

LE BAR À BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Si vous avez des allergies alimentaires, merci de le signaler à la commande.

Registre des allergènes disponible sur demande.

Prix nets en euros.

Attention, les prix des produits de la carte servis en chambre sont majorés de 15%

The abuse of alcohol is harmful for health.

Drink moderately.

If you are concerned about food allergies, please do alert us prior to ordering.

Allergens table available on request.

Net prices in euros.

Please note that the prices of food and beverage from the menu served in your room are increased by 15%

COCKTAIL CRÉATION DU MOMENT

12€

LE VOUGEOT (15cl)

Gin, liqueur Chambord, Champagne

Gin, Chambord liqueur, Champagne

COCKTAILS CLASSIQUES

12€

MOJITO (12cl)

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Rum, lime, fresh mint, cane sugar syrup, soda

MARGARITA (7cl)

Téquila, Cointreau, citron vert

Tequila, Cointreau, lime

PIÑA COLADA (12cl)

Rhum blanc, Rhum ambré, jus d'ananas, coco

White Rum, dark Rum, pineapple juice, coconut

BATIGNOLLES (12cl)

Cognac VSOP, Chartreuse verte, citron vert, sucre

Cognac VSOP, green Chartreuse liqueur, lime, sugar

APÉROL SPRITZ (12cl)

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Aperol, Prosecco, soda

BIEN ÊTRE (25cl) 10€

Jus de fraise, pomme, mangue, sirop d'orgeat

Strawberry, apple, mango juices, barley water

SÉLECTION DE VINS DE BOURGOGNE

<i>Vins blancs/White wines</i>	12,5 cl	75 cl
*Bourgogne Aligoté AOP Domaine de Mancey	6€	35€
*Chablis AOP Domaine de Vauroux	8,5€	50€
*Pouilly-Fuissé AOP Cuvée Vieilles Vignes Domaine Renaud		72€
*Meursault AOP Domaine Bitouzet Prieur		133€
*Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru AOP La Maltroie Domaine Jouard		172€
 <i>Vins rouges/Red wines</i>	 12,5 cl	 75 cl
*Mâcon-Mancey AOP Domaine Dupuis		34€
*Morgon AOP Château de Pizay	6€	36€
*Mercurey AOP Domaine du Meix Foulot	11,5€	68€
*Aloxe-Corton AOP Vieilles Vignes Domaine Cornu		115€
*Gevrey-Chambertin AOP Domaine G. Lignier		122€
<hr/> <i>Vin rosé/Rosé wine</i>	12,5 cl	75 cl
*Côtes de Provence AOP La Vie en Rose de Roubine	6€	35€

CHAMPAGNES

	15 cl	37,5 cl	75 cl
*Tsarine Brut Premium	12€		55€
*Tsarine Brut Rosé	14€		65€
*Royal Champagne	15€		
(cassis, mûre, fraise des bois)			
*Laurent Perrier Brut		40€	
*Laurent Perrier La Cuvée			80€
*Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			180€
*Grand Siècle par Laurent Perrier			290€

BIÈRES/CIDRES

<i>Pression/Draught</i>	33 cl	50 cl
Heineken 1 ^{er} Bec	6€	9€
<i>Bouteille/Bottle</i>		
1664 Blonde (33 cl)	6,5€	
Affligem (30 cl)	6,5€	
Carlsberg (33 cl)	6,5€	
Desperados (33 cl)	6,5€	
Edelweiss (33 cl)	6,5€	
Grimbergen blonde (33 cl)	6,5€	
Pelforth brune (33 cl)	6,5€	
Heineken 0° (33cl)	6,5€	
Cidre Bio Sassy L'angélique (33cl)	8,5€	

APÉRITIFS

Pastis 51 (2 cl)	5€
Ricard (2 cl)	5€
Martini Bianco ou Rosso (6 cl)	6€
Campari (6 cl)	6€
Saint-Raphaël Quina Ambré (6 cl)	8€
Noilly Prat (6 cl)	6€
Suze (6 cl)	6€
Apérol (6 cl)	6€
Porto rouge Sandeman Ruby (6 cl)	6€
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6 cl)	7€
Porto white Sandeman (6 cl)	6€
Kir Bourgogne Aligoté (12 cl) <i>Crème de Cassis Cartron</i>	6€

GINS (4 cl)

Gin Gibson's	8€
Gin Bombay Sapphire	9€
Gin Hendrick's	10€
Gin Generous Organic	13€
Gin Monkey 47	19€

RHUMS (4 cl)

Rhum Bacardi Blanc Agricole Dillon	9€
Rhum Havana Club 3 ans	9€
Rhum Havana Club Anejo Especial	12€
Rhum Zacapa	15€
Rhum Don Papa Baroko	15€

TEQUILA (4 cl)

Téquila Patron	15€
----------------	-----

VODKAS (4 cl)

Vodka Wyborowa	8€
Vodka Absolut	9€
Vodka Grey Goose	10€

BOURBONS (4 cl)

Jack Daniel's	9€
Four Roses	9€
Bulleit 95 Rye	12€

MALT WHISKIES (4 cl)

Oban 14 ans	11€
Glenmorangie 10 ans	11€
Lagavulin 16 ans	11€
Cardhu 12 ans	11€
Aberlour Single Malt 10 ans Forest Réserve	13€

BLEND WHISKIES (4 cl)

