022	-	20.00€	39.00€

Bourgogne

Mâcon Domaine Manciat -2021	-	-	25.00€
 AOP Chablis 1er Cru - Domaine Laroche - 2020	-	-	48.00€
 Pernard-Vergelesses 1er Cru - Les Vergelesses 2019	-	-	62.00€

Vallée du Rhône

Le Blanc d'Ogier - 2021	-	-	40.00€
Condrieu Domaine du Chêne - 2018	-	-	72.00€
Le Temps est venu - 2021	-	-	30.00€

Languedoc-Provence

Puech-Haut cuvée Argali - 2021	-	-	30.00€
--------------------------------	---	---	--------

Les Rosés

Val de Loire

Reuilly Claude Lafond - La grande Pièce - 2021	-	-	28.00€
Orléans Maison Javoy Père et Fils 2022	-	-	20.00€

Languedoc-Provence

Rosé Masterel - 2021	-	12.00€	-
Rosé Peyrassol Côte de Provence - 2021	5.00€	-	25.00€
Puech-Haut cuvée Argali - 2022	-	-	30.00€

Les Champagnes

Tsarine Brut Premium	8.00€	-	55.00€
 Tsarine rosé	8.00€	-	65.00€
 Laurent Perrier Brut	10.00€	45.00€	80.00€
 Gosset Brut Grande réserve	-	-	70.00€
Besserat de Bellefon Rosé	-	-	80.00€
Besserat de Bellefon Blanc de Blanc	-	-	90.00€
Marquis de Pomereuil - Blanc	8.00€	-	55.00€
Marquis de Pomereuil - Rosé	8.00€	-	55.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération

MERCURE

HOTELS

ORLÉANS PORTES DE SOLOGNE



Deux Sens

B R A S S E R I E M O D E R N E

Accès aux personnes à mobilité réduite

Moyens de paiement acceptés :

**Amex, carte bancaire, chèque, chèque vacances,
espèces et ticket restaurant**

Pour plus d'informations et connaître nos actualités
suivez-nous sur nos réseaux sociaux

