

# CARTE DES VINS




## VINS BLANCS

White wines

	12.5cl	75cl
 <b>Bourgogne Chardonnay AOC 2023</b>	7	32
<i>Domaine Camu Frères - Bourgogne</i>		
<b>Alsace Riesling "Tradition" AOP 2021</b>	29	
<i>Domaine Charles Sparr</i>		
<b>Côtes du Rhône AOP 2022</b>	28	
<i>Magie d'une Terre Blanche - Vallée du Rhône</i>		
 <b>Alsace Gewürztraminer "Tradition" AOC 2020</b>	8	39
<i>Domaine Charles Sparr - Alsace</i>		
 <b>Entre Deux Mers AOP 2022</b>	6	25
<i>Château Lafont St Martin - Bordeaux</i>		
<b>Chardonnay IGP 2023</b>	27	
<i>Domaine Lieubeau - Val de Loire</i>		
<b>Côteaux d'Aix en Prov. AOP 2023 BIO</b>	29	
<i>Château Lacoste - Provence</i>		

## VINS ROSÉS

Pink wines

 <b>Côtes de Provence AOC 2023</b>	7.5	39
<i>Domaine de la Rouillère - Provence</i>		
 <b>Côtes de Provence AOP Bio 2023</b>	6	27
<i>Château Peyrassol - Provence</i>		
 <b>Côteaux d'Aix en Prov. AOP 2023 BIO</b>	6.5	29
<i>Château La Coste - Provence</i>		

## VINS ROUGES

Red wines

 <b>Haut Médoc AOC 2016</b>	7	32
<i>Château La Fon du Berger - Bordeaux</i>		
<b>Pauillac AOC 2017</b>	55	
<i>Château La Fon du Berger - Bordeaux</i>		
 <b>Croze Hermitage AOP 2022</b>	8	42
<i>Domaine Ferraton Père et Fils - La Matinière - Vallée du Rhône</i>		
<b>Côteaux d'Aix en Prov. AOP 2020 BIO</b>	29	
<i>Château La Coste - Provence</i>		
 <b>Chinon AOC Bio 2023</b>	6.5	29
<i>Domaine de Noire - Soif de Tendresse - Loire</i>		
<b>Côtes du Rhône AOP 2022</b>	25	
<i>Magie d'une Terre Rouge - Vallée du Rhône</i>		
 <b>Saint-Estèphe AOP 2020</b>	10.5	57
<i>Château La Croix Saint Estèphe - Grand Vin de Bordeaux</i>		

## BOISSONS CHAUDES

Hot beverages

Café ou Décaféiné	2.8
Double Espresso	4.5
Grand Crème	4.5
Café Allongé	3.3
Cappuccino	4.5
Latte Macchiato	5
Thés ou Infusions "Damman"	4.7

Thés : Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Vert, Vert à la Menthe ou Vert au Jasmin

Infusions : Rooibos Fruits Rouges, Camomille ou Verveine



## LA DISTILLERIE LES ENFANTS DE VAUBAN

Basée à Somain, entre Douai et Valenciennes, la distillerie a pour vocation de mettre en avant les produits de notre terroir, locaux et bio.

## NOS POTS LYONNAIS EN 46 CL

ou au Verre 12.5 cl

<b>Blaye Côtes de Bordeaux AOP</b>	5.5	15
<i>Vin Rouge - Château Maison Neuve - Bordeaux</i>		
<b>Côtes de Gascogne IGP 2023</b>		
<i>Vin Blanc - Villa Dria Côtes Sauvages - Sud Ouest</i>		
<b>Sable de Camargue AOP 2023</b>		
<i>Vin Rosé - Mas des Jeux Bio - Languedoc</i>		

## GRANDS VINS ROUGES À PRIX D'AMIS

<b>Saint Emilion Grand Cru 2016</b>	95
<i>Château Capet - Guillier - Grand vin de Bordeaux</i>	
<b>Pomerol AOC 2017</b>	128
<i>Château Gazin - Grand vin de Bordeaux</i>	
<b>Saint Emilion Grand Cru AOC 2016</b>	135
<i>Château La Gaffelière - Grand vin de Bordeaux</i>	

## GRANDS VINS BLANCS À PRIX D'AMIS

<b>Condrieu "Les Mandouls" AOP 2019</b>	95
<i>Domaine Ferraton Père &amp; Fils - Grand vin de la Vallée du Rhône</i>	
<b>Meursault AOC 2020</b>	90
<i>Domaine Philippe Bouzereau - Grand vin de Bourgogne</i>	
<b>Pessac Leognan AOC 2016</b>	150
<i>Château Smith Haut Lafitte - Grand vin de Bordeaux</i>	

## DISGESTIFS

### LA DISTILLERIE VAUBAN

Le Canard du Nord - Citron ou Hibiscus	3
Liqueur de Gin à la Violette - 4cl -	9.5
Brume de Vauban - 4cl -	9.5
Summer Gin - Melon - 4cl -	9.5

### WHISKIES

Oban 14 ans - Ecosse	14
Lagavulin 16 ans - Ecosse	17
Chivas 12 ans - Ecosse	10

### COGNACS ET ARMAGNACS

Cognac Hennessy VSOP	11
Armagnac Laubade VSOP	8
Armagnac Laubade Hors d'Age	10

# LE MARQUE-PAGE

RESTAURANT & QUINGUETTE

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H



NOUVEAUTÉS CHAQUE SEMAINE  
APARTÉ, SUGGESTIONS ET GARNITURES

## AFTERWORK

Lounge • Festif

2024-2025

## RASSEMBLEZ VOS COLLABORATEURS AUTOUR D'UN AFTERWORK FESTIF !

A l'occasion des fêtes qui approchent à grand pas. Profitez d'espaces privatifs pour l'organisation d'Afterworks festifs. Une belle occasion de remercier vos collaborateurs pour l'année 2024 et de célébrer ensemble la nouvelle année !

### FORMULE APÉRITIVE

12€TTC/pers.

Mixte de 4 Tapas à partager

- ✦ Escargots en Croquette au beurre d'ail
- ✦ Coquille Saint-Jacques en persillade
- ✦ Boudin Blanc et compotée de pommes
- ✦ Huitres du Parc de l'Impératrice

### FORMULE DÎNATOIRE

37€TTC/pers.

- ✦ Mixte de 4 Tapas à partager
- ✦ 2 petits plats chauds
- ✦ 2 mini desserts

### Contactez-nous !

Maïa & Jacques  
03 28 33 12 77  
h1099-sb@accor.com



## 1000 HOTELS MERCURE DANS LE MONDE !

Mercure Hotels a atteint un jalon incroyable : 1000 hôtels dans le monde entier ! Des centres-villes animés aux retraites côtières tranquilles, notre famille mondiale d'hôtels compte désormais mille établissements.

Découvrez le charme local et imprégnez-vous des saveurs uniques, des traditions et des trésors cachés que chaque destination Mercure à offrir, tout en étant assurés de standards de haute qualité internationale.



## COCKTAILS

Apérol Spritz - 20 cl	10
<i>Apérol, Prosecco, Orange</i>	
Lemon Spritz - 20 cl	10
<i>Limoncello, Prosecco, Citron</i>	
Elderflower Spritz - 20 cl	10
<i>Liqueur de Fleur de Sureau, Prosecco, Citron</i>	
Gin Gordon's Tonic - 14 cl	9.5
<i>Gin Gordon's et French Tonic, citron</i>	
Virgin Spritz - 16 cl - Sans Alcool	8
<i>Jus de Pamplemousse, French Tonic</i>	
Gin "Extrait des hauts de France" Tonic - 14 cl	10
<i>Gin Extrait des hauts de France, French Tonic, citron</i>	
Virgin Cassi-Passion - 16 cl - Sans Alcool	8
<i>Jus de Pommes Cassis, Purée de Passion</i>	
Lillet Blanc Tonic - 16 cl	9.5
<i>Lillet Blanc, French Tonic, citron</i>	
Vodka Tonic - 14 cl	9.5
<i>Vodka Smirnoff, French Tonic, Citron</i>	
Cassi-Passion - 16 cl	10
<i>Vodka Smirnoff, Jus de Pommes Cassis, Purée de Passion</i>	
Ginger-Berry - 16 cl	10
<i>Gin Gordon's, Jus Cranberry, Purée Ananas, French Gingerbeer</i>	

## SELECTION VINS AU VERRE

Bourgogne Chardonnay AOC 2023	7
<i>Vin Blanc - Domaine Camu Frères - Bourgogne</i>	
Entre deux Mers AOP 2022	6
<i>Vin Blanc - Château Lafont St Martin - Bordeaux</i>	
Jurançon Moelleux AOP 2020	8
<i>Vin Blanc - Château Jolys - Sud Ouest</i>	
Côtes de Provence AOP BIO 2023	6
<i>Vin Rosé - Château Peyrassol - Provence</i>	
Côtes de Provence AOC 2023	7.5
<i>Vin Rosé - Domaine de la Rouillière - Provence</i>	
Côteaux d'Aix en Prov. AOP BIO 2023	6.5
<i>Vin Rosé - Château La Coste - Provence</i>	
Haut Médoc AOC 2016	7
<i>Vin Rouge - Château La Fon du Berger - Bordeaux</i>	
Croze Hermitage AOP 2022	8
<i>Vin Rouge - Domaine Férraton - La Matinière - Vallée du Rhône</i>	
Côte de Gascogne IGP 2023	6.5
<i>Vin Rouge - Domaine Pellehaut Harmonie - Sud Ouest</i>	

## CHAMPAGNE

Testulat Brut	11.5	65
Laurent Perrier La Cuvée Brut		69
Deutz		79

## BIÈRES PRESSION

La Marque-Page Blonde 5.8° - France	4.8	7.8
Emile Triple - Motte Cordonnier 8.5°	5.5	8.5
Lagunitas IPA - États Unis 6.2°	5.5	8.5
Picon Bière	4.8	7.8
Monaco OU Panaché	4.8	7.8

## BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLE

Kwaremont Blonde 6.6° - 33 cl	7
Mongy IPA 6.8° - 33cl	8
Paix Dieu Triple 10° - 33cl	9
Liefmans Fruitesse 3.8° - 25cl	6
St Bernardus blanche 5.5° - 33cl	7
Cidre Poiré, Sassy 2.5° - 33cl	9

## APÉRITIFS

Ricard - Pastis 51 3 cl	5
Martini - 6 cl Blanc / Rouge	7
Lillet - 6 cl Blanc / Rosé	7
Campari - 4 cl	7
Prosecco - 12 cl	6.5
Kir de Vin Blanc - 12cl	7
<i>Violette, Pêche, Cassis, Fraise des bois</i>	

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola - Coca Cola Zero - 33cl	4.5
Diabolo - 22 cl	3.5
<i>Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron ou Violette</i>	
French tonic - 20 cl	4.5
French Ginger Beer - 20 cl	4.5
Jus des Vergers Tellier - 25cl	4.5
<i>Pomme, Pomme Poire ou Pomme Framboise</i>	
Jus Granini - 25cl	4.5
<i>Jus de Tomate - Orange - Pamplemousse - Ananas - Abricot - Fraise</i>	
Fuze Tea - 25cl	4.5
Villers au sirop - 20 cl	3
<i>Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron ou Violette</i>	
Perrier - 33 cl	4.5
Limonade St Amand - 20 cl	2.8

## Eaux Minérales

Vittel	4	4
San Pellegrino	4	5.5
Villers (eau plate)		5.5

## A PARTAGER ... OU NON / TO SHARE ... OR NOT

Le Croque-Monsieur à partager	16
Planchette - Charcuterie & Fromages - (1 à 2 pers)	12
Barquette de Frites - Mayonnaise à la Truffe ou crème de Maroilles (3 à 4 pers)	6.5
Gougères au Fromage (8 ou 16 pièces)	4.8/9
5 tenders de poulet pané - Sauce Marque-Page	9.5
Mini Fricadelles, Sauce Marque Page (10 ou 15 pièces)	8/9.5
Croquettes de Fromage, Sauce Marque Page (8 ou 12 pièces)	8/11
Cornet de frites - Mayonnaise à la truffe ou Crème de Maroilles	4.8
1 à 2 personnes	
Gyozas aux légumes - 6 pièces - sauce Teriyaki	7.5
La Grande Planche de Tapas chaudes	28
<i>Fricadelles, croquettes de fromage, cornet de frites, gyozas, tenders</i>	
<i>*Le pot de Mayo à la Truffe ou la crème de Maroilles supplémentaire + 2€</i>	



**MENU CH'TI MARQUOIS - 9.90€** pour les enfants de - de 12 ans

Steak haché **OU** Cocotte de l'Aparté au choix - Frites  
Pousse Pousse Vanille **OU** Bâtonnet Chocolat Vanille Noisette

## CETTE SEMAINE AU MARQUE PAGE ...

### L'APARTÉ EN LIBERTÉ

#### ENTRÉE AU CHOIX

Wraps au fromage de chèvre, jambon sec et roquette	6.5
<b>OU</b>	
Crème de poireaux, fromage blanc acidulé	6.5

#### PLAT AU CHOIX

Sauté de porcelet aux graines de moutarde, quinoa façon pilaf	17.5
<b>OU</b>	
Waterzoi de la mer, quinoa façon pilaf	17.5

#### DESSERT AU CHOIX

Crème renversée à la vanille	5.5
<b>OU</b>	
Tarte fine aux pommes, glace vanille	5.5

### LES SUGGESTIONS

Noix de Saint Jacques à la plancha, fondue de poireaux et laitue de mer*	21
Entrecôte de veau, sauce béarnaise	21

### \*GARNITURE AU CHOIX

Poêlée de champignons et de carottes en persillade - Frites - Risotto de quinoa - Purée de patate douce au lait de coco
---

## ENTRÉES - PETITES FAIMS / STARTERS - NIBBLES

Couteaux à la plancha en Persillade	14	<input checked="" type="checkbox"/> Poireaux Vinaigrette à la Flamande	9
Sardines de chez J.C David	9.8	Les 8 Escargots de Comines en croquette	13.5
<i>Beurre 1/2 sel et Pain de campagne</i>		<i>Beurre d'ail, salade d'Endives</i>	

## AUTOUR DU BOEUF

Tartare de Bœuf au couteau, Salade *	18.5
Le "MP" Burger, Cheddar Fumé, Salade *	20
Noix d'Entrecôte Argentine, Beurre Maître d'Hôtel, Salade *	33
Daude de bœuf *	17.5
Double Steak à cheval, Salade *	17.5
<i>Steak haché 250g, oeuf au plat et fondue d'échalotes</i>	

## LES INCONTOURNABLES

Tataki de Thon, Salade de Carotte Coriandre et Sésame *	22
Pavé de saumon, sauce au jus de coques *	22
Les Moules à la Marinière ou au Maroilles, Frites	19.5
Le Welsh Complet, Frites	19.5
Croque-Monsieur au Jambon d'Ascq, Frites & Salade	19
<input checked="" type="checkbox"/> Omelette aux condiments truffés, Salade *	18



## NOS SALADES CÉSAR

Salade César - Filet de Poulet et Anchois	19
Salade César - Tataki de Thon et Anchois	22

## NOS CHIRASHIS

Chirashi Avocat et Tataki de Thon	21
Chirashi Avocat et Saumon	18
Chirashi Avocat Gyozas aux Légumes <input checked="" type="checkbox"/>	16

## LA NOTE SUCRÉE - DESSERTS

Les Profiteroles glacées à la vanille	10
Le Mille-Feuille du Marque Page	8
L'île Flottante	8
La Dame Blanche	8
La Mousse au chocolat	8
L'assiette de Fromages de la Région	8
La Salade de Fruits exotiques, Biscuit sablé & Chantilly	8
Coupe de Glaces "Promis Juré"	8
<i>3 boules : Vanille, Chocolat, Café, Framboise, Citron, Spéculoos</i>	
L'Irish Coffee - 25 cl - Jameson, café, cassonade, crème chantilly	9.5
Café mini au choix	7
<i>Mousse au chocolat OU Salade de fruits OU Profiterole OU une boule de glace à la vanille</i>	



La liste des Allergènes est disponible à la caisse du Restaurant. Prix nets en euros TTC. Nous n'acceptons pas les chèques. Photos non-contractuelles