J&B rare	7€
William Lawson's	7€
Jameson	8€
Canadian Club	8€
Chivas Regal 12 ans	9€
Haig Clubman	9€

COGNACS (4 cl)

Cognac Hennessy Fine de Cognac VSOP	11€
Cognac Hennessy Very Special	13€
Cognac Hennessy XO	15€

ARMAGNACS (4 cl)

Armagnac Château de Laubade VSOP	9€
Armagnac Château de Laubade Hors d'Âge	11€

CALVADOS (4 cl)

Calvados Drouin	9€
-----------------	----

LIQUEURS (4 cl)

Malibu Coco	8€
Cointreau	8€
Bailey's	8€
Manzana Verde	8€
Get 27	8€
Get 31	8€

EAUX-DE-VIE (4 cl)

Framboise Sauvage Cartron	10€
Mirabelle Cartron	10€
Poire Williamine Morand	10€
Vieux Marc de Bourgogne des Hospices de Beaune	14€

SOFTS

Coca-Cola Rouge-Cherry-Zéro (33 cl)	5€
Sprite (33 cl)	5€
Sirop de Fruits Monin (accompagnement 2 cl)	0,5€
Cerise-fraise-grenadine-menthe-pamplemousse-pêche-rancho lemon- Sucre de canne-orgeat	
Schweppes Indian Tonic - Agrum (25 cl)	5€
Fuzetea Pêche Gourmande (25 cl)	5€
Granini Jus/Nectars (25 cl)	5€
Pomme - tomate - orange - abricot - ananas - pamplemousse - fraise - goyave - Multi vitaminé - mangue - cranberry	
Fanta Orange (33 cl)	5€
Orangina (25 cl)	5€
Jus d'Orange ou Citron Frais Pressé (20 cl)	5,5€
Red Bull Energy Drink (25 cl) & SugarFree (25 cl)	6€
ORGANICS by Red Bull (25cl)	6€
Tonic Water Bio - Ginger Ale Bio	
Mona citron vert Bio - pétillant pommes Bio (33cl)	6€

EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)	4€
Badoit Verte-Évian (50 cl)	4€
Badoit Verte-Évian (100 cl)	5€

CAFÉS-THÉS-INFUSIONS

Café Nespresso Simple	3€
Café Nespresso Double	4€
Chocolat Monbana Bio	4€
Recettes Nespresso	6€

Infusions « Lipton »	4€
Fruits Rouges-Grand Sud-Verveine	

Thés « Palais des Thés »	4€
Thé du Hammam, Big Ben, Darjeeling Margaret's Hope, Goût Russe 7 Agrumes, Sri Lanka Saint-James, Thé des Lords, Thé Vert à la Menthe, Thé vert Sencha Ariake, Thé Detox scandinave, Thé Jardin tropical,	

PETIT DÉJEUNER EXPRESS & CO 8,5€

Au bar, un petit déjeuner en toute simplicité

*Une Boisson Chaude

(Café Nespresso ou Thé « Palais des Thés » ou Chocolat Monbana Bio)

*Un Jus d'Orange

* 2 Viennoiseries ou une Tartine de pain avec beurre et confiture

La journée commence bien !!!

ARDOISES

ARDOISE SALÉE

19€

Chorizo Cular Natural-Cular Natural Chorizo Spicy Sausage

Coppa Montagne Noire-Coppa Black Montain

Jambon Sec Serrano-Serrano Ham

Jambon de Bayonne Abotia-Bayonne Abotia Pork Ham

Cornichons, Oignons Blancs, Pain et Beurre

Gherkins, Onions, Bread and Butter

ARDOISE DE FROMAGES

16€

Cantal Entre-Deux AOP/Entre-Deux Cantal

Sainte Maure de Touraine AOP/Sainte Maure de Touraine Goat Cheese

Saint-Nectaire Fermier AOP/Farmhouse Saint-Nectaire

Reblochon de Savoie Fermier au Lait Cru AOP/

Farmhouse Raw Milk Savoie Reblochon

Pain et Beurre/Bread and Butter

CARTE ROOM SERVICE/LES BOCAUX

*Pizza Margherita	13€
*Gaspacho Andalou	12€
<i>Andalusian gazpacho in jar</i>	
*Terrine de Chevreuil aux Cranberries	12€
<i>Potted Roe and Cranberries terrine in jar</i>	
*Salade de Quinoa, Boulgour et Petits Légumes	18€
<i>Quinoa, Bulgur and Vegetables Salad in Jar</i>	
*Boeuf bourguignon & pommes de terre	20€
<i>Beef stew with red wine and potatoes in jar</i>	
*Blanquette de veau au riz complet & crème d'Isigny AOP	20€
<i>Veal stew with rice in jar</i>	
*Marmite du Pêcheur	23€
<i>Fisherman's Cooking Pot in jar</i>	
*Riz au Lait et Zestes d'Orange	10€
<i>Rice Pudding with Orange Zests in jar</i>	
*Crème Cacao	10€
<i>Cocoa Cream in jar</i>	
*Salade de Fruits	10€
<i>Fresh Fruits Salad</i>	



HOTEL MERCURE PARIS 17 BATIGNOLLES

1 18 RUE DE TOCQUEVILLE-75017 PARIS

TÉLÉPHONE ; 01 40 54 19 25

FAX ; 01 45 72 49 06

E- MAIL

HA6S7@ACCOR.COM

<https://www.instagram.com/mercureparis17batignolles/